



MUNICIPIO DE REBOUÇAS

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA AQUISIÇÃO DE PANIFICADOS A SEREM
UTILIZADOS NOS EVENTOS PROMOVIDOS PELO MUNICIPIO E OU EM
PARCERIA COM ENTIDADES.**

REBOUÇAS – PR

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento conforme decreto 285/2023 com base na nova lei de licitação 14.133/2021 de forma a apresentar os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

A presente análise tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica para aquisição de produtos panificados os quais serão utilizados nos eventos promovidos pelo Município bem como aqueles realizados em parcerias com entidades.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade dos produtos supracitados e identificar no mercado a melhor solução para supri-la em observância às normas vigentes, buscando serviços e produtos de qualidade para melhor atendimento ao município.

Ressaltamos que os produtos são produzidos pelos integrantes da Agriocultura Familiar, priorizando a compra direta de produtos rurais colaborando para um sistema alimentar justo e sustentável .

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente estudo faz necessário visto a necessidade do município em adquirir produtos panificados, sucos, geleias, doces enfim produtos produzidos pela agricultura familiar do Município, visto os vários eventos/reuniões, promovidos pelas Secretarias/Departamentos bem como em parcerias com entidades do Município. assim como também será utilizado para consumo dos pacientes que fazem tratamento fora do domicílios os quais saem de suas residências muito cedo e as vezes ficando o dia inteiro fora de casa.

Além de garantir a diversidade de cultivos e a preservação das tradições agrícolas, a agricultura familiar promove a utilização responsável dos recursos naturais e contribui para a redução da pobreza rural, fortalecendo a coesão social e cultural nas regiões onde é praticada, também fomenta políticas públicas, embora sejam pequenos agricultores eles contribuem significativamente com o desenvolvimento econômico do país, bem como gera empregos gera renda, preserva a tradição cultural e produzem alimentos de qualidade.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a referida contratação, é necessário o atendimento aos vários requisitos mínimos exigidos, sendo:

- I. Fornecimento de alimentos diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;
- II. As entregas deverão ocorrer conforme recebimento de empenho das Secretarias;
- III. A qualidade física das embalagens e condições de integridade do produto, serão de responsabilidade do fornecedor até o momento da entrega.
- IV. Será rejeitado, no todo ou em parte, produtos recebido em desacordo com o contrato (ex: panificados embatumado, bolorado ou com corpos estranhos etc)
- V. Os itens objeto da presente licitação serão adquiridos parceladamente, de acordo com a necessidade e/ou promoção dos eventos bem com a disponibilidade financeira.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O Município de Rebouças tem em sua extensão maior área em zona rural resultando então a sua economia ser gerada principalmente da agricultura, consequentemente o município conta mais de 2.500 Agricultores Familiares, sendo que aproximadamente 130 são associados na Cooperativa Mista de Desenvolvimento da Agricultura Familiar de Rebouças, a qual já realizou contratações com esse Município em anos anteriores para a merenda escolar bem como atende o projeto eco vida.

Como solução no mercado o Município identificou a possibilidade de realizar um processo de inexigibilidade visto que temos no Município uma Cooperativa ativa que já atende o Município sendo que a modalidade pregão eletrônico preve uma disputa buscando de tal forma um melhor preço, porem essa solução pode vir a prejudicar os agricultores familiares que não são associados a cooperativa visto que os processos anteriores não houve participação de outros produtores e somente a cooperativa assim então não haveria disputa. Além do pregão também há a possibilidade de realizar um processo de inexigibilidade onde permite que todo agricultor familiar, empreendedor familiar rural e/ou suas organizações se credenciem para fornecer os alimentos e ainda fica disponível tal credenciamento por um período de 12 meses para futuros interessados possam fornecer os produtos, no Município temos a **COOPERATIVA MISTA DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE REBOUCAS – COMDAFAR** CNPJ 35.067.542/0001-66-RUA JOÃO ANTONIO DE FREITAS Nº 203 SALA 2-CENTRO REBOUÇAS PR, a qual cumpre com todos os requisitos, visto que já

