



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Joaquim Leonel, 103 - Centro - CEP- 18200355

Telefone- 32751497

E-mail- nutrimercado@itapetininga.sp.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Insumos: PÃES

1. Área requisitante

A presente demanda está sendo solicitada pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Itapetininga – SP.

2. Descrição da necessidade

Esta solicitação se faz necessária para preparação do lanche nas entidades conveniadas pela Secretaria de Educação pelo Departamento de Alimentação Escolar do Município de Itapetininga. A aquisição do material solicitado visa atender às necessidades para o período de 01 (um) ano ou até que um novo pregão eletrônico ocorra para serem utilizados nos atendimentos das entidades conveniadas.

A necessidade de aquisição de pães para as entidades é necessária para garantir o preparo do lanche servido as crianças e adolescentes.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição se refere a fornecimentos contínuos, a qual é realizada pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cujo interrupção ocasionará prejuízos a pessoas atendidas.

Durante o período de validade do produto, o fornecedor compromete-se a trocar o objeto e entregar no local determinado, caso tenha apresentado defeitos diversos, ineficácias, alterações físico-químicas, não compatíveis com as especificações do Termo, dentro do prazo de validade, e outros problemas devidamente fundamentado.

Na substituição de produto defeituoso, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, entregues no local determinado, sem custo adicional para a Contratante.

A empresa deve fornecer os produtos embalados em sacos plásticos transparentes com as etiquetas de pesagem para conferência no ato do recebimento. Os produtos devem ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, devem ter tamanho padronizados.

O prazo máximo para a troca será de 02 (dois) dias úteis após solicitação da Secretaria Municipal de Educação/Departamento de Alimentação Escolar, sendo a troca realizada nas entidades em que ocorreram a entrega. O recibo da troca deverá ser encaminhado ao departamento responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato.

Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

O transporte deverá ser feito em veículo fechado, limpo, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

As mercadorias não devem estar em contato direto com a superfície do veículo, sendo transportados sobre estrados.

Os entregadores e o motorista do veículo de entrega deverão apresentar-se uniformizados, inclusive com touca, asseados e portarem crachá que os identifiquem.

Não será permitido o descarte de mercadorias em frente as instituições.

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. Levantamento de Mercado

Os itens a serem licitados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem, serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas. Buscou-se a estimativa de preços de mercado através de cotações realizadas por outras instituições públicas, de acordo com editais e Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP).

Os itens que não foram encontrados nesse modelo de cotação, buscaram-se junto ao mercado consumidor

5. Descrição da solução como um todo

O presente estudo, como já informado, sinteticamente, se refere à aquisição de pães para entidades conveniadas.

É fundamental ressaltar que a solução escolhida é o resultado de uma análise aprofundada das opções disponíveis no mercado, levando em consideração critérios de adequação à demanda local, qualidade, durabilidade, segurança e custo-benefício, o que justifica a sua seleção como a mais apropriada para atender às necessidades do município. A solução proposta deve, portanto, ser considerada adequada e a mais vantajosa para a Administração Pública, cumprindo o disposto pelo Art. 11 da referida Lei, que enfatiza a necessidade de assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, assegurar a justa competição e evitar contratações com sobrepreço ou preços inexequíveis.

Por este motivo, fez-se a opção por formar um registro de preço, de acordo com as solicitações, nestes termos, a formação de registro de preços é considerada a alternativa mais viável e econômica, e assegurar o atendimento das demandas solicitadas pela Secretaria de Educação do Município de Itapetininga.

6. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

O quantitativo foi extraído do levantamento dos mapas realizadas no 1º bimestre de 2026. Dentro de um planejamento estratégico e, visando atender a escala da contratação e otimizar os recursos públicos, foi centralizada a demanda da secretaria no quantitativo abaixo discriminado, para uma demanda por um período de 12 (doze) meses.

item	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Pão para sanduíche 30g	5.000	Kg
Especificação: Pão Sanduiche mínimo 20 a 30g. Produzido a partir de fermentação natural. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, fermento biológico, ovos, sal e água, isenta de açúcares adicionados na formulação, baixo em gorduras totais, baixo em gordura saturadas, não deve conter lactose e proteína do leite, peso do pacote: aproximadamente 450 gramas, isentos de corantes artificiais, não deve conter aditivos químicos. Embalagem Primária : Saco de polietileno atóxico e resistente, compatível com alimentos, termossoldado, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Com mínimo 12 unidades de 20 a 30 gr.			

