

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(REGISTRO DE PREÇOS)

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. CATEGORIA DO SERVIÇO: Bens comuns

1.2. MODELO DE CONTRATAÇÃO: Sistema de Registro de Preços

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Estudo técnico preliminar para tratar da necessidade da aquisição de PÃES para período de 12 (doze) meses **através do Sistema de Registro de Preços.**

2.2. Justifica-se a realização da Ata de Registro de Preços para atendimento da demanda devido o fornecimento ser fundamental para a alimentação de pacientes e funcionários.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1 ÁREA: SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

3.2 RESPONSÁVEL: ANDRÉA SOUZA FIGUEIRÓ

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto deve ser entregue com as mesmas especificações constantes no termo de referência e seus anexos.

4.2. São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais, que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete, e recursos humanos (quando for o caso).

4.3. Durante a entrega, os produtos serão submetidos à inspeção para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, sendo observados os seguintes itens:

- a) Entregadores: Itens de segurança, uniforme e utilização de EPI;
- b) Checagem da higiene do veículo de entrega e das caixas plásticas contendo os pães;
- c) Verificação da qualidade e integridade dos produtos;
- d) Se estão em conformidade com as especificações exigidas no edital, principalmente quanto ao tipo ofertado, data de validade e integridade das embalagens, quando for o caso;
- e) Conferência das quantidades conforme pedido e nota fiscal.

4.4 O descritivo dos materiais compreendem o que segue:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
1	PÃO MASSINHA DOCE 50 GRAMAS. Apresentação: unidade com 50 gramas. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo até 10 unidades por pacote, a qual deve conter identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade conforme determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA. Composição mínima: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico fresco. Sem lactose e sem gordura trans. Sem recheio ou cobertura. (CATMAT 460392)	Unidade	150.000
2	PÃO DE SANDUÍCHE. Apresentação: unidade com 500 gramas, fatiado. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 unidade por pacote, a qual deve conter identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade conforme determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA. Composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico fresco, sal. Sem lactose e sem gordura trans. (CATMAT 460401)	Unidade	5.000
3	PÃO DE FORMA INTEGRAL TRADICIONAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. Apresentação: unidade com 500 gramas, fatiado. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 unidade por pacote, a qual deve conter identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade conforme determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA. Composição mínima: farinha integral de trigo ou centeio na proporção de 15 a 51% em relação a farinha de trigo branca. Sem adição de açúcar. Não serão aceitos pães em cuja composição haja grãos, iogurte e/ou frutas secas. (CATMAT 460406)	Unidade	6.000
4	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Apresentação: unidade com 350 gramas, fatiado. Acondicionado em embalagem atóxica, contendo 1 unidade por pacote, a qual deve conter identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade conforme determinações da Resolução RDC 259/2002 da ANVISA. Composição mínima: farinha sem glúten. Sem lactose e sem gordura trans. (CATMAT 620868)	Unidade	30
5	BOLO INGLÊS. Ingredientes: farinha de trigo especial, açúcar refinado, leite, ovos, óleo de soja, fermento químico. Porção de 50grs. Validade de 07 dias. Embalagem plástica transparente atóxica, contendo 01 unidade de 50g do produto. Data de fabricação, validade do produto e rotulagem nutricional expressos na embalagem. (CATMAT: 465633)	KG	240

DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS

4.5.1 Serão exigidas amostras para todos os itens que acharmos necessário testar a qualidade.

4.5.2 As amostras poderão ser entregues no endereço da Fundação de Saúde Pública São Camilo de Esteio, na Rua Castro Alves, 948, bairro Tamandaré, Esteio, Rio Grande do Sul, no prazo limite de 3 dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.5.3. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes do fim do prazo.

4.5.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.5.5. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

- I) Qualidade do produto
- II) Integridade da embalagem
- III) Conformidade com as especificações exigidas no edital

4.5.6. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.5.7. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.5.8 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

4.6. Não será exigida carta de solidariedade para essa aquisição.

DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

4.7.1 Para esta solução, entende-se que não se deve criar critérios de sustentabilidade além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos bens/serviços. Visto que critérios sobressalentes podem restringir a competitividade do certame.

4.7.2 Os bens/serviços a serem contratados devem obedecer a Lei n. 12.305/2010, as Instruções Normativas SLTI/MP ns. 01/2010 (Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública).

