



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 7291/2024

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Administração

#### 1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente estudo técnico preliminar consiste na primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução, visando fundamentar a elaboração do termo de referência, consoante previsto no art. 6º, inciso XX da Lei 14.133/2021.

#### 2. OBJETO

2.1. Trata-se da contratação de empresa através de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços para **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)**, para atendimento das demandas de serviços de todas as Secretarias do Município de Apiaí, conforme condições, e exigências estabelecidas neste instrumento, cujo critério de julgamento será o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

#### 2.2. Descrição do Item:

| ITEM | DESCRIÇÃO   | UNID |
|------|---|------|
| 1    | <b>BOLO CONFEITADO E RECHEADO</b> - TIPO ANIVERSARIO, CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, MASSA BRANCA, COM RECHEIO, SENDO NOS SABORES MÍNIMOS: BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CHOCOLATE TRUFADO OU LEITE NINHO TRUFADO. COBERTURA: CHANTILLY, GANACHE, BRIGADEIRO OU GLACÊ REAL. O BOLO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALGENS DESCATÁVEIS COM TAMPA.  | Kg   |
| 2    | <b>BOLO SIMPLES RETANGULAR</b> - CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, NOS SABORES MÍNIMOS: FORMIGUEIRO, FUBÁ, CENOURA COM COBERTURA, LIMÃO COM COBERTURA, LARANJA COM COBERTURA, MANDIOCA, CHOCOLATE COM COBERTURA. SENDO ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SERPRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. | Kg   |
| 3    | <b>ESFIHAS SALGADO ASSADO</b> - COM APROXIMADAMENTE 30G, COM MASSA A BASE DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, AÇÚCAR, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO; RECHEADA COM CARNE BOVINA DE 1ª LINHA E TOMATE.   | CNT  |
| 4    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO DE HAMBURGUER COM GERGELIN</b> - COM 2 FATIAS DE PRESUNTO, 2 FATIAS DE QUEIJO, 2 RODELAS DE TOMATE E 1 FOLHA DE ALFACE E PATE DE FRANGO.  | Un   |
| 5    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO FRANCÊS</b> , COM MAIONESE, DUAS FATIAS DE QUEIJO MUSSARELA E DUAS DE PRESUNTO  | Un   |



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 6  | LANCHE FRIO NO PÃO COM GERGELIN FORMATO ALONGADO EM FORMA DE BAGUETE - COM ALFACE, PATE DE FRANGO, COM NO MÍNIMO AS SEGUINTE OPÇÕES DE ESCOLHA DE SABOR: SALAME, PEITO DE PERU, E CHEDDAR | Kg  |
| 7  | PAO FRANCES - TRIGO BRANCO, COM APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE   | Kg  |
| 8  | PRESUNTO FATIADO DE 1º LINHA  | Kg  |
| 9  | QUEIJO MUSSARELA FATIADO DE 1º LINHA  | Kg  |
| 10 | SALGADINHO FRITO - COXINHA DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, RISOLES DE PRESENTO E QUEIJO. COM APROXIMADAMENTE 20G   | CNT |
| 11 | SUCO DE CAIXINHA DE 1 LT, NOS SABORES MÍNIMOS: LARANJA, MARACUJÁ, UVA E PESSEGO   | Un  |

2.3. Considerando que "gêneros alimentícios", se enquadram como bem comum, pois são facilmente especificados e descritos, não havendo maiores dificuldades no entendimento do objeto, a condução desta licitação deverá ser realizada por meio de Pregão Eletrônico, com critério de disputa menor preço. Observando o artigo 6º, inciso XLI, da Lei 14.133/2021:

*XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Solicita-se a aquisição amparada por ata registro de preços, a qual permite a todas as secretarias do município realizar suas aquisições em consonância com as demandas surgidas, sem a necessidade de prévia manifestação orçamentária, salvaguardando-se de qualquer excesso, quando desnecessário, além de se conseguir melhores condições para aquisição através do procedimento licitatório realizado com maior número de interessados na comercialização dos mesmos.