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto
Validade mínima: 14 dias a partir da data de fabricação que deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Condições de transporte: em carros fechados tipo baú.

As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas entidades conveniadas.

2	Pão de leite 30g	3.600	Kg
Especificação: Pão de leite 30gr. Produzido a partir de fermentação natural. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, leite, sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Atender à legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo, ter aspecto, cor, sabor, cheiro e textura característicos. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, compatível com alimentos, termossoldado, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Com mínimo 12 unidades de 30gr. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto Validade mínima: 07 dias a partir da data de fabricação que deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.			

3	Pão Francês 50gr	4.400	kg
Especificação: Pão Francês 50gr. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Isento de gordura trans, margarina e gordura vegetal não especificada. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Ser entregue fresco, com fabricação no mesmo dia da entrega, em embalagem apropriada para transporte garantido a integridade e a higiene do alimento. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. As entregas deverão ser ponto a ponto 1 x por semana , diretamente nas entidades conveniadas			

5	Pão de forma tradicional 500gr	4000	kg
Especificação: Pão de forma tradicional 500gr fatiado. Produzido a partir de fermentação natural. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, farinha de trigo fermentada, isento de açúcares adicionados na formulação, baixo em gorduras totais, baixo em gordura saturadas, não deve conter lactose e proteína do leite, peso do pacote: aproximadamente 500 gramas, isentos de corantes artificiais, não deve conter aditivos químicos. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, compatível com alimentos, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Com 25gr cada fatia Secundária: Embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto Validade mínima: 14 dias a partir da data de fabricação que deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas entidades conveniadas.			

6	Pão de forma integral 500gr	1000	kg
Especificação: Pão de forma integral 500gr fatiado. Produzido a partir de fermentação natural. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, sal, farinha de trigo fermentada, isento de açúcares adicionados na			

formulação, baixo em gorduras totais, baixo em gordura saturadas, não deve conter lactose e proteína do leite, peso do pacote: aproximadamente 500 gramas, isentos de corantes artificiais, não deve conter aditivos químicos.

Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, compatível com alimentos, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Com 25gr cada fatia.

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a qualidade do produto

Validade mínima: 14 dias a partir da data de fabricação que deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Condições de transporte: em carros fechados tipo baú.

As entregas deverão ser ponto a ponto, diretamente nas entidades conveniadas.

Obs.: as empresas deverão entregar 01 (uma) amostras de cada item, devidamente identificados para avaliação técnica do produto, juntamente com a **ficha técnica do produto**.

7. AMOSTRAS

As amostras deverão ser entregues, em acordo com a legislação vigente.

Instruções para Entrega de Amostras - Processo Licitatório

Local de Entrega: Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 – Centro – Itapetininga/SP

Horário: Das 07h00 às 16h00

Responsáveis pelo recebimento: Departamento de Alimentação Escolar

Prazos:

- As amostras devem ser entregues **em até 3 (três) dias úteis** após a solicitação.
- Após esse prazo, será aberto um novo prazo de **mais 3 (três) dias úteis** para análise das amostras vencedoras pela Equipe Técnica de Nutrição.
- A Equipe Técnica emitirá o **laudo de avaliação** do produto.
- Caso algum item não seja aprovado, será convocado o **segundo classificado**.
- As amostras apresentadas **NÃO** serão devolvidas, pois serão submetidas à análise

Requisitos para as Amostras:

- Devem ser entregues 01 (uma) amostra de cada produto, para análise sensorial quanto à qualidade, conferência na embalagem da entrega do produto.
- Na análise da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE E DO LICITANTE.
- As amostras devem vir com comprovante de entrega em 2 (duas) vias, devidamente assinadas:
- Uma via fica com o funcionário responsável que recebeu a amostra.
- A outra via será devolvida à empresa licitante.

