

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
Aquisição de Gêneros Alimentícios (Padaria)

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. ÁREA DEMANDANTE

A presente demanda é de natureza institucional e intersetorial, envolvendo as seguintes Secretarias Municipais:

- Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Finanças;
- Secretaria Municipal de Educação e Cultura;
- Secretaria Municipal de Assistência Social;
- Secretaria Municipal de Saúde;
- Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente, Indústria e Comércio;
- Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos;
- Secretaria Municipal de Esporte, Lazer, Turismo e Juventude.

A abrangência da contratação demonstra necessidade administrativa comum à estrutura organizacional do Município, exigindo planejamento integrado e solução padronizada.

3. DEFINIÇÃO DA DEMANDA

A demanda refere-se à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios do tipo padaria, destinados ao atendimento das atividades institucionais desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

Os produtos serão utilizados em reuniões, capacitações, eventos administrativos, ações socioassistenciais, atividades educacionais, campanhas de saúde, programas permanentes e eventos esportivos, culturais e comunitários promovidos pelo Município.



A ausência de contratação formal pode comprometer a continuidade das ações administrativas, além de gerar aquisições fragmentadas, com risco de ineficiência econômica e fragilidade no controle de despesas.

4. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES POSSÍVEIS

Foram analisadas as seguintes alternativas:

a) Compras avulsas junto ao comércio local

Vantagens: flexibilidade e atendimento imediato.

Desvantagens: ausência de planejamento, risco de fracionamento de despesa, falta de padronização e controle de preços.

b) Licitação convencional com contrato anual

Vantagens: segurança jurídica e padronização.

Desvantagens: menor flexibilidade para demandas variáveis e produtos perecíveis.

c) Licitação pelo Sistema de Registro de Preços

Vantagens: flexibilidade, fornecimento parcelado conforme necessidade, melhor gestão de consumo, economicidade e segurança jurídica.

Desvantagens: necessidade de adequada estimativa prévia de quantitativos.

5. FORMA DE CONTRATAÇÃO E SOLUÇÃO ADOTADA

Após análise técnica, definiu-se pela Licitação para Registro de Preços, considerando tratar-se de demanda contínua, variável e envolvendo múltiplas Secretarias.

A solução adotada consiste no Registro de Preços para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios (padaria), conforme demanda das Secretarias Municipais, mediante emissão de ordens de fornecimento específicas.

A escolha atende aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e competitividade, evitando formação de estoque excessivo de produtos perecíveis.

6. ANÁLISE DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O objeto admite parcelamento, sendo adotado o parcelamento por item, considerando que os produtos são autônomos e independentes entre si.

O parcelamento amplia a competitividade, possibilita participação de micro e pequenas empresas, assegura melhor formação de preços e observa o disposto no art. 40, §2º da Lei nº 14.133/2021.

Conclui-se que o parcelamento por item é técnica e economicamente vantajoso para a Administração.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa foi elaborada com base:

- Consulta ao Radar TCE-MT;
- Última contratação municipal atualizada pelo INPC (4,3031%);
- Pesquisa direta com fornecedores.

O critério adotado foi o valor mediano das cotações válidas.

O valor global estimado da contratação é de: **R\$ 307.484,80**

O valor estimado será utilizado como referência no DFD e no Termo de Referência, não vinculando obrigatoriamente a Administração ao montante na fase externa da licitação.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram estimadas mediante levantamento individualizado por Secretaria, considerando:

- histórico de consumo;
- programas permanentes;
- eventos específicos;
- demanda contínua anual.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	PAÇO	DIETARI	EDUCAÇÃO	ASSISTENCIA SOCIAL	SANDE	AGRICULTURA	OBMS	ESPORTE
1	PAO - TIPO DE QUEJO COM RECHEIO DE CREME DE QUEJO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO	KG	80	10	1300	70	300	30	50	30
2	PÃO - TIPO FRANCES, PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE, VIDA ÚTIL LONGA, EMBALADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	KG	300	150	2600	400	220	200	1.000	200
3	SALGADO ASSADO, RECHEADO NOS SABORES: CARNE MOIDA, FRANGO DESFIADO, PRESUNTO E QUEJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, PRONTO, DESCONGELADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS, SENDO 10 GRAMAS DE RECHEIO E 15 GRAMAS DE MASSA. SABORES SORTIDO NO CENIO ATÉ 3 SABORES.	CENIO	37	6	40	30	150	20	30	20
4	SALGADO FRITO, RECHEADO NOS SABORES: CARNE MOIDA, FRANGO DESFIADO, PRESUNTO E QUEJO, PUDENDU SLR COZINHA, RISOLE, BOLINHA,	CENIO	17	6	40	30	150	20	30	20



