



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas

1.1 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.

2. Objeto

2.1 Este estudo tem por objeto a análise do REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E DERIVADOS, para atender as necessidades da Administração, objetivando a manutenção das suas atividades regulares.

3. Descrição da necessidade

3.1 A aquisição se faz necessária para atender os diversos Departamentos da Administração, mantendo atividades como: merenda escolar, oficinas do CRAS, reuniões e palestras para os munícipes e servidores, atendimento aos pacientes do SUS.

4. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Departamento de Educação	Marta Maria da Silva Batista
Departamento de Assistência Social	Solange Cristina Corrêa
Departamento de Administração	Fernando Marçal Moreno
Departamento de Saúde	João Augusto de Oliveira
Departamento de Esportes	Odair Patriarca

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 São requisitos básicos da contratação:

5.1.1 Empresa atuante no ramo pertinente ao objeto da licitação.

5.1.2 Não esteja impedida de contratar com qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

5.1.3 Os itens solicitados deverão atender as exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABNT, INMETRO e etc.

5.1.4 Para a habilitação, o licitante deverá apresentar:

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

- Certificado de dedetização e desratização, realizados por uma empresa especializada, da sede da empresa em período não superior a 06 (seis) meses, a contar da realização desta licitação;
- Alvará Sanitário da empresa emitido por órgão competente, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado;
- Autorização de localização e funcionamento (Alvará) da empresa participante da licitação, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado.

6. Levantamento de Mercado

6.1 O custo estimado foi apurado a partir de pesquisa de preços, realizada em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/21, cujos parâmetros utilizados, de forma combinada, foram extraídos através de pesquisa eletrônica na ferramenta “Banco de Preços”. O critério empregado para cálculo do valor de referência foi a média dos valores, conforme mapa de preços constante deste processo administrativo.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A motivação pela escolha do Sistema de Registro de Preço (SRP) para este processo licitatório se dá pelas características do objeto, não sendo possível a definição previa do quantitativo a ser demandado pela Administração, pois as necessidades podem sofrer impactos diversos.

8. Estimativa das quantidades a serem contratadas

8.1 Para estimar as quantidades a serem contratadas, o presente Estudo Técnico Preliminar considerou as contratações realizadas por esta Administração nos últimos 12 (doze) meses.

8.2. Abaixo a tabela com os itens e quantidades estimadas:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QTDE.	UN.	PREÇO UNITÁRIO	TOTAL
1.	BISCOITO DE POLVILHO. Preparado com polvilho azedo, leite, óleo, ovos, farinha de milho, sal e água. Entregar em embalagem atóxica, com peso, data de fabricação. Unid. média de 30 gr.	500	KG	R\$ 46,29	R\$ 23.145,00
2.	BOLOS RECHEADOS E COM COBERTURA - Bolos tipo pão de ló de baunilha ou chocolate. Recheio: duas camadas (doce de leite, brigadeiro, ninho, creme com frutas). Cobertura: chantilly estável de alta resistência. Decoração: Rosetas, alisado ou conforme tema solicitado.	150	KG	R\$ 74,07	R\$ 11.110,50
3.	BOLOS SABORES DIVERSOS - (Mandioca, cenoura, chocolate, formigueiro, fubá, milho) - forma de pudim, peso unitário aproximadamente 500g.	1.200	UN	R\$ 19,83	R\$ 23.796,00