atende o Município em outros processos programas como o PNAE na merenda escolar e no programa de reciclagem Programa ECOVIDA.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Uma das soluções é propor a ingestão de produtos panificados sem adição de produtos industrializados incentivando a cultura de hábitos alimentares saudáveis, diante disso será adquirido os alimentos produzidos pelos agricultores do nosso município valorizando o trabalho da agricultura familiar local, o qual permite o município firmar parcerias com a Cooperativa local, permitindo a participação de todos no fornecimento de produtos, garantindo assim geração de renda, proporcionando melhores condições de vida no campo.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Para a estimativa de quantidade foi considerado os alunos efetivamente matriculados no ano de 2024 sendo em média de 1.840 alunos, considerando o cardápio praticado, per capita de alimentos e frequência de utilização, onde é realizado nas unidades escolares a oferta do café da manhã, lanche e almoço aos alunos que participam de atividades de contraturno.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.
1	Torta salgada sabores de tomate, frango, legumes (milho, abobrinha, cenoura e tomate). Embalagem de alumínio lacrada, contendo 500 g, com média de 6 cm de altura/ espessura. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes na receita, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
2	Pão caseiro diversos sabores enriquecidos com abóbora, aipim, batata, beterraba, cenoura e ora-pro-nóbis. Embalagem plástica, lacrada, peso aproximado de 750 g, com aproximadamente 20 fatias de 1,5cm de espessura. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes na receita, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
3	Pão de linguiça. Embalagem plástica, lacrada, peso aproximado de 750 g, com aproximadamente 20 fatias de 1,5cm de espessura. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes na receita, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
4	Pão de sementes (sementes de girassol, linhaça, chia, abóbora). Embalagem plástica, lacrada, peso aproximado de 750 g, com aproximadamente 20 fatias de 1,5cm de espessura. Os ingredientes são todos frescos, e não há adição de conservantes na receita, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
5	Pão doce recheado, sabor creme de baunilha, doce de leite, chocolate, coco e goiabada e coberto com farofa. Embalagem plástica, lacrada, peso aproximado de 750 g, com aproximadamente 20 fatias de 1,5cm de espessura. Os	kg

	ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	
6	Chineque com recheio de creme e farofa, com 60g cada unidade, embalagem de 500g. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
7	Cuque com farofa – massa de bolo com recheio de gotas de chocolate, banana, goiabada, coberta com farofa. Embalagem de alumínio, lacrada de 1 kg. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
8	Torta de ricota - Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação se mantido refrigerado. Embalagem de alumínio, lacrada de 500 g.	kg
9	Bolo vários sabores (chocolate, laranja, cenoura, fubá, milho, pão de mel, erva mate). Embalagem de alumínio, lacrada de 1 kg. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	kg
10	Cupcakes de massa de baunilha e de chocolate com recheio de doce de leite e brigadeiro. Embalagem plástica, específica para cupcake de 100 g. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	Uni.
11	Rosca húngara – doce (chocolate 50%, coco com leite condensado e goiabada) e salgada (pizza, calabresa). Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo, com validade de até cinco dias após a sua fabricação. Embalagem de alumínio, lacrada de 1 kg.	kg
12	Biscoito caseiro amanteigado sabor coco, chocolate e leite. Não há adição de conservantes no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 1 kg.	kg
13	Biscoito caseiro amanteigado sabor coco, chocolate e leite. Não há adição de conservantes no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 100 g.	unid
14	Biscoito salgado tipo cream cracker caseiro sabor gergelim, orégano e salsinha desidratada. Não há adição de conservante no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica de 1 kg.	kg
15	Biscoito salgado tipo cream cracker caseiro sabor gergelim, orégano e salsinha desidratada. Não há adição de conservante no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 100 g.	unid
16	Biscoito caseiro amanteigado confeitado com glacê. Não há adição de conservantes no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 1 kg.	kg
17	Biscoito caseiro amanteigado confeitado com glacê. Não há adição de conservantes no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 100 g.	Unid
18	Biscoito pão de mel. Não há adição de conservantes no preparo, com validade de 30 dias. Embalagem plástica, lacrada de 1 kg.	Kg