DA GARANTIA CONTRATUAL

4.8. Não haverá exigência de garantia contratual.

DA EXIGÊNCIA DE DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

4.9. Alvará e Licença Sanitária

DA SUBCONTRATAÇÃO

4.10. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

DO(S) ORGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

4.11.1. Não haverá participação de outros órgãos ou outras entidades nesta Ata de Registro de Preços.

DA GARANTIA DO OBJETO

4.12. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4.12.1. Caso a empresa vencedora possua garantia maior, deverá prevalecer a maior.

DA FISCALIZAÇÃO

4.13.1 A execução dos serviços ou entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidores designados no ato do pedido de compra vinculado à Ata de Registro de Preços.

4.13.2 A gestão da Ata de Registro de Preços ocorrerá por quem originou o processo, através do gestor da Ata indicado no Termo de Referência.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado foi realizado conforme Decreto Nº 7493, de 19 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral e encontra-se descrito no **Anexo Dados do Objeto**.

5.2. *O ciclo de vida do objeto é variável dependendo das condições de uso, armazenamento e composição química do objeto. A estimativa de uso dessa solução será de aproximadamente 5 dias.*

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:

6.1.1. A solução estudada trata da aquisição de PÃES para elaboração da alimentação de pacientes da FSPSCE.

Esta solução é de baixa complexidade, amplamente fornecida pelo mercado. Portanto, não se faz necessário ampla pesquisa quanto às soluções de mercado para a demanda apresentada.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. As quantidades foram estimadas considerando as necessidades para um período de 12 (doze) meses que resultaram no quantitativo solicitado;

7.2. A metodologia utilizada para chegar às quantidades que serão consumidas durante o período é baseada no consumo do ano anterior com atividades em pleno funcionamento;

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A estimativa do valor da contratação e o método de composição dos valores está mensurada no **Anexo Dados do Objeto**. A pesquisa de preços está anexada aos autos processuais, que são procedimentos

obrigatórios e prévios à realização de processos de contratação pública.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Não haverá parcelamento para esta solução. O critério de adjudicação do objeto será conforme descrito no **Anexo Dados do Objeto**.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1 Não se verificou aquisições correlatas e/ou interdependentes que venham a inviabilizar a contratação ou interferir no planejamento da demanda.

11. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1 Não houve previsão no Plano Anual de Contratações, pois a FSPSCE não se adequou ainda a este planejamento, porém se baseou nas necessidades encontradas nos certames anteriores, pois contribui para a logística e para as missões técnicas e operacionais, tendo em vista ser fundamental para manutenção dos serviços.

12. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

12.1 Espera-se com a contratação suprir a necessidade dos materiais relacionados pela área requisitante possibilitando o cumprimento à legislação e a continuidade das atividades que necessitam dos materiais objeto da licitação.

13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

13.1 No específico desta contratação, não há necessidade de adequação do órgão requisitante para a contratação do objeto deste estudo.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental de acordo com a legislação vigente.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. Justificativa da Viabilidade: Tendo em vista a existência de fornecedores dos materiais relacionados, com base na Pesquisa de Preços, declaro que a contratação pretendida é viável e necessária nos termos deste Estudo Técnico Preliminar.

15.2. DA ANÁLISE DE RISCOS:

RISCO 1- FALTA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO DO OBJETO				
(<input checked="" type="checkbox"/>) Risco Baixo (<input type="checkbox"/>) Risco Médio (<input type="checkbox"/>) Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Atraso no início dos procedimentos licitatórios	Aumento das demandas que necessitam do objeto da contratação.	Reserva ou Realocação de Recursos Orçamentários e Financeiros	Secretaria Demandante.	Antes do início dos Procedimentos Licitatórios

		pele Gestor		
--	--	-------------	--	--

RISCO 2- FALTA DE FORNECEDORES HABILITADOS PARA O FORNECIMENTO DO OBJETO				
() Risco Baixo (X) Risco Médio () Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Atraso na efetivação da contratação	Fracasso na licitação. Necessidade de refazer o processo licitatório	Edital com condições de habilitação eficientes.	Setor de Licitações	Durante o procedimento licitatório. Constante

RISCO 3- : DESCUMPRIMENTO OU INEXEÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS				
() Risco Baixo (X) Risco Médio () Risco Alto				
DANOS	IMPACTO	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
Não efetivação da contratação.	Falta dos materiais ou serviços que dependem da contratação.	Evitar a aceitação de lances Inexequíveis. Necessidade de cautela durante a análise da documentação de habilitação	Setor de Licitações e Contratos	Durante o procedimento licitatório. Constante

16. RESPONSÁVEIS

Andréa Souza Figueiró

Nutricionista

Matrícula 739

Esteio, 17 de fevereiro de 2026.