4.	MINI LANCHE NATURAL - Opções: (pão de forma, baguete ou mini pão francês) - RECHEIO 1: peito de frango, cenoura ralada, creme de leite, maionese, alface, tomate e cheiro verde. RECHEIO 2: atum sólido, creme de leite, maionese, alface, tomate e cheiro verde. RECHEIO 3: presunto, muçarela, maionese, alface, tomate e cheiro verde. (peso mínimo de 80 gramas).	5.000	UN	R\$ 4,01	R\$ 20.050,00
5.	MINI MASSA DE PIZZA - Farinha de trigo-margarina e açúcar-fermento biológico. Diâmetro média de 10 a 12 cm – peso-50 gr. A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura.	500	KG	R\$ 22,91	R\$ 11.455,00
6.	PÃO DE LEITE, ou hot dog, com peso de 50 gr. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura.	6.350	KG	R\$ 16,09	R\$ 102.171,50
7.	PÃO DE LEITE 30G. Pão do tipo de leite ou hot dog, tamanho mini, com peso de 30 gr. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura	1.000	KG	R\$ 15,76	R\$ 15.760,00
8.	PÃO DOCE. Preparado com farinha de trigo e/ou mistura de outras farinhas, fermento biológico, pode conter ovos, óleo e/ou margarina, sal, açúcar e leite. Sabor doce, podendo conter calda doce, coco ralado, creme e chocolate, tamanho uniforme. Peso unitário até 50 gr. A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura.	2.500	KG	R\$ 22,49	R\$ 56.225,00
9.	PÃO FRANCES. Peso unitário de cerca de 50 gr., assado no dia da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura.	4.300	KG	R\$ 15,72	R\$ 67.596,00

10.	PÃO FRANCES 30G. Pão do tipo francês, tamanho mini, peso unitário de cerca de 30 gr, assado no dia da entrega. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. A embalagem deverá conter o peso do produto e a data de assadura.	600	KG	R\$ 15,72	R\$ 9.432,00
11.	ROSCA DOCE TRANÇADA - Ingredientes: ovos, leite, água, fermento biológico, margarina, óleo, açúcar, sal, farinha de trigo, leite condensado e coco ralado para cobertura.	400	KG	R\$ 21,69	R\$ 8.676,00
12.	SALGADOS ASSADOS – Salgadinhos (esfirra de carne/frango, enroladinho de salsicha) de alta qualidade, aparência, para festas, reuniões e eventos, bem recheados. Separados em embalagens adequadas conforme a solicitação do departamento solicitante. Peso mínimo cada salgado 25 gramas.	200	CEN	R\$ 121,97	R\$ 24.394,00
13.	SALGADOS FRITOS – Salgadinhos (coxinhas, risóles, bolinha de queijo, quibe) para festa de alta qualidade, aparência, para festas, reuniões e eventos, crocantes, sequinhos, bem recheados. Separados em embalagens adequadas conforme a solicitação do departamento solicitante. Peso mínimo cada salgado 25 gramas.	200	CEN	R\$ 102,61	R\$ 20.522,00
14.	TORTA SALGADA DE FRANGO - Recheio de frango desfiado, milho verde, azeitona, cebola, orégano, tomate em pedaços pequenos, queijo e requeijão.	300	KG	R\$ 59,90	R\$ 11.980,00

9. Estimativa do valor da contratação

9.1 O valor global total estimado é de R\$ 412.630,00 (quatrocentos e doze mil e seiscentos e trinta reais).

10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

10.1 A adjudicação do objeto será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 Contratação prevista no PCA/2026 (item 20) publicado em 18/12/2025.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Pretende-se com a contratação:

13.1.1 Registrar os itens descritos no Edital pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência, visando atender às necessidades da Administração, garantindo a não interrupção do fornecimento destes itens imprescindíveis para o desenvolvimento das atividades dos diversos departamentos.

14. Providências a serem adotadas

14.1 Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Autoridade Competente, será realizada a Licitação através de Pregão, adotando-se o Sistema de Registro de Preço. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Considerando a adoção de práticas de sustentabilidades previstas nos critérios de sustentabilidade e nas obrigações da contratada, bem como a observância aos normativos ambientais específicos, os impactos ambientais decorrentes desta contratação serão minimizados.

16. Declaração de Viabilidade

16.1. Tendo em vista todos elementos constantes no presente estudo, têm-se a viabilidade da contratação pretendida.

Riversul, na data da assinatura eletrônica

Everton Fernando Constante
Chefe do Setor de Compras e Licitações