



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 - DO OBJETO:

1.1 - O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada na aquisição parcelada de gêneros alimentícios de panificação para o período de 12 (meses), visando o atendimento da secretaria municipal de educação desta Prefeitura Municipal de Uruana, conforme especificações constantes no presente Termo de Referência.

1.2 - JUSTIFICATIVA E OBJETIVO:

1.2.1 - Tendo em vista que a Secretaria Municipal de Educação necessita dos produtos para o abastecimento imediato/diário desta secretaria municipal de educação da Prefeitura Municipal de Uruana desta Municipalidade.

1.3 – DA QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS:

IT	UNID	QTD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	EXCLUSIVO MEI/ME/EPP
01	Quilo	1.500	BOLO CASEIRO, SABORES VARIADOS. Deverá estar em cortado/divido individual apresentando-se em pedaço de, no mínimo, 50g. Bolo sem recheio. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação. Ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada. O bolo deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o bolo queimado ou mal assado. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de bolo com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de bolo com o emprego de material corante. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Sim
02	Quilo	2.000	PÃO DE CACHORRO QUENTE "HOT DOG". Deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Sim
03	Quilo	1.500	PÃO DE HAMBÚRGUER. Deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios.	Sim

			Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação.	
04	Quilo	3.500	PÃO FRANCÊS. Deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco- parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação.	Sim
05	Quilo	1.500	PÃO MANDI. Deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco- parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Sim
06	Quilo	1.500	ROSCA DE COCO. Deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares de acordo com programação a ser enviada. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. É proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante. Deve ter o aspecto como o de massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Quanto à cor, a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco- parda ou de acordo com o tipo. Cheiro e sabor devem ser próprios. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Sim

3.1 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

3.1.1 - Os preços de referência ora apresentados foram estimados, tendo como parâmetros as pesquisas de mercado. Perfazendo um total anual de R\$ 290.270,00 (duzentos e noventa mil e duzentos e setenta reais).

4 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 - Executar o objeto contratado obedecendo às especificações discriminadas nesse Termo de Referência;



4.2 - As mercadorias deverão ser entregues de forma parcelada, imediata e diária, conforme cronograma de entrega e/ou autorização de Fornecimento devidamente assinada e atestada pela Secretaria Municipal de Educação, contendo as informações dos locais, endereços e horários de entrega, não admitindo a entrega das mercadorias em outro local. O objeto licitado será recebido provisoriamente em até duas horas, contados da data da entrega, no local e endereço indicados pela Secretaria de Educação.

4.3 - A alteração de preço no mercado e a escassez dos produtos deverão ser comunicadas de imediato;

4.4 - Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo CONTRATANTE;

4.5 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5 - DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:

5.1 - As mercadorias deverão ser entregues de forma parcelada, imediata e diária, conforme cronograma de entrega e/ou autorização de Fornecimento devidamente assinada e atestada pela Secretaria Municipal de Educação, contendo as informações dos locais, endereços e horários de entrega, não admitindo a entrega das mercadorias em outro local. O objeto licitado será recebido provisoriamente em até duas horas, contados da data da entrega, no local e endereço indicado.

5.2 - Os produtos objeto desta licitação deverá ser entregue no perímetro urbano deste Município, bem como distritos se for o caso e nos locais determinados pela Secretaria Responsável, no horário pré-estabelecido no referido cronograma.

5.3 - Todas as despesas inerentes direta ou indiretamente ao fornecimento, despesas com encargos sociais e trabalhistas, entrega, transporte, garantia, assistência, impostos, licenças, emolumentos fiscais e outras despesas, inclusive lucros, além de outros não citados, necessários à perfeita execução do contrato, será de total responsabilidade da contratada;

5.4 - Os fornecimentos deverão ser feitos de acordo com as especificações técnicas de cada item, com fiel observância aos critérios de qualidade, bem como dentro do prazo estabelecido.

Deverá constar no campo de observação da Nota Fiscal o número da Ordem de Fornecimento (OF), bem como o número do (PREGÃO).

6 - RESULTADO PRETENDIDO COM A CONTRATAÇÃO:

6.1 - A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular



e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante deve ser o “MENOR PREÇO POR ITEM”. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) serviços ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o menor por item.

7 - DA JUSTIFICATIVA DE MOTIVAÇÃO PELA FORMA PRESENCIAL:

7.1 - A utilização da forma presencial na presente licitação se justifica devido à especificidade do objeto licitado, aquisição de produtos de natureza complexa e de forma contínua/diária para os órgãos da Secretaria Municipal de Educação do Município de Uruana. A opção pelo Pregão Presencial - SRP decorre de prerrogativa de escolha da Administração fixada pela Lei Federal n.º 14.133/2021”.

7.2 - A sessão pública de abertura e julgamento deste edital será registrada em ata e gravada em áudio e vídeo, nos termos do artigo 17, § 2º da Lei n.º 14.133/2021.

7.3 – Considerando a utilização da forma presencial no presente Pregão, ainda se justifica tendo em vista que o art. 176 da Lei Federal n.º 14.133/2021 dá um prazo maior para os Municípios de até 20.000 (vinte mil) habitantes, como é o caso de Uruana – Goiás, se adequarem à forma eletrônica:

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

(...) II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei.

8 - JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE:

8.1 - Assim, considerando o exposto, a pesquisa de preços realizada, o levantamento do orçamento estimado da licitação e a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo, entendemos ser VIÁVEL e NECESSÁRIA conforme demonstrado no requerimento da Secretaria Municipal de Administração.

Elaborado por:

JULIANA DE MORAIS SANTOS DORNIRGER
Secretaria Municipal de Educação.

CAMILA MARIA DE OLIVEIRA
Fundo Municipal de Educação