3.2. A solicitação foi elaborada a partir das necessidades das Secretarias, visto que o fornecimento de produtos de panificação serão utilizados em diversos eventos como em reuniões, curso palestras, treinamentos e campanhas de vacinação) a serem realizados por estas secretarias, assim como dispor aos funcionários em regime de plantão em atividade nos eventos promovidos, além dos funcionários também é fornecido lanches (café da manhã e tarde) os usuários acolhidos em permanência dia do CAPS - Centro de Atenção Psicossocial, sendo imprescindível a aquisição dos presentes produtos, já nas unidades de assistência as os idosos, crianças, adolescentes e outros atendidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social também necessitam durante os eventos, que ocorrem semanalmente.

3.3. Assim, é de fundamental importância a aquisição do objeto em epígrafe, para que a Prefeitura, Secretarias do Município de Apiaí/SP, possam exercer suas atividades.

3.4. Assim sendo, visando o interesse público, a contratação de empresa para **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)** é imprescindível, uma vez que, é 2



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

necessário assegurar os trabalhos objetivados por esta Gestão, para assim atender as demandas de todas as secretarias do Município de Apiaí/SP.

### 4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

4.1.1. O plano de contratações anual ainda não foi adotado pelo Município de Apiaí-SP, todavia, a contratação pretendida está alinhada com o Planejamento 2024 e dotação orçamentária.

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 5.1. Da natureza da aquisição

5.1.1. A natureza do objeto deste ETP dadas suas características, enquadra-se em material comum nos termos da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado por meio do Pregão, preferencialmente na forma Eletrônica

#### 5.2. Da Subcontratação

5.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 5.3. Sustentabilidade

5.3.1. Devem ser atendidos os seguintes requisitos:

5.3.1.1. Observar os princípios de sustentabilidade contidos na Lei 14.133/2021, na Lei 12.305 /10 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais legislações específicas, adotando ainda, na execução do objeto contratual, práticas de racionalização no uso de materiais e serviços quando cabível, com destaque:

- a) utilização de materiais que sejam reciclados, reutilizáveis ou biodegradáveis, e que reduzam a necessidade de manutenção, conforme determina o Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);
- b) redução de resíduos, reaproveitamento e destinação adequada dos materiais recicláveis;
- c) utilização de equipamentos com baixo consumo energético, de água e baixa emissão de ruído;
- d) observação das normas do INMETRO;
- e) racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- f) fornecer e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) para os seus empregados e equipamentos de proteção coletiva (EPC) necessários, de acordo com as normas da ABNT e Portaria nº 3.214/78 do Ministério do Trabalho.

#### 5.4. Garantia dos produtos

5.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021. Por se tratar de bens de consumo de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não se identifica a necessidade de providências complementares.

#### 5.5. Do fornecimento dos produtos



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

**5.5.1** O fornecimento dos produtos, deveram seguir as seguintes exigências abaixo relacionadas:

- a) Deverão ser entregues diretamente no local indicado na Autorização de Fornecimento;
- b) O objeto deste instrumento deverá (ão) ser entregue (s) acompanhado (s) de cupons de controle de entrega, ou seja, de acordo com a Autorização de Fornecimento do setor de Compras, constando o número do Processo, número da respectiva Autorização de Fornecimento;
- c) É de inteira responsabilidade do vendedor o transporte do objeto da licitação para o local designado na Autorização de Fornecimento;
- d) Qualquer avaria do produto ocasionado pelo transporte, não será aceito e o mesmo devolvido imediatamente para substituição;
- e) O produto deverá estar em conformidade com a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, dispõe sobre o código que estabelece as normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos art. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias;
- f) O profissional deverá atender nos dias e horários definidos pelas Secretarias Municipais em local definido pela entidade requisitante;
- g) No preço estão inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: transporte, pagamento de impostos, encargos e tributos que incidirem sobre a contratação, despesas com custo, descarga, seguro e frete, obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;
- h) Todas as despesas relacionadas com a execução do objeto correrão por conta da proponente vencedora, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta;
- i) Fica assegurado à Secretaria Municipal, o direito de, a qualquer tempo, proceder à avaliação do objeto deste procedimento, bem como, solicitar amostras e quaisquer documentos pertinentes aos mesmos.
- j) Na fase de contratação as Secretarias Municipais disponibilizaram o cronograma de dias e horas para o fornecimento dos produtos;
- k) A entrega será conforme a necessidade, de segunda-feira a sexta-feira, com excepcionalidades no finais de semana e feriados, quando houver campanhas da saúde, treinamentos, etc... ;
- l) O responsável da secretaria irá avisar com no **mínimo 2 dias de antecedência a quantidade dos alimentos solicitados;**
- m) O número de alimentos e o local de entrega das mesmas serão informados diariamente pelo Servidor responsável;
- n) Todos os produtos previstos e descritos no presente processo licitatório deverão ter o acompanhamento e aprovação da Secretaria responsável;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

