



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Administração

2 - OBJETO

2.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA, LEITE E DERIVADOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

3 - NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição dos produtos de padaria, leite e derivados se faz necessária para atender às demandas das secretarias e setores no que diz respeito à alimentação dos servidores públicos, além de atender também à eventos e/ou reuniões que possam, por ventura, exigir o consumo desses alimentos.

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DO FORNECIMENTO

4.1. Não poderão participar do certame empresas reunidas em consórcio, vez que a experiência prática demonstra que as licitações que permitem essa participação são aquelas que envolvem serviços de grande vulto e/ou de alta complexidade técnica. A participação de empresas em consórcio pode dificultar a gestão e a fiscalização contratual, além de comprometer a clara definição de responsabilidades em caso de falhas no fornecimento, o que não atende ao interesse da Administração. Considerando tratar-se de fornecimento essencial, a contratação de empresa única contribui para maior segurança, eficiência e continuidade do serviço, não havendo necessidade de união de empresas para execução do objeto

4.2. Poderão participar deste Pregão somente empresas sediadas **a no máximo 100km de distância** do Município de Brazópolis / MG. A exigência fundamenta-se nos princípios da eficiência, economicidade, interesse público, razoabilidade e proporcionalidade, assegurando que a contratação atenda de forma vantajosa às necessidades da administração. A proximidade dos fornecedores permite entregas ágeis e contínuas, prevenindo riscos de desabastecimento. Além disso, reduz custos logísticos e impactos ambientais, promovendo maior sustentabilidade e economicidade. A medida também facilita a substituição rápida de produtos, quando necessário, e possibilita um acompanhamento mais eficaz da execução contratual, permitindo inspeções presenciais para garantir o cumprimento das obrigações pactuadas. Dessa forma, a delimitação geográfica não representa uma restrição indevida à competitividade, mas sim um critério necessário para assegurar a eficiência na execução da ata/contrato. Cumpre-se esclarecer que o município, não possui almoxarifado, não sendo possível a armazenagem em grandes quantidades de alimentos

4.3 - A entrega dos pães e do leite será diária e em horários e locais determinados (inclusive em na zona rural caso necessite) pela secretaria e/ou setor requisitante.

4.3.1 - Em nenhuma hipótese será(ão) aceita(s) a(s) entrega(s) realizada(s) em outras localidades. Portanto, a(s) Empresa(s) vencedora(s), deverá(ão) respeitar o endereço fornecido pela secretaria e/ou setor requisitante.

4.3.2 - Nos demais produtos a Empresa vencedora deverá respeitar o prazo de no máximo 24 (vinte e quatro) horas para a entrega, após o recebimento da ordem de compra/serviço, mediante autorização contida nas respectivas Ordens de Compra/Serviço emitidas pelo setor responsável.

4.3 - A autorização para fornecimento do(s) produto(s) será de inteira responsabilidade da Prefeitura Municipal de Brazópolis/MG;

4.4 - O fornecimento do(s) produto (s), objeto deste Edital, é de responsabilidade da Contratada e deverá ser realizado conforme a necessidade, seguindo as especificações técnicas do edital, dentro do prazo de validade e dos padrões de qualidade e higienização;



4.5- Constatadas irregulares no objeto contratual, a CONTRATANTE poderá:

4.5.1 - Se disser respeito às especificações, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.5.2- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Prefeitura Municipal de Brazópolis/MG, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4.5.3 - Se disser respeito á diferença na quantidade ou em partes, determinar sua retificação, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.5.4 - Outro prazo (nos casos citados nos subitens 4.3.1 e 4.3.2 e no item 4.3 e outros) poderá ser acordado, desde que não traga prejuízos à administração, e desde que devidamente justificado.

4.5 - A empresa deverá entregar o(s) gênero(s) alimentício(s) devidamente embalados (em embalagens originais dos produtos), de forma a não serem danificados durante a operação de transporte de carga e descarga.