Identificação da Amostra:

Cada amostra deve estar em **embalagem adequada** e conter as seguintes informações:

- Número do Pregão
- Número do Item
- Razão Social da Licitante
- Marca/Fabricante do produto
- Data de Fabricação / validade

Será considerada aprovada a amostra que atender as especificações descritas para cada item do termo de referência, a embalagem (primária e secundária), rótulo, as características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, maciez, odor, crocância, dureza, etc. O departamento de alimentação escolar encaminhará ao setor de licitação o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras, que será publicado via Sistema de Compras.

O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do Termo de Referência desclassificará a proposta da licitante para o item, sendo convocada a 2ª (segunda) melhor proposta.

8. Estimativa do Valor da contratação

Para a definição da estimativa de valor da presente contratação, foram observados, inicialmente, os preços obtidos em contratações similares realizadas por outros municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Complementarmente, com o objetivo de conferir maior aderência à realidade do mercado e à especificidade do objeto, foram realizadas cotações com fornecedores locais, bem como consulta junto a fornecedores que se sagraram vencedores no último pregão promovido por esta Administração, permitindo a comparação entre valores anteriormente contratados e os atualmente praticados.

Assim, a estimativa de valor foi construída com base em múltiplas referências de mercado, buscando assegurar maior confiabilidade na formação do preço estimado, observância aos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade, bem como subsidiar adequadamente a futura contratação

A estimativa do valor da contratação é em torno de R\$ 262.332,00 (duzentos e sessenta e dois mil, trezentos e trinta e dois reais).

PLANEJAMENTO ANUAL DE COMPRA TABELA - PÃES					
2026 - 2027					
item	PRODUTO	QUANTIDADE	UNID.	Valor unitário Mediana	Valor total
1	Pão para sanduíche 30g	5.000	Kg	R\$ 17,43	R\$ 87.150,00
2	Pão de leite 30g	3.600	Kg	R\$ 17,82	R\$ 64.152,00
3	Pão Francês 50gr	4.400	kg	R\$ 18,00	R\$ 79.200,00
4	Pão de forma tradicional 500gr	1.000	kg	R\$ 13,60	R\$ 13.600,00
5	Pão de forma integral 500gr	1.000	kg	R\$ 18,23	R\$ 18.230,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justifica-se que o presente objeto a demanda será parcelado, portanto não há a necessidade de agrupamento dos itens. O parcelamento é técnica e economicamente viável, não representando perda de economia de escala, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No presente momento há vigência de ata de registro de preços, o Pregão 121/2025 - Ata nº 01/2025 – Processo nº 49850/2025, porém fracassou vários tipos de pão e não será suficiente para atender o terceiro bimestre de 2026 e início de 2027.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente aquisição contratação encontra-se inclusa na previsão orçamentária anual 2026.

11. Resultados Pretendidos

Espera-se garantir que os produtos de padaria e empresas fornecidos sejam de alta qualidade, seguros, nutricionalmente adequadas e em conformidade com todas as normas legais. Isso contribuirá para o preparo de um lanche saudável as crianças e jovens matriculadas nas entidades conveniadas promovendo um ambiente mais saudável e acolhedor.

12. Providências a serem adotadas

É cediço informar que, a presente contratação deverá ser precedida de processo de dispensa licitatório, em observância a Lei nº14.133/2021 ou Contratação direta quando for o caso.

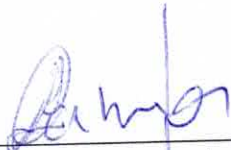
13. Possíveis Impactos Ambientais

Dada à natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessária que a licitante atenda aos critérios dos órgãos fiscalizadores quanto à sua atividade.

14. Declaração de Viabilidade

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **declaro ser viável** a contratação pretendida.

15. Responsáveis:



Lucilena Correia de Campos

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Erika Cristina Venâncio Cardoso dos Reis

AUXILIAR DE SERVIÇO EDUCACIONAIS



Silmara Alves Amara
Nutricionista DAE
CRN3 6786
NUTRICIONISTA - RT