- o) Deverão ser prestados todos os esclarecimentos solicitados e atendidas prontamente todas as reclamações pertinentes que porventura surjam durante a execução;
- p) A empresa deverá responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados pelo fornecimento irregular do produto licitado, ou por entrega dos produtos em desacordo com o descrito em edital;
- q) Se os alimentos não estiverem de acordo com as especificações do edital, ou não apresentarem a qualidade desejada, serão rejeitados, obrigando-se o fornecedor a substituí-los, no prazo máximo de 01 (uma) hora, sem prejuízo para o Município de Apiaí/SP. Apurada, em qualquer tempo, divergência entre as especificações e o fornecimento efetuado, serão aplicados à Contratada as sanções previstas no Edital e Legislação vigente;
- r) As refeições deverão ser preparadas pela CONTRATADA em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

### 5.6 Da exigência de amostra

**5.6.1** Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

**5.6.2** Serão exigidas para todos os itens deste ETP.

**5.6.3** As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Manoel Augusto, 92 – Apiaí/SP, CEP: 18.320-061, no prazo limite de 5 dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

**5.6.4** É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação devidamente justificada pelo interessado, antes de findo o prazo.

**5.6.5** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

**5.6.6** Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

**5.6.6.1** Inspeção visual; e

**5.6.6.2** Qualidade e sabor dos produtos.

**5.6.7** Após a análise técnica, a amostra não será devolvida e ficará em poder do órgão contratante, sendo que em hipótese alguma poderá ser descontada do quantitativo a ser entregue.

**5.6.8** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste ETP.

### 5.7 Da Restrição Geográfica



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

5.7.1 A licitante deverá possuir posto de funcionamento, situada a uma distância de 100 km rodoviário da sede da prefeitura de Apiaí/SP.

5.7.2 Tal exigência será demonstrada por meio de alvará de localização e declaração de que a empresa não ultrapassa o limite de quilometragem estipulada no edital.

5.7.3 E se faz necessária à obtenção da proposta mais vantajosa para este município, pois se justifica pela entrega dos produtos frescos **dentro de poucas horas a partir da sua preparação**. Ressalta-se que a distância de 100 km rodoviários, é razoável para abranger uma grande quantidade de empresas, fomentando a competição e busca pelo menor preço, detém razoável potencial para melhor gestão para aquisição dos produtos. Reduzindo as despesas e proporcionando melhor controle das etapas.

### 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. Embora o sistema de registro de preços pressuponha que a licitação é para itens cuja demanda por aquisições seja frequente e que, pela natureza do objeto, não seja possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, para realizar os levantamentos das necessidades da futura contratação levaram-se em consideração as contratações anteriores no Município para **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)** realizadas nos últimos Processos Licitatórios, estabeleceu-se novos critérios acerca dos quantitativos, levando em consideração somente o efetivamente a ser utilizado e com base nas necessidades reais das secretarias requisitantes, a qual obteve-se os seguintes itens e quantidades, respectivas:

