



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei Federal nº 14.133/2021 – Município de Jacarezinho/PR)

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.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1 A aquisição de pão francês (50g) é uma necessidade contínua e essencial para a manutenção de serviços básicos do Município, estando em acordo com o PCA, **Memorando nº 4597/2025 (Despachos 22 e 27)** e no **Ofício nº 398/2025 (Trâmites 1 e 2)**, que consolidam os levantamentos de estoque e previsões de consumo para o exercício atual.
- 1.2 O pão francês, atua como fonte primordial de carboidratos para o café da manhã e lanches intermediários. Contribui para a redução da evasão escolar e melhora no desempenho cognitivo dos estudantes em situação de vulnerabilidade. A gramatura de 50g é o padrão técnico recomendado para o controle calórico por faixa etária, facilitando o cumprimento dos cardápios elaborados pela Nutrição Técnica.
- 1.3 Faz se necessário para as atividades desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros e pelo Tiro de Guerra, pois possuem regime de Plantão. Os militares e atiradores permanecem em regime de prontidão 24 horas ou longos períodos de instrução, impossibilitados de se ausentarem para refeições externas. A rotina envolve treinamentos de alto impacto e operações de salvamento, exigindo um aporte energético imediato. A ausência do fornecimento deste item básico compromete a logística de subsistência das tropas, afetando diretamente a eficiência da segurança pública e da formação cívico-militar no município.
- 1.4 A escolha específica pelo pão de 50g facilita a fiscalização, permitindo a conferência por pesagem simples e amostragem no ato da entrega. O tamanho é ideal para o consumo individual imediato, evitando sobras que ocorreriam com pães de maior gramatura. Facilita a comparação de preços no mercado, visto que é a unidade de medida padrão do comércio panificador.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

Os requisitos abaixo foram estabelecidos para garantir que a solução entregue seja compatível com as necessidades da Rede Municipal de Ensino, Segurança e Administração, assegurando o melhor padrão de qualidade e o menor impacto ambiental.

- 2.1 O produto deverá ser o "Pão Francês" tradicional, confeccionado com farinha de trigo de primeira qualidade, com peso unitário de 50g;
- 2.2 Deve apresentar crosta crocante, miolo elástico com porosidade fina, cor dourada uniforme, sabor e odor característicos, estando isento de sujidades, mofo ou substâncias estranhas;
- 2.3 Não deve conter níveis de sódio acima dos parâmetros recomendados pelos órgãos de saúde e deve estar livre de bromato de potássio ou quaisquer aditivos proibidos pela ANVISA;
- 2.4 As entregas deverão ser diárias e fracionadas, conforme o cronograma de cada órgão requisitante (incluindo finais de semana e feriados para o Corpo de Bombeiros e Tiro de Guerra, se houver escala).
- 2.5 O fornecimento deve ocorrer no período matutino, garantindo que o produto esteja fresco para o consumo imediato (café da manhã);
- 2.6 O veículo utilizado para transporte deve ser fechado, higienizado e destinado exclusivamente ao transporte de alimentos, conforme normas da Vigilância Sanitária;
- 2.7 O transporte deverá ser realizado em cestos higienizáveis e reutilizáveis, evitando o uso de sacos plásticos descartáveis de grande porte no atacado;
- 2.8 A entrega final às unidades escolares e administrativas deve priorizar o uso de embalagens de papel Kraft ou material biodegradável, reduzindo o impacto de poluição por plásticos de uso único;
- 2.9 Sendo o pão francês um item de baixíssima durabilidade (perecível), a contratação fomenta a economia local e o comércio de proximidade, reduzindo a emissão de gases poluentes no transporte (menor deslocamento logístico) e garantindo a agilidade no atendimento das demandas das Secretarias.;
- 2.10 No ato da entrega, a Administração poderá realizar a pesagem por amostragem. Caso o lote apresente peso médio inferior a 50g por unidade, o mesmo poderá ser rejeitado;
- 2.11 Caso o produto não atenda aos requisitos de frescor ou qualidade (pão "borrachudo", queimado ou mal assado), a contratada deverá realizar a substituição imediata, em no máximo 2 horas, sem custos adicionais.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em conformidade com a Lei de Licitações, realizou-se o levantamento de alternativas no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios panificados fresco, visando identificar a solução de melhor custo-benefício para a Rede de Ensino, Bombeiros, Tiro de Guerra e Finanças.

