



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**

PROCESSO	
Nº. 17366/24	Fls. 026
VISTO.....	

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 13-2024

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.

Salientamos ainda que atualmente diversas secretarias fazem uso deste tipo de alimento, portanto considerando a real necessidade de aquisição.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Oferecer alternativa que garanta o fornecimento de Pão de Leite e Pão Francês de forma contínua, para os servidores braçais municipais que trabalham em horários contínuos ou excepcionais, de usuários de programas assistenciais e de saúde que integram ações de governo - tais como: Casa de Passagem, Residência Terapêutica, CAPS AD, CAPS II, Centro dia do Idoso; nos dias em que a Cozinha Piloto do município, por motivos de manutenção/quebra de equipamento, falta de entrega de insumos por parte dos fornecedores ou qualquer outro fator que paralise a produção da Cozinha Piloto.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE ANUAL CONTRATAÇÕES

A demanda integra o planejamento anual, inclusive, previsão na LOA.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O requisito primordial da contratação é viabilizar aos servidores públicos e usuários dos programas sociais do município o fornecimento ininterrupto de Pão de Leite e Pão Francês assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme previsto na Portaria CVS nº 5, de 19 de abril de 2013, RDC 216 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para atendimento da demanda proposta, estima-se o quantitativo de 1000 pessoas entre servidores públicos e usuários do município, este valor expressa a estimativa de todas as Secretarias demandantes da aquisição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Item	Quant.	Unid.	Descrição
01	10.000	Kg	Ampla Participação Pão francês mínimo 50 gramas, composição mínima da massa: 40gr de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal, 0,4 de reforçador, 24ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal. Validade do produto de 07 horas
02	37.000	unidade	Exclusivo ME e EPP Pão de leite – pesando mínimo 50gramas por unidade; contendo farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral; açúcar; ovos; margarina; sal; reforçador de farinha e fermento, livre de qualquer tipo de conservantes ou quaisquer outras químicas. Validade do produto: o pão deverá apresentar validade não superior a 02 (dois) dias, contados da fabricação

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Realizando um estudo de mercado e considerando os requisitos da contratação que se destacam pela necessidade de viabilizar aos servidores públicos e usuários dos programas sociais do município de Catanduva uma alimentação rápida, balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas passamos a descrever as soluções encontradas:

Solução 1: Pão congelado

Descrição: Dentre as vantagens da aquisição de pão congelado encontramos a conveniência, pois pode ser armazenado no freezer e utilizado quando necessário, tem uma vida útil mais longa em comparação com o pão fresco e tem-se a liberdade de assar apenas a quantidade desejada.

Porém não há como garantir o funcionamento ininterrupto do freezer ou do forno, pois além de quebrarem, pode ser necessário passarem por manutenção e como esses equipamentos são essenciais para esta solução entende-se que esta solução não é viável para o problema que se busca resolver.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS



Solução 2: Pão pré-assado

Descrição: Dentre as vantagens da aquisição de pão pré-assado encontramos a rapidez, como ele já está parcialmente cozido demanda pouco tempo para sua finalização, é mais econômico também por estar parcialmente cozido e tem-se a liberdade de assar apenas a quantidade desejada.

Porém como demonstrado na solução 1, não há como garantir o funcionamento ininterrupto do forno, pois além de quebrar, pode ser necessário passar por manutenção e como esse equipamento é essencial para esta solução entende-se que esta não é viável para o problema que se busca resolver.

Solução 3: Compra dos pães prontos em fornecedores especializados

Descrição: A compra em fornecedores especializados é a solução mais simples e convencional, garante o atendimento ininterrupto alvo desta viabilização, pois de insumos e equipamentos, todo o processo produtivo é externo às instalações da Cozinha Piloto, garantindo que os pães serão entregues no tempo e quantidades necessárias.