| ITEM | DESCRIÇÃO  | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1    | <b>BOLO CONFEITADO E RECHEADO - TIPO ANIVERSARIO, CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, MASSA BRANCA, COM RECHEIO, SENDO NOS SABORES MÍNIMOS: BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CHOCOLATE TRUFADO OU LEITE NINHO TRUFADO. COBERTURA: CHANTILLY, GANACHE, BRIGADEIRO OU GLACÊ REAL. O BOLO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALGENS DESCATÁVEIS COM TAMPA.</b>   | Kg   | 910    |
| 2    | <b>BOLO SIMPLES RETANGULAR - CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, NOS SABORES MÍNIMOS: FORMIGUEIRO, FUBÁ, CENGURA COM COBERTURA, LIMÃO COM COBERTURA, LARANJA COM COBERTURA, MANDIOCA, CHOCOLATE COM COBERTURA, SENDO ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR OU ALUMÍNIO.DEVERÁ SERPRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.</b> | Kg   | 2.300  |
| 3    | <b>ESFIHAS SALGADO ASSADO - COM APROXIMADAMENTE 30G, COM MASSA A BASE DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, AÇÚCAR, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO;RECHEADA COM CARNE BOVINA DE 1ª LINHA E TOMATE.</b>   | CNT  | 1.600  |
| 4    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO DE HAMBURGUER COM GERGELIN - COM 2 FATIAS DE PRESUNTO, 2 FATIAS DE QUEIJO, 2 RODELAS DE TOMATE E 1 FOLHA DE ALFACE E PATE DE FRANGO.</b>   | Un   | 9.900  |
| 5    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO FRANCÊS, COM MAIONESE, DUAS FATIAS DE QUEIJO MUSSARELA E DUAS DE PRESUNTO</b>  | Un   | 6.400  |



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

|    |   |     |        |
|----|---|-----|--------|
| 6  | LANCHE FRIO NO PÃO COM GERGELIN FORMATO ALONGADO EM FORMA DE BAGUETE - COM ALFACE, PATE DE FRANGO, COM NO MÍNIMO AS SEGUINTESS OPCÖES DE ESCOLHA DE SABOR: SALAME, PEITO DE PERU, E CHEDDAR | Kg  | 3.600  |
| 7  | PAO FRANCES - TRIGO BRANCO, COM APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE   | Kg  | 30.000 |
| 8  | PRESUNTO FATIADO DE 1º LINHA  | Kg  | 1.300  |
| 9  | QUEIJO MUSSARELA FATIADO DE 1º LINHA  | Kg  | 1.300  |
| 10 | SALGADINHO FRITO - COXINHA DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, RISOLES DE PRESENTO E QUEIJO. COM APROXIMADAMENTE 20G   | CNT | 1.600  |
| 11 | SUCO DE CAIXINHA DE 1 LT, NOS SABORES MÍNIMOS: LARANJA, MARACUJÁ, UVA E PESSEGO   | Un  | 2.700  |

### 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

7.1. O Análise das alternativas possíveis para solução do problema identificado: A escolha da melhor alternativa para o fornecimento de refeições ocorre a partir da análise dos produtos que se pretende servir, incluindo preços, políticas de sustentabilidade e logísticas de entregas. Deve-se avaliar as embalagens e a qualidade dos ingredientes a serem utilizados. Da mesma forma, deve-se considerar que o serviço será prestado para colaboradores e usuários do CAPS – Centro de Atenção Psicossocial. Dentre as opções existentes de formas como servir refeições para estes colaboradores, foram levantadas as seguintes:

↳ **Solução 01 - Implantação de uma padaria interna:** Administrado por cozinheiras do quadro funcional da Prefeitura de Apiaí ou terceirizadas, que oferece os lanches preparados no local. As vantagens incluem o controle sobre a qualidade e variedade dos alimentos, a possibilidade de oferecer refeições personalizadas, bem como, implementar práticas de sustentabilidade.

Contudo, há a necessidade de investimento inicial em infraestrutura, aquisição de louças, alimentos e contratação de funcionários, e o surgimento de custos operacionais contínuos (salários, manutenção de equipamentos, etc). Além disso, não seria viável pois atualmente a necessidade de consumo de produtos de padaria ocorre em todas as secretarias, assim, as reuniões precisariam ser próximas ao local do refeitório - o que iria gerar problemas de logística.