	TRouxinha, quibe, enroladinho de salcicha, pastel pronto, descongelado, frito, pesando aproximadamente 25 gramas, sendo 10 gramas de recheio e 15 gramas de massa. Sabores sortido no cento até 3 sabores.									
5	Salgado fino, podendo ser: mini hambúrguer, mini quiche, empadinha, canapés, mini pizza e cestinhas de salpicão. Sabores sortido no cento até 3 sabores.	CENTO	30							
6	Bem-casado tradicional. Composição do doce: + massa leve e macia, tipo pão de ló ou similar de ótima qualidade, em formato redondo ou ovalado (mínimo entre 4 e 6 cm de diâmetro) + recheio tradicional de doce de leite cremoso de ótima qualidade (mínimo de 20 gramas por unidade) + açúcar confeiteiro ou calda leve polvilhada/envolvendo o doce. + peso médio por unidade: mínimo entre 40 g e 60 g. Embalagem: + embalagem individual decorativa, feita com papel crepom, papel de arroz ou tecido fino (ex: organza, cetim ou voil). Lembrar sempre (como branco, creme, bege, dourado ou rosa). + finalização com laço de fita de cetim ou gorgurão, de cor harmoniosa com a embalagem, devidamente preso para manter a integridade da apresentação. + a embalagem deve garantir a proteção e conservação do doce até o momento do consumo. + opcional: etiqueta discreta com data de validade, apresentação. + os bem-casados devem estar dispostos em caixas ou bandejas próprias para transporte, organizados de forma a não danificar as embalagens.	CENTO				30				
7	Brigadeiro gourmet artesanal – sabor amendoim, peso unitário: 20 gramas (mínimo). Ingredientes mínimos obrigatórios: leite condensado, creme de leite, amendoim torrado e moído (ou pasta de amendoim 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes), manteiga de qualidade. Cobertura: pode ser finalizado com amendoim triturado ou granulado de chocolate moído, desde que compatível com o sabor e apresentação gourmet, apresentação: modelado em formato esférico, com acabamento uniforme, acondicionado individualmente em forminhas decorativas (padrão festa). Embalagem de forma higiênica e organizada para transporte, validade: mínimo de 3 dias, com conservação sob refrigeração adequada, padrão de qualidade exigido: textura cremosa e firme, sem excesso de oleosidade, aparência visual bem apresentada, com cobertura uniforme e acabamento artesanal. Condições de fornecimento: produto fresco, confeccionado no máximo 24 horas antes da entrega, sem conservantes artificiais (caixa com 100 unidades).	CENTO				20				
8	Brigadeiro gourmet artesanal – sabor coco (branco), peso unitário: 20 gramas (mínimo). Ingredientes mínimos obrigatórios: leite condensado, creme de leite, coco ralado natural (fresco ou seco sem adição de açúcar), manteiga sem sal, cobertura: açúcar cristal fino ou coco ralado seco, conformar padrão de fornecimento, desde que aplicado de forma homogênea e com boa apresentação. Apresentação: modelado em formato esférico, com acabamento delicado e uniforme, acondicionado individualmente em forminhas decorativas (padrão festa/gourmet). Embalagem de forma higiênica para transporte, validade: mínimo de 3 dias após entrega, desde que mantido sob refrigeração entre 4°C e 8°C. Padrão de qualidade exigido: sabor suave e autêntico de coco, equilibrado, sem gosto artificial ou excesso de açúcar, caixa com 100 unidades.	CENTO				20				
9	Brigadeiro gourmet artesanal – sabor leite ninho com recheio de creme de avellã (nutella ou similar de qualidade comprovada), peso unitário: 20 gramas (mínimo). Ingredientes mínimos obrigatórios: leite condensado, creme de leite, leite em pó integral (tipo ninho ou equivalente de alta qualidade), manteiga sem sal, e recheio de creme de avellã (nutella ou similar com composição compatível). Recheio: cada unidade deverá conter recheio cremoso e denso de creme de avellã, devidamente centralizado. Cobertura: finalizado com leite em pó integral peneirado, cobrindo de maneira uniforme a superfície do brigadeiro. Apresentação: modelado em formato esférico, com acabamento limpo e delicado, acondicionado individualmente em forminhas decorativas (padrão gourmet/festa), e embalado de forma segura e higiênica para transporte, validade: mínimo de 3 dias após a entrega, conservação sob refrigeração entre 4°C e 8°C, padrão de	CENTO				20				