- 3.1 Identificou-se que a solução baseada em Registro de Preços para fornecimento fracionado é a metodologia que melhor garante o frescor do



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

produto e evita o desperdício, sendo a prática mais inovadora em termos de logística para perecíveis.

3.2 Alternativas de Soluções Analisadas:

- Solução 1: Aquisição de Pão Francês (50g) com entrega diária, com fornecimento diário de pão francês fresco, produzido em panificadoras locais ou regionais, com entrega direta em cada unidade (escolas, quartéis e secretarias), garantindo um produto fresco com crocância e nutrientes preservados, desperdício zero, pois a entrega é ajustada à demanda do dia, fomento à economia local e eliminação de custos de armazenamento pelo Município;
- Solução 2: Aquisição de pães industrializados de longa duração, aquisição de pães embalados com conservantes, com entrega quinzenal ou mensal para armazenamento em estoque. Vantagens com logística de entrega simplificada (menos viagens), porém com desvantagens como presença de conservantes químicos (em desacordo com as tendências de alimentação saudável do PNAE); necessidade de espaço físico para armazenamento adequado; risco de perda de lotes por vencimento;

3.3 Após análise das alternativas, a Solução 1 mostrou-se a mais vantajosa sob os seguintes aspectos:

- O pão francês é o item de maior aceitabilidade entre alunos e servidores. A entrega diária garante que o alimento chegue nas condições ideais de consumo, sem necessidade de manipulação complexa ou reaquecimento;
- Embora a logística da Solução 1 exija entregas frequentes, ela elimina o risco de deterioração em estoque e custos com refrigeração ou controle de pragas em depósitos centrais;
- A consulta a outros órgãos revelou que o uso de "pão do dia" reduz drasticamente a geração de embalagens plásticas individuais (comuns em pães industrializados), alinhando-se às práticas de sustentabilidade ambiental solicitadas pela IN 40/2020.

Diante do exposto, a solução de aquisição de pão francês (50g) com entrega parcelada e diária é a que apresenta a melhor relação custo-benefício, atendendo com excelência aos requisitos técnicos de nutrição e às metas de economia de escala da Administração.

3.4 Identificação de Fornecedores Locais

O mercado de panificação em Jacarezinho conta com diversas empresas de pequeno e médio porte com capacidade técnica para atender ao objeto. Com base em registros da ACIJA (Associação Comercial e Empresarial de Jacarezinho) e em licitações anteriores, os principais potenciais fornecedores identificados são:

- Panificadora e Confeitaria RCR Ltda ME
- Panificadora Baguete Pão de Mel Ltda
- Padaria e Confeitaria Deguste
- Panificadora da Família



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

- Adriana Paixão dos Santos Orlandini
- Dentre outras panificadoras

3.5 **Análise da Solução Local**

A aquisição de fornecedores dentro do município de Jacarezinho é a solução que melhor atende ao interesse público por três razões principais:

- **Qualidade e Frescor:** O pão francês tem ciclo de vida curto. Fornecedores locais garantem a entrega do produto "quentinho", essencial para a aceitabilidade na merenda escolar e desjejum das forças de segurança;
- **Logística Verde:** Redução do deslocamento de veículos, diminuindo a emissão de poluentes e o custo do frete, o que reflete em preços mais competitivos;
- **Desenvolvimento Regional:** O fomento ao comércio local de Jacarezinho, conforme previsto na Lei Complementar 123/2006, priorizando Micro e Pequenas Empresas da cidade;

3.6 O mercado local é competitivo e suficiente. Existem pelo menos 5 fornecedores aptos a participar da disputa, o que garante a ampla concorrência e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração de Jacarezinho.

4. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

- 4.1 **Definição da solução escolhida:** A solução selecionada consiste na Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gênero alimentício (Pão Francês de 50g), através do Sistema de Registro de Preços. A solução abrange não apenas a produção do alimento, mas toda a operação logística de distribuição capilarizada, com entregas diárias e diretas em cada ponto de consumo (Emef, sedes operacionais do Corpo de Bombeiros, Tiro de Guerra e Secretaria de Finanças);
- 4.2 Fundamenta-se na superioridade nutricional e operacional do pão francês fresco em relação às alternativas industrializadas ou de longa duração;
- 4.3 Atende às normas do PNAE, evitando o fornecimento de alimentos ultraprocessados ou com excesso de conservantes químicos;
- 4.4 A solução permite o ajuste diário das quantidades, evitando que o Município acumule estoques que poderiam se perder por validade, especialmente em períodos de recesso escolar ou mudanças de escala nas forças de segurança;
- 4.5 A solução prevê a manutenção e higienização periódica dos cestos de transporte reutilizáveis por parte da contratada, garantindo a integridade sanitária sem gerar custos adicionais de manutenção de estoque para o Município;
- 4.6 Ao exigir a entrega nos locais de consumo, a Administração exime-se de custos com frota própria, motoristas, combustível e armazenamento refrigerado, transferindo o risco logístico integralmente ao fornecedor;



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

4.7 A gramatura de 50g é a "medida exata" de consumo, o que minimiza sobras de alimentos, otimizando o investimento público por refeição servida.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 As quantidades mencionadas estão em consonância com o despacho 22, referente ao memorando 4597/2025 e dos tramites 1 e 2 referentes ao Ofício 398/2025.

Item PCA	Descrição produto	U. M	Corpo de Bombeiro	Educação	Finanças	Tiro de Guerra
500	Pão Francês 50g	Und	6.200	80.000	800	4.600

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1 A estimativa de preços foi elaborada com base no histórico de contratações do Município de Jacarezinho. Ressalta-se, contudo, que os valores apresentados são preliminares e têm caráter meramente indicativo, destinando-se à avaliação da viabilidade orçamentária. O orçamento definitivo, fundamentado em pesquisa de preços de mercado atualizada, integrará o Termo de Referência.;

Item PCA	Descrição produto	U. M	Valor Estimado
500	Pão Francês 50g	Und	R\$ 0,98

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

- 7.1 Apesar de atender a quatro secretarias/órgãos distintos, optou-se pela não divisão do objeto em lotes geográficos ou por secretaria, adotando-se o julgamento pelo Menor Preço.
- 7.2 A junção das quantidades de todos os órgãos em um único lote aumenta o poder de negociação, atraindo fornecedores com maior capacidade produtiva e permitindo a obtenção de preços unitários mais competitivos;
- 7.3 A manutenção de um único fornecedor para todos os pontos de entrega facilita a fiscalização e a gestão do contrato, garantindo que o padrão de qualidade (textura, peso e sabor) seja idêntico em todas as unidades municipais e órgãos parceiros;
- 7.4 Como todos os pontos de entrega situam-se no perímetro urbano/municipal, a divisão em múltiplos lotes poderia espalhar a demanda, tornando o roteiro de entrega menos atrativo para as empresas e elevando o custo logístico individual.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

8.1 Embora o pão francês seja consumido em conjunto com outros gêneros alimentícios como leite, frios ou café por exemplo, as referidas aquisições



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

ocorrem de forma independente. Assim, a presente contratação possui autonomia técnica e operacional, sendo sua eficácia garantida por si só, sem necessidade de sincronização com outras contratações para evitar prejuízo ao erário ou à continuidade dos serviços da Rede de Ensino, Corpo de Bombeiros, Tiro de Guerra e Secretaria de Finanças.

9. ALINHAMENTO COM PCA

9.1 A aquisição deste objeto encontra-se em conformidade com o Decreto nº. 11046/2025, de 29 de dezembro de 2025, onde fica aprovado o planejamento anual de compras dos órgãos municipais para o exercício de 2025