Entende-se que esta é a única solução no mercado que atende integralmente as necessidades deste objeto.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Considerando o levantamento de mercado e a solução ora adotada conforme exposição acima, não vislumbramos outra maneira mais acessível, econômica e adequada para o expediente de cada secretaria supracitada.

Para efeito de precificação, foram considerados os valores da ata municipal 187/2023. Dessa forma, o valor total estimado para a contratação em tela é de R\$ 224.950,00 (Duzentos e Vinte e Quatro Mil e Novecentos e Cinquenta Reais).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Pelas justificativas apresentadas, a solução técnica escolhida é a de licitar através de pregão eletrônico para registro de preços alinhada com as necessidades da Prefeitura Municipal de Catanduva no atendimento a todas as suas necessidades.

Em função das necessidades institucionais, da natureza da solução, dos riscos envolvidos na contratação e dos custos obtidos no levantamento de preços, recomenda-se a formalização de instrumento contratual com empresa especializada no fornecimento de Pão de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS

Leite e Pão Francês, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Catanduva, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogada por igual período.

As especificações técnicas dos serviços a serem prestados deverão estar totalmente descritas no Termo de Referência:

7.1- Transporte

Os pães deverão ser transportados e estar devidamente acondicionadas em condições adequadas de higiene e conservação até o(s) local (is) definidos pelo Contratante.

Os veículos utilizados no transporte das refeições e aqueles eventualmente envolvidos no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol, biodiesel ou Gás Natural Veicular (GNV).

Fica vedada a subcontratação total do objeto, exceto o serviço de transporte.

Para que haja a subcontratação do transporte, deverá a Administração Pública autorizar previamente, analisar e averiguar se a subA detentora da ata atende os requisitos para execução do contrato e, principalmente, se esta garantirá os princípios fundamentais da licitação.

7.2-Atividades

Para o fornecimento do objeto, a Detentora da Ata deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

O controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

O armazenamento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

A operacionalização, o transporte e a entrega dos Pães de Leite e Pães Franceses deverão ser supervisionados pela detentora da ata, e acompanhados por um representante do órgão gerenciador, de maneira a observar sua aceitação, a análise da apresentação e a quantidade, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório.

7.3-Obrigações e Responsabilidades da detentora da ata

A detentora da ata se responsabiliza integralmente pelos serviços a serem prestados nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, pelo preparo dos pães em



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**

dependências próprias, bem como pelo transporte e entrega dos pães, independentemente da subcontratação parcial, observando o estabelecido nos itens a seguir:

7.3.1-Dependências e Instalações Físicas da A detentora da ata

Disponibilizar as instalações físicas e dependências dos serviços de alimentação, objeto do contrato, conforme a legislação vigente, Portaria CVS nº 05/2013.

7.3.2-Padrão dos Pães

A detentora da ata deverá garantir que os pães estejam nas condições higiênico-sanitárias adequadas conforme portaria citada no item 7.3.1.

Controlar a qualidade dos pães fornecidos, bem como as dietas especiais, se houver, coletando amostras dos pães para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas.

Supervisionar nas etapas de transporte a entrega, assim como o quantitativo adequado para o acondicionamento, a apresentação, e a aceitação dos pães fornecidos.

Responsabilizar-se pela qualidade dos pães fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos pães preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

Armazenar os pães de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se, inclusive, as condições ambientais ótimas de estocagem.

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, observando o estado de conservação, o acondicionamento e as condições de higiene, assim como as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e o prazo de validade dos mesmos.

A detentora da ata obriga-se a cumprir as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, bem como os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), conforme a Portaria CVS nº 05/2013.

A detentora da ata deverá estabelecer controle de qualidade e controle higiênico sanitário em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, executando rigoroso controle quanto à qualidade, ao estado de conservação e acondicionamento dos pães.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**



8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, pois o objeto é divisível, pois não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

De acordo com levantamento de mercado, pesquisas no PNCP e orçamentos, com base nestes dados chegamos à conclusão que a melhor solução ora adotada é a mais benéfica ao município.