	QUALIDADE EXIGIDO:TEXTURA SUAVE E CREMOSA, SEM GRUMOS, SABOR EQUILIBRADO ENTRE O LEITE EM PÓ E O CRÊME. CAIXA COM 100 UNIDADES								
10	BRIGADEIRO GOURMET ARTESANAL, PESO UNITÁRIO: 20 GRAMAS (MÍNIMO), SABOR: CHOCOLATE MEIO AMARGO - COM TEOR DE CACAU DE NO MÍNIMO 50%.INGREDIENTES MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS: LEITE CONDENSADO, CRÊME DE LEITE, CHOCOLATE NOBRE COM MÍNIMO DE 50% DE CACAU (NÃO SERÁ ACEITO O USO DE ACHOCHATADO), MANTENHA DE QUALIDADE: GRANULADO BELGA OU COBERTURA DE CHOCOLATE NOBRE, APRESENTAÇÃO: MODELADO EM FORMATO ESFÉRICO, COM ACABAMENTO UNIFORME, ACIONCIONADO INDIVIDUALMENTE EM FORMINHAS APROPRIADAS (PADRÃO FESTA) E DISPOSTOS EM EMBALAGENS DE TRANSPORTE HIGIÊNICAS, ORGANIZADAS E SEGURAS, VALOR(IE: MÍNIMO DE 3 DAS APÓS A ENTREGA, MANTIDOS SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, PADRÃO DE QUALIDADE LIMPIO, TEXTURA CREMOSA E CONSISTENTE, SEM CRISTALIZAÇÃO DO AÇÚCAR;APARÊNCIA VISUAL SEM APRESENTADA, SEM DEFORMIDADES OU RESÍDUOS EXTERNOS. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO: PRODUTO FRESCO, CONFECCIONADO NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DA ENTREGA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS CAIXA COM 100 UNIDADES	CENTO				20			

As estimativas refletem a consolidação das demandas setoriais, garantindo coerência com o Sistema de Registro de Preços.

9. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PAC)

A contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PAC), conforme Item 44.

Há compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual, existindo previsão de recursos para a futura contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se assegurar fornecimento contínuo, padronizado e eficiente de gêneros alimentícios de padaria às Secretarias Municipais, promovendo economicidade, controle de consumo, segurança jurídica e fortalecimento do planejamento administrativo.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Deverão ser adotadas as seguintes providências:

- elaboração do Termo de Referência;
- verificação da adequação orçamentária;
- designação do agente de contratação e equipe de apoio;
- elaboração do edital e minuta da Ata de Registro de Preços;
- análise jurídica;
- publicação do instrumento convocatório;

- designação de gestor e fiscal da Ata;
- estruturação de controle para gerenciamento das futuras ordens de fornecimento.

A Ata de Registro de Preços não gera obrigação imediata de contratação, constituindo instrumento para futuras aquisições conforme necessidade.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas relacionadas diretamente ao objeto.

Não há contratações interdependentes que condicionem sua execução.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação não gera impactos ambientais relevantes, tratando-se de aquisição de produtos alimentícios para consumo imediato, sem intervenções ambientais ou processos produtivos sob responsabilidade direta do Município.

14. CONCLUSÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar analisou as alternativas disponíveis no mercado e concluiu que a adoção do Sistema de Registro de Preços, com parcelamento por item e fornecimento conforme demanda, é a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e jurídico. Verificou-se a viabilidade técnica, orçamentária e financeira da contratação, bem como sua compatibilidade com o planejamento institucional.

O processo encontra-se apto a prosseguir para a formalização do Documento de Formalização da Demanda (DFD) e posterior elaboração do Termo de Referência (TR), nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Santa Carmem/MT, 02 de março de 2026.

IEDA DEISE FEYH BETTONI

Sec. Mun. Administração, Planejamento e Finanças



**PREFEITURA DE
SANTA CARMEM**

A TERRA COMPLETO TEM EM SANTA

IVETE SCHNEIDER BERGAMINI

Sec. Mun. Educação e Cultura

ANNE CAROLINE TEIXERA BORTOLAS

Sec. Mun. Assistência Social

FATIMA APARECIDA MALINSKI

Sec. Mun. Saúde

EDUARDO MALINSKI

Sec. Mun. Obras e Serviços Públicos

MARCOS AMBROSIO DOS SANTOS

Sec. Mun. Esporte, Lazer, Turismo e Juventude