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 10.1 O principal resultado pretendido é a garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino e a manutenção das condições de bem-estar dos efetivos do Corpo de Bombeiros e Tiro de Guerra. Buscando redução da insegurança alimentar, contribuindo diretamente para a concentração, o aprendizado e a assiduidade escolar;
- 10.2 Alcançar a economia de escala, obtendo um valor por unidade (50g) abaixo do preço de mercado para compras varejistas;
- 10.3 Ao centralizar a contratação e exigir a entrega direta nos pontos de consumo, a Administração evita o deslocamento de servidores e veículos oficiais para a retirada de produtos, permitindo que as equipes foquem em suas atividades finalísticas.
- 10.4 A padronização da gramatura e o modelo de entrega parcelada (diária) permitem um controle rigoroso do estoque, eliminando perdas por vencimento ou armazenamento inadequado, evitando desperdícios;
- 10.5 Dada a natureza perecível do objeto, a contratação naturalmente prestigia fornecedores regionais, fortalecendo a cadeia produtiva de panificação do município e gerando empregos diretos, fomentando a economia local/regional;
- 10.6 Redução da pegada de carbono, reforçando a sustentabilidade ambiental com logística de entrega otimizada e uso de embalagens biodegradáveis ou sistemas reutilizáveis, como cestos higienizáveis.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1 Para assegurar a plena execução do objeto e a correta fiscalização do fornecimento de pão francês (50g), além das medidas administrativas básicas a administração adotará as seguintes providências sobre entregas:

- Antes do início das entregas, a Vigilância Sanitária Municipal poderá ser acionada para realizar uma visita técnica às instalações da empresa vencedora (padaria/fábrica). O objetivo é validar se o local possui o Alvará Sanitário atualizado e se as condições de manipulação



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

do pão francês atendem às normas de segurança alimentar, prevenindo riscos à saúde dos alunos e servidores;

- As unidades escolares e as sedes dos demais órgãos deverão garantir que os locais de recebimento estejam devidamente higienizados e organizados para receber os cestos de pão, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 O fornecimento diário de grandes quantidades de pão pode gerar um volume excessivo de descartáveis (sacos plásticos ou papéis não recicláveis), aumentando a carga nos aterros sanitários municipais. Como medida de tratamento, a contratada deverá utilizar cestos plásticos ou caixas de transporte reutilizáveis e higienizáveis para a entrega. Quando necessário para distribuição individual em secretarias, seja feito em papel Kraft ou material biodegradável, vedando-se o uso de sacos plásticos de uso único;

12.2 A realização de entregas diárias em múltiplos pontos como Emef, quartéis e secretarias, implica o deslocamento constante de veículos automotores, contribuindo para a emissão de CO₂ e de outros gases de efeito estufa. Como medida de mitigação, a empresa deve priorizar a otimização das rotas de entrega, buscando reduzir ao máximo as distâncias percorridas entre os pontos atendidos, em consonância com os princípios da Logística Verde.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar demonstra que a aquisição de pão francês (50g) é a solução plenamente adequada para o atendimento das demandas da Rede Municipal de Ensino, Corpo de Bombeiros, Tiro de Guerra e Secretaria de Finanças.

13.1 Comprovada pela existência de amplo mercado fornecedor capaz de atender às especificações de gramatura e qualidade exigidas. Operacionalmente, a estratégia de entrega parcelada e diária mostra-se superior a qualquer outra alternativa, pois elimina a necessidade de armazenamento pelo Município, transfere o risco logístico à contratada e garante que o produto chegue em condições ideais de consumo aos alunos e servidores, respeitando os horários de prontidão e o calendário letivo.

13.2 A contratação é economicamente razoável, uma vez que a aglutinação das demandas de diferentes pastas em um único processo gera economia de escala e reduz custos processuais. O valor estimado guarda compatibilidade com os preços de mercado praticados para compras governamentais, e a previsão de pagamento apenas pelo que for efetivamente entregue, protege o erário contra desperdícios.



MUNICÍPIO DE JACAREZINHO

Estado do Paraná

Palácio São Sebastião

Rua Cel. Batista, 335 – Centro – Fone: (43) 3911-3002 - CEP: 86.400-000

CNPJ: 76.966.860/0001-46 - www.jacarezinho.pr.gov.br

13.3A solução demonstra-se sustentável ao prever medidas de tratamento para os impactos ambientais, como o uso de embalagens biodegradáveis, a logística reversa de contentores reutilizáveis e a otimização de rotas para redução de emissões, atendendo aos princípios do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante do exposto, este setor técnico manifesta-se de forma favorável e conclusiva pela viabilidade da contratação. Entende-se que o objeto é essencial, o planejamento está alinhado ao interesse público e as providências prévias garantem a segurança jurídica e operacional do certame. Portanto, recomenda-se o prosseguimento do feito para a elaboração do Termo de Referência e posterior abertura do processo licitatório.

Responsável pela elaboração deste Estudo

Maria Ap. Corrêa Anghinoni

Gerente de Compras