19	Biscoito pão de mel. Não há adição de conservantes no preparo. Embalagem plástica, lacrada de 100 g	Unid.
20	Geleias sabores uva, morango, abacaxi e maracujá com mamão. Preparadas com ingredientes frescos, contendo somente a fruta e o açúcar, não há adição de conservante. Embalagem de vidro de 500 g, pasteurizadas com validade de um ano.	Kg
21	Geleias sabores uva, morango, abacaxi e maracujá com mamão. Preparadas com ingredientes frescos, contendo somente a fruta e o açúcar, não há adição de conservante. Embalagem de vidro de 100 g, pasteurizadas com validade de um ano.	Unid.
22	Doce caseiro de banana, abóbora e goiaba. Preparados com ingredientes frescos, contendo somente a fruta e o açúcar, não há adição de conservante. Embalagem de vidro de 500 g, pasteurizados, com validade de um ano.	Kg
23	Doce caseiro de banana, abóbora e goiaba. Preparados com ingredientes frescos, contendo somente a fruta e o açúcar, não há adição de conservante. Embalagem de vidro de 100 g, pasteurizados, com validade de um ano.	Unid
24	Panetone com frutas cristalizadas, embalados e lacrados, não há adição de conservantes no preparo. Embalagem própria de 100 g, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	Unid
25	Chocotone com gotas de chocolate 50%, embalado e lacrado, não há adição de conservantes no preparo. Embalagem própria de 100 g, com validade de até cinco dias após a sua fabricação.	Unid
26	Lua de mel sabor creme, mousse de maracujá, doce de leite e chocolate. Não há adição de conservantes no preparo. Embalagem plástica de 1 kg com validade de até três dias após a sua fabricação.	Kg
27	Morango – fruta congelada para preparo de suco. Contém 100 % fruta de morango, sem adição de açúcar e de aditivos alimentares. Embalagem plástica de 1 kg, com validade de 30 dias. Deve ser mantido congelado.	Kg
28	Polpa congelada de maracujá para preparo de suco. Contém 100 % polpa de maracujá, sem adição de açúcar e de aditivos alimentares. Embalagem plástica de 500 g, com validade de 30 dias. Deve ser mantido congelado.	kg
29	Suco de laranja integral convencional, 100 % suco de laranja, sem adição de açúcar e de aditivos alimentares – Embalagem de 1 L, com validade de seis meses.	L
30	Suco de uva integral convencional, 100 % suco de uva, sem adição de açúcar e de aditivos alimentares – Embalagem de 1 L com validade de seis meses.	L
31	Torrada de pão caseiro diversos sabores enriquecidos com abóbora, aipim, batata, beterraba, cenoura e ora-pro-nóbis. Não há adição de conservantes no preparo. Embalagem plástica, lacrada, peso 1 kg. Com validade de até 30 dias se mantido em local fresco e seco.	Kg
32	Caponata - Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo. Embalagem de vidro, lacrada, pasteurizada, peso 500 g. Com validade de até 30 dias se mantido refrigerado.	Kg
33	Patê salgado de frango e salsicha - Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo. Embalagem	Kg

	plástica, lacrada, peso 500 g. Com validade de até 2 dias se mantido refrigerado.	
34	Mini esfirra fechada sabor carne, ricota e frango. Os ingredientes são todos frescos, não há adição de conservantes no preparo. Embalagem plástica, lacrada, peso 1 kg. Com validade de até 3 dias se mantido refrigerado.	Kg
35	Broinhas de fubá mineiras artesanais, embalagem plástica adequada e lacrada, cada unidade deverá pesar em media 50 gramas, validade 5 dias.	kg

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para essa contratação é de **R\$ 490.000,00 (quatrocentos e noventa mil reais)**.

8. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A presente contratação será de forma parcelada, onde será composta por item sendo cada item para cada produto e ou alimento. Após efetivação dos contrato os produtos serão solicitados e empenhados de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não haverá contratações correlatas ou interdependentes.

10. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO DO PLANO DE ANUAL

A referida aquisição não esta prevista no plano de contratação anual, pois é uma proposta nova no Município.

11. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- Estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, proporcionando oportunidades de comercialização direta dos produtos locais.
- Incentivar a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada.
- Gerar impacto positivo na economia local, uma vez que a compra direta de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

I. Acompanhamento das entregas por parte dos fiscais dos contratos de cada secretaria, e quando da ocorrência de determinando fato notificar a contratada para à

regularização das faltas ou desconformidades observadas, conforme Termo de Referência;

II. Em caso de algum produto esteja não conforme será o contrato será notificado.

III. A secretaria será responsável por enviar a nota de empenho com os produtos a serem entregues contendo endereços;

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada à natureza do objeto que se pretende contratar, é possível verificar que não existem impactos ambientais relevantes. De modo a mitigar os possíveis impactos ambientais gerados pelo desenvolvimento dos serviços, a futura contratada deverá observar o seguinte:

a) A contratada deverá destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na comercialização.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com o presente estudo podemos concluir que diante as soluções no mercado a escolha de aquisição destes diretamente da COOPERATIVA MISTA DE DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE REBOUCAS – COMDAFAR público é a melhor escolha para município, visto que essa permitirá a participação de todos os agricultores familiar, a fornecer os produtos conforme a necessidade das Secretarias do Município.

Paço Municipal, Caetano Castagnoli, Rebouças, 17 de fevereiro de 2025.

Nara Cassiane Paluch
Secretária Administração

Josele dos Santos
Setor Compras

Solange da Luz S. Saqueto
Departamento de Licitação



Assinado por: Josele dos Santos - 86623087915 26/02/2025
16:37:00 DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE - DECRETO
MUNICIPAL 110/2023



Assinado por: NARA CASSIANE CELEZINSKY PALUCH - 04747252940
27/02/2025 08:01:38 DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE -
DECRETO MUNICIPAL 110/2023



Assinado por: Solange Saqueto - 07950036923 27/02/2025
08:07:56 DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE - DECRETO
MUNICIPAL 110/2023