↳ **Solução 02 - Parceria com padarias locais:** Contratação de padaria local, através de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros). As vantagens incluem a eficácia no controle gastos, uma vez que a Administração não é obrigada a contratar a totalidade dos itens registrados, o que garante autonomia na contenção de gastos, considerando que o consumo só é fixo e diário para os



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

lanches do CAPS- Centro de Atenção Psicossocial, para os demais departamentos e secretárias não há como definir quantitativos fixos. A logística também será um ponto positivo pois a empresa a ser contratada entregará os produtos no local a ser indicado pelo solicitante. Podemos mensurar também a economia financeira em comparação a opção de número 01, pois não haverá gastos com recursos humanos, infraestrutura, etc..

**Melhor solução:** fazendo a análise das possíveis alternativas, foi definido que a melhor solução, tanto técnica quanto econômica, é a alternativa **número 2**, uma vez que o município teria um custo elevado para adquirir os Equipamentos e utensílios necessários, já que os mesmos geram manutenções, demandam local adequado para a produção dos lanches, impostos e demais, além disso, seria necessários habilitar, treinar e especializar esses funcionários para poder produzir os lanches, montagem de estrutura física, para efetuar este serviço o que também geraria um custo alto aos cofres públicos. Partindo da alternativa número 2, torna-se possível contratar empresa especializada já com o fornecimento de toda a estrutura de funcionários, utensílios, pessoas devidamente capacitadas, estrutura para produção dos lanches, necessários para executar os fornecimentos. Outra vantagem é no fato de que a demanda por este produto não é contínua, ou seja, será efetuado somente quando tiver necessidade. Podem haver meses ou épocas em que este fornecimento seja menos requisitado, o que tornaria o investimento em estrutura, treinamento de profissionais e aquisição de máquinas ou funcionários próprios do município, específicos para este fim, muito oneroso.

### 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O preço estimado global para a contratação de empresa especializada no fornecimento de **Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)**, foi obtido através de Mapa comparativo de Preços, levando em consideração pesquisas junto ao mercado, conforme orçamentos encaminhados por empresas desse ramo de atividade, tendo como valor total estimado, a importância anual de **R\$ 861.061,00 (OITOCENTOS E SESENTA E UM MIL E SESENTA E UM REAIS)**.

### 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. Considerando o interesse público, os objetivos estratégicos e as opções de mercado, a adoção da solução mais vantajosa e econômica para o Município é a contratação de empresa especializada para **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)** através de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico – Registro de Preços, sendo necessário a entrega com celeridade e dentro dos requisitos exigidos, conforme descrição, quantidade e estimativa de preço dos itens abaixo:





# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

| ITEM | DESCRIÇÃO  | UNID | QUANT. | VALOR UNT ESTIMADO | VALOR TOTAL ESTIMADO |
|------|--|------|--------|--------------------|----------------------|
| 1    | <b>BOLO CONFEITADO E RECHEADO - TIPO ANIVERSARIO, CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, MASSA BRANCA, COM RECHEIO, SENDO NOS SABORES MÍNIMOS: BRIGADEIRO, BEIJINHO DE COCO, CHOCOLATE TRUFADO OU LEITE NINHO TRUFADO. COBERTURA: CHANTILLY, GANACHE, BRIGADEIRO OU GLACÊ REAL. O BOLO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALGENS DESCATÁVEIS COM TAMPA.</b>   | Kg   | 910    | RS 59,45           | RS 54.099,50         |
| 2    | <b>BOLO SIMPLES RETANGULAR - CONFECCIONADO DE FORMA ARTESANAL, NOS SABORES MÍNIMOS: FORMIGUEIRO, FUBÁ, CENOURA COM COBERTURA, LIMÃO COM COBERTURA, LARANJA COM COBERTURA, MANDIOCA, CHOCOLATE COM COBERTURA. SENDO ACONDICIONADO E ENTREGUE EM PRATOS DE ISOPOR OU ALUMÍNIO. DEVERÁ SER PRODUZIDO E TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES DE HIGIENE DE ACORDO COM AS NORMAS BRASILEIRAS DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.</b> | Kg   | 2.300  | RS 30,65           | RS 70.483,50         |
| 3    | <b>ESFIHAS SALGADO ASSADO - COM APROXIMADAMENTE 30G, COM MASSA A BASE DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, AÇÚCAR, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO; RECHEADA COM