ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Secretaria: Secretaria de Infraestrutura e Serviços

Unidade Requisitante: Secretaria de Infraestrutura e Serviços

Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de pão francês.

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar constitui a etapa inicial do planejamento da contratação e tem por finalidade caracterizar a necessidade administrativa, avaliar as alternativas disponíveis no mercado e identificar a solução mais adequada ao atendimento das demandas da Secretaria de Infraestrutura e Serviços do Município de Santa Isabel/SP.
O estudo é elaborado em observância ao art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, buscando assegurar o adequado planejamento da contratação, a eficiência na aplicação dos recursos públicos, a economicidade e a seleção da solução mais vantajosa para a Administração.
A análise considera as características do produto, a estimativa de consumo, as condições de fornecimento, a necessidade de entregas frequentes e os requisitos de qualidade e segurança alimentar, de modo a subsidiar a elaboração do Termo de Referência e a realização do procedimento licitatório.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A presente contratação tem por finalidade a aquisição de pão francês destinado ao café da manhã dos funcionários da Secretaria de Infraestrutura e Serviços do Município de Santa Isabel/SP.
1.2. A aquisição busca atender à necessidade de fornecimento regular do alimento aos servidores, considerando as atividades desenvolvidas pela

Secretaria e a necessidade de disponibilização do produto em horários compatíveis com a rotina operacional da unidade.

1.3. Considerando que o pão francês é um produto perecível, cuja qualidade está diretamente relacionada às condições de fabricação, acondicionamento, transporte e tempo decorrido até o consumo, torna-se necessário estabelecer condições de fornecimento que assegurem frescor, higiene, qualidade e regularidade das entregas.

1.4. A contratação deverá contemplar o fornecimento parcelado, conforme a demanda da Administração, com entregas programadas e observância dos horários estabelecidos no Termo de Referência, de modo a evitar a falta do produto e reduzir o risco de desperdício decorrente da aquisição de quantidades superiores às necessidades efetivas.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. Não está previsto no Plano de Contratações Anual o objeto em questão, tendo em vista que ainda está sendo elaborado pelas Secretarias.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação deverá atender aos requisitos mínimos necessários para garantir a qualidade do produto, a regularidade do fornecimento e a adequada execução do objeto.

3.2. Requisitos de qualidade e segurança alimentar: O pão francês deverá:

a) Apresentar peso aproximado de 50 (cinquenta) gramas por unidade;

b) Ser produzido para consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária aplicável;

c) Apresentar características próprias do produto, estando adequadamente assado, sem sinais de deterioração, contaminação ou presença de matérias estranhas;

d) Ser entregue fresco e em condições adequadas de higiene, acondicionamento e transporte;
e) Não apresentar queimaduras excessivas, massa crua, alterações de odor, aparência ou outras características que comprometam sua qualidade e segurança para consumo.

3.3. Requisitos de fornecimento: O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, observadas as quantidades solicitadas, o local de entrega e os horários definidos pela Administração.
3.4. Deverá ser assegurada a disponibilidade do produto para atendimento da demanda diária, **com previsão de entrega às 4h30**, conforme estabelecido no Termo de Referência, desde que compatibilizado com as condições de acesso e recebimento do local indicado.
3.5. A DETENTORA deverá possuir condições operacionais e logísticas compatíveis com o fornecimento, observando as normas sanitárias aplicáveis à fabricação, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos.
3.6. Requisitos de habilitação: As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnica serão definidas no edital, de acordo com a legislação vigente e de maneira proporcional à natureza e à complexidade do objeto.
3.7. Deverá ser exigida documentação sanitária pertinente ao exercício da atividade, expedida pelo órgão competente, conforme a legislação aplicável ao estabelecimento e à atividade desenvolvida.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. Para fins de planejamento da contratação, o quantitativo foi considerando com o consumo previsto pela Secretaria de Infraestrutura e

Serviços, a frequência de fornecimento, o número de funcionários atendidos e o período estimado de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme:

ITEM	QTDE.	UNID.	DESCRIÇÃO
01	8.000,00	KG	002.003.0012 - PAO FRANCES 50 GR CADA, DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS - PRIMAS DE 1ª QUALIDADE, ISENTOS DE MATERIA TORROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO. SERA REJEITADO O PAO QUEIMADO OU MAL COZIDO. SERA INTERDITO NA PANIFICACAO O EMPREGO DE FARELO DE QUALQUER ESPECIE. E PERMITIDA A FABRICACAO DE PAO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. E PROIBIDA A FABRICACAO DE PAO, COM O EMPREGO DE MATERIAL CORANTE OU OUTRAS FARINHAS.

4.2. O quantitativo indicado possui caráter estimativo e deverá ser utilizado para fins de planejamento, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração, uma vez que o fornecimento ocorrerá conforme a demanda efetiva.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

5.1. O levantamento de mercado deverá ser realizado pela unidade competente, com a finalidade de identificar fornecedores aptos a atender às especificações do produto, à quantidade estimada, à frequência de fornecimento e às condições logísticas exigidas pela Administração.
5.2. Para atendimento da necessidade identificada, foram consideradas, em caráter preliminar, as seguintes alternativas:

I – Aquisição direta de acordo com a necessidade imediata: alternativa que pode atender demandas pontuais, mas que não necessariamente oferece a mesma previsibilidade e organização para o fornecimento recorrente do produto.

II – Contratação com fornecimento parcelado por meio de procedimento licitatório: alternativa que permite estabelecer previamente as especificações, os critérios de seleção, as condições de entrega e os preços, possibilitando o fornecimento conforme a demanda administrativa.