Formalização de instrumento de contratação de serviço de preparo e entrega de Pães de Leite e Pão Francês, aos servidores e atendidos pelo município, baseado no quantitativo informado no tópico 04, ainda lastreado na razoabilidade e economicidade, estima-se um limite diário de 1.000 pães a fim de suprir tal necessidade.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Quanto à compra destes itens, não há necessidade de treinamento dos fiscais.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

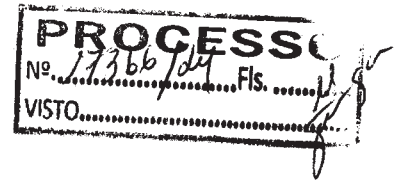
Não há viabilidade de contratação correlatas ou interdependentes.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A definição de Impacto Ambiental está associada à alteração ou efeito ambiental considerado significativo por meio da avaliação do projeto de um determinado empreendimento, podendo ser negativo ou positivo (Bitar & Ortega, 1998).

A produção de pão pode ter vários impactos ambientais, incluindo:

1. Uso de recursos naturais: A produção de pão requer o uso de recursos naturais, como água, energia e terra. O cultivo de trigo, por exemplo, consome grandes quantidades de água e pode levar à degradação do solo se não for gerido de forma sustentável.
2. Emissões de gases de efeito estufa: A produção de pão envolve o uso de energia para o processamento dos ingredientes, o aquecimento dos fornos e o transporte dos produtos. Isso pode levar à emissão de gases de efeito estufa, como dióxido de carbono (CO₂) e metano (CH₄), contribuindo para o aquecimento global.
3. Uso de pesticidas e fertilizantes: Para o cultivo do trigo, muitas vezes são utilizados pesticidas e fertilizantes químicos para proteger as plantações e aumentar a produtividade. O uso excessivo desses produtos pode contaminar o solo e a água, prejudicando a biodiversidade e a saúde humana.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CATANDUVA
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS**

4. Produção de resíduos: A produção de pão gera uma quantidade significativa de resíduos, como embalagens plásticas e restos de alimentos. Esses resíduos podem contribuir para a poluição do meio ambiente, especialmente se não forem corretamente geridos e reciclados.

5. Desmatamento: O cultivo de trigo em larga escala pode levar ao desmatamento de áreas naturais para a criação de novas plantações. Isso pode resultar na perda de habitats de espécies animais e vegetais, além de contribuir para a perda da biodiversidade.

Para mitigar esses impactos, é importante adotar práticas sustentáveis na produção de pão, como o uso de ingredientes orgânicos, a redução do consumo de água e energia, a gestão adequada de resíduos e a promoção de embalagens sustentáveis. O descarte dos resíduos gerados no processo de produção ou transporte, além daqueles provenientes das embalagens dos produtos após a utilização, deverá ser feito de forma correta e destinado a coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

O município de Catanduva, através da Cooperativa Recicla Catanduva, garante a designação correto dos materiais que podem ser reciclados. Através de coleta feita nos bairros, por empresa terceirizada que é responsável pela coleta de lixo geral da cidade, os materiais separados pela população são encaminhados à Cooperativa, onde passam por triagem, são separados conforme sua composição e, posteriormente, vendidos para a indústria de reciclagem. O dinheiro arrecadado é dividido entre os cooperados, que obtêm suas rendas mensais através do trabalho desenvolvido no Recicla Catanduva.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Salientamos que, o Estudo Técnico Preliminar em questão, foi embasado nas solicitações enviadas a esta Secretaria de Contratações Públicas, para os procedimentos licitatórios.

Com base nos dados supracitados entendemos que os materiais solicitados e processo licitatório tem atendido os princípios do Direito Administrativo, conforme o artigo 37 da CFB/88: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

14- ASSINATURA DO(S) RESPONSÁVEL(IS) PELO ETP

Nome: Amanda Regina Magatti

Cargo: Assessor Executivo II

CPF: 3X1.X9X.7X8-7X