5 - DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS

5.1. As empresas interessadas deverão fornecer os itens em quantidades e descrições relacionadas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT
01	Bebida láctea: sabores variados, com consistência cremosa, acondicionada em embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizantes, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Embalagem 900 Mililitros	150
02	Biscoito de polvilho: à base de polvilho, amido, gordura vegetal e sal iodado refinado.	Quilograma	206
03	Bolo de aipim: contendo açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, mandioca desidratada, fermento químico (bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes artificiais de mandioca e de coco, sla e estabilizante monoestearato de propilenoglicol. Contém glúten.	Unidade	480
04	Bolo de cenoura: contendo farinha de trigo, açúcar, sal, cenoura em pó, fermento em pó, curcuma.	Unidade	165
05	Bolo de chocolate	Unidade	30
06	Bolo de fubá: contendo açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monacálcio), sal, aromatizante. Contém glúten	Unidade	380
07	Bolo de laranja: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de laranja, amisol e fermento em pó.	Unidade	280
08	Bolo de limão: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de limão, amisol e fermento em pó.	Unidade	260
09	Bolo inglês: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de baunilha, amisol e fermento em pó.	Unidade	400
10	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, morango, abacaxi), coberturas (chantily, ganache) Tamanho: 15 fatias	Unidade	10
11	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, prestigio, maracujá, morango, abacaxi) e coberturas (chantily e ganache). Tamanho: 30 fatias	Unidade	10
12	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, pretigio, maracujá, morango e abacaxi) e cobertura (chantily e ganache). Tamanho: 45 fatias	Unidade	10
13	Geleia ou compota de frutas diversas , devendo conter polpa de frutas açúcares, com ou sem conservantes, podendo conter estabilizantes e corantes naturais, sem pedaços de cascas ou sementes, em conformidade de fabricação com leis vigentes, com data de validade superior a 30 dias em excelente	Unidade	30



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS
ESTADO DE MINAS GERAIS



	estado de conservação em potes de aproximadamente 200g embalados e lacrados.		
14	Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta morango: leite fluído e/ou leite em pó constituído, padronizado a 2% de gordura; Xarope de açúcar; Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído; preparado de morango; amido modificado; espessante gelatina alimentícia; aroma idêntico ao natural de morango; corante natural carmin de cochinilha INS 120; com consistência cremosa, acondicionado em pote, garrafa ou frasco plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionado em caixas lacradas, a embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo da inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega da unidade requisitante.	Embalagem 180 Mililitros	2.000
15	Lanche tipo misto quente: contendo 02 fatias de pão de forma, 01 fatia de mussarela, 01 fatia de presunto	Unidade	250
16	Lanches: presunto e queijo, pão francês	Unidade	2.330
17	Leite longa vida	Embalagem 1 Litro	405
18	Leite pasteurizado: integral homogeneizado, pasteurizado, leite in natura, resfriado, embalagem contendo 01 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, no rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente, deve ser transportado em corro refrigerado, validade mínima de 05 dias, a empresa deverá apresentar ficha técnica autenticada e registro no Ministério de Agricultura, além do laudo de análise de laboratório (microbiológica e físico-química) com data não superior a 06 meses. Embalagens íntegras, sem vazamento. Produto de qualidade, embalagens contendo especificado o local do produto, data de embalagem e data de vencimento, data de fabricação máxiam de 01 dia, com carimbo do SIF	Litro	1.025
19	Mini pão de ho dog (cachorro quente): 25 gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar vegetal, fermento biológico e sal.	Pacote 5 Unidades	433
20	Mini pão de queijo: contendo polvilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura.	Quilograma	245
21	Mini pão doce: tipo bisnaga, com 25 gramas, contendo farinha, água, açúcar e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada. A fabricação deverá atender a legislação vigente em especial as normas de higiene e sanitárias.	Quilograma	1.410
22	Mini pão francês: pão com 25 gramas, contendo farinha, água, sal e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada.	Quilograma	2.450
23	Mini salgados: caixa com 100 unidades, contendo 25 coxinhas de frango, 25 pasteis de presunto e queijo ou carne, 25 esfirras de carne ou frango e 25 empadas de frango.	Caixa 100 Unidades	300
24	Pão de batata: contendo farinha de trigo, açúcar, leite em pó, margarina, batata, ovos, fermento biológico. Pacote com 12 un.	Pacote 12 Unidades	90
25	Pão de calabresa	Unidade	330
26	Pão de forma: pacote, pacotes íntegros sem amassamento, livre de gorduras tran. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocalcico e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes estearoil 2 lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio. Contém glúten	Pacote	200
27	Pão de hot dog (cachorro quente): 50gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar vegetal, fermento biológico e sal.	Pacote 5 Unidades	350
28	Pão de queijo: contendo polvilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura.	Quilograma	170
29	Pão doce tipo careca, pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel,	Quilograma	3.980