III – Utilização do Sistema de Registro de Preços: alternativa que possibilita registrar preços para futuras aquisições, com fornecimento parcelado e emissão de Autorizações de Fornecimento conforme as necessidades efetivas da Secretaria.

5.3. Considerando a natureza comum do produto, sua disponibilidade no mercado e a necessidade de fornecimento recorrente, o Registro de Preços apresenta-se como solução potencialmente adequada.
5.4. A pesquisa de preços deverá ser realizada nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante utilização de fontes idôneas e compatíveis com o objeto, pelo Departamento de Gestão de Compras, de modo a permitir a estimativa do valor da contratação e a avaliação da vantajosidade econômica.
5.5. A pesquisa deverá considerar, sempre que possível, preços praticados em contratações públicas similares, consultas a fornecedores do ramo e outras fontes admitidas pela legislação, observadas as condições de entrega, a unidade de fornecimento e as características do produto.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para registro de preços visando à eventual aquisição de pão francês, destinado ao atendimento das necessidades da Secretaria de Infraestrutura e Serviços do Município de Santa Isabel/SP.
6.2. A contratação deverá contemplar o fornecimento parcelado, de acordo com a demanda da Administração, mediante emissão de Autorização de

Fornecimento, com indicação das quantidades, dos horários e dos locais de entrega ou retirada.

6.3. O produto deverá ser disponibilizado fresco, em condições adequadas de higiene e conservação, observando-se as especificações técnicas definidas no Termo de Referência e as normas sanitárias aplicáveis.

6.4. O fornecimento deverá ocorrer conforme a programação estabelecida pela Administração, considerando a necessidade de disponibilização diária às 4h30 e as condições operacionais do local de recebimento.

6.5. A solução deverá assegurar mecanismos de conferência do peso e da quantidade fornecida, avaliação da qualidade e recusa ou substituição dos produtos que não atendam às especificações, sem custos adicionais para a Administração.

6.6. A contratação por meio do Registro de Preços permitirá maior flexibilidade no atendimento das demandas, evitando a obrigação de aquisição integral do quantitativo estimado e possibilitando o acompanhamento do consumo ao longo da vigência da ata.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1. A análise do parcelamento deverá considerar a divisibilidade do objeto, a viabilidade técnica e econômica, a ampliação da competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Embora o pão francês seja um bem divisível e permita, em tese, a divisão do quantitativo entre fornecedores, o fornecimento pretendido apresenta particularidades operacionais que deverão ser consideradas, especialmente a necessidade de entregas frequentes, o horário específico de disponibilização, a padronização da qualidade e a continuidade do abastecimento.

7.3. Sob o aspecto operacional, a centralização do fornecimento em uma única contratada poderá facilitar a coordenação logística, a fiscalização, a

conferência das quantidades, a padronização do produto e a responsabilização por eventuais falhas ou atrasos.

7.4. A divisão do quantitativo entre fornecedores distintos poderá aumentar a complexidade da gestão das entregas e exigir coordenação adicional para garantir o cumprimento dos horários e a uniformidade do produto.

7.5. Justificativa pela não distribuição de cotas até 25%: Considerando as características específicas do fornecimento de pão francês destinado à Secretaria de Infraestrutura e Serviços, opta-se pela não divisão do quantitativo em cota principal e cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez que resta demonstrado que a divisão do objeto comprometeria a vantajosidade ou a execução da contratação. A presente decisão fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento regular e contínuo do produto, com entregas diárias às 4h30, exigindo rigoroso cumprimento dos horários, padronização da qualidade e adequada organização logística. A contratação de uma única fornecedora para o atendimento integral da demanda permite centralizar a responsabilidade pelo abastecimento, facilitar o acompanhamento e a fiscalização contratual da Ata de Registro de Preços, uniformizar os procedimentos de entrega e reduzir a complexidade operacional decorrente da coordenação de fornecedores distintos. A divisão do quantitativo entre empresas diferentes poderá dificultar a compatibilização das entregas, ampliar as atividades de controle e fiscalização e tornar mais complexa a apuração de responsabilidades em caso de atrasos, falhas ou descontinuidade do fornecimento, circunstâncias que poderão comprometer o atendimento tempestivo das necessidades da Secretaria. Diante dessas particularidades, a não adoção da cota reservada resta fundamentada concretamente de que o tratamento diferenciado não é vantajoso para a Administração e representaria prejuízo ao conjunto do objeto, nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

a) Assegurar o fornecimento regular de pão francês para o café da manhã dos funcionários da Secretaria de Infraestrutura e Serviços;
b) Garantir que o produto seja disponibilizado em horário compatível com as necessidades operacionais da unidade;
c) Assegurar condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Até o momento, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que constituam condição indispensável para a execução do objeto.

10. IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1. A aquisição de pão francês não apresenta grandes impactos ambientais.

11. ENCAMINHAMENTO

11.1. Encaminhe-se ao Gabinete do Secretário, para análise e deliberação sobre o presente Estudo Técnico Preliminar e o prosseguimento da contratação.

Santa Isabel, 04 de setembro de 2026.

MOISES DE OLIVEIRA
PRONTUÁRIO: 4064
(Assinado no original)

12. DECISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

a. Aprovo a continuidade do procedimento destinado à contratação em tela, considerando sua aderência aos objetivos estratégicos desta Secretaria, bem como às necessidades da área requisitante.

b. Encaminhe-se ao Departamento de Gestão de Compras para prosseguimento.

Santa Isabel, 04 de setembro de 2026.

CARLOS EDUARDO BARBOSA SOUZA BENTO
SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA E SERVIÇOS
(Assinado no original)