	manteiga ou gordura.		
30	Pão doce com açúcar em cima , o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	130
31	Pão doce com creme em cima , o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	270
32	Pão francês tipo baguete com gergelim , composição mínima da massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal	Quilograma	20
33	Pão francês: 50grs. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparentes de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Também deve ter tamanho padrão. Pão com 50gramas.	Quilograma	6.960
34	Salgadinhos tipo coquetel: fritos (cozinha, pastel (queijo e carne), quibe, risole e bolinha de queijo), contendo 100 unidades	Cento	100
35	Salgadinhos tipo coquetel: assado (esfirra, empada, enrolado e presunto e queijo), contendo 100 unidades	Cento	100
36	Sanduche metro: baguete , alface, tomate, queijo branco, peito de peru/presunto ou salame, cereja e/ou azeitona embalagem descartável pré fatiado em tamanho de 5cm.	Unidade	645
37	Sanduche de mortadela , contendo 01 pão francês, 02 fatias de mortadela de boa qualidade.	Unidade	260
38	Sequilo : biscoito tipo sequilho, composto por farinha de trigo, margarina vegetal, açúcar, leite em pó, ovos e amido de milho.	Quilograma	95
39	Suco (sabores variados) : produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetrapak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro.	Embalagem 1 Litro	595
40	Suco diet (sabores variados) : produto obtido por processo de suco de fruta integral, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetrapak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro.	Embalagem 1 Litro	100

6- ESTIMATIVA DA DEMANDA

6.1. O quantitativo foi estimado elevando em conta a média mensal de consumo das Secretarias e Divisões da Prefeitura Municipal.

7 - DO ACEITE DO OBJETO

7.1. O(s) material(s)/produtos(s) será(ão) considerado(s) aceite(s) quando atender(em) aos critérios de entrega técnica e não apresentarem nenhum vício, seja de qualidade, seja de quantidade, que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam, ou que lhe diminuam o valor.

7.2- São considerados impróprios ao uso: o(s) material(s)/produtos(s) deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, vencidos, nocivos à vida ou à saúde, perigosos, ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação e; o(s) material(s)/produtos(s) que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

7.3 – serão considerados aceites os produtos que atenderem às normas da ANVISA e demais legislações vigentes;



8 - PRAZO DE CONTRATAÇÃO

8.1. A contratação da referida empresa, será pelo prazo de 12 meses.

10- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1. Não se aplica.

11 - DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A entrega dos itens licitados serão objeto de acompanhamento e fiscalização através da Secretaria Municipal de Administração e por cada responsável das demais secretarias e divisões ou outro servidor designado para função, ao qual competirá acompanhar e avaliar a qualidade dos itens, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

Parágrafo único. A Fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

12 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Os benefícios diretos e indiretos que o órgão almeja com a aquisição visa em garantir o fornecimento regular de itens de padaria às Secretarias Municipais e suas Divisões, assegurando produtos frescos, de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias exigidas. Pretende-se atender de forma eficiente às demandas institucionais, evitar aquisições emergenciais, otimizar recursos públicos e assegurar a continuidade das atividades administrativas.

13 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Não se aplica.

14 - CONCLUSÃO

14.1. Pelo exposto, declaramos a viabilidade da aquisição nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

Carlos Eduardo de Souza
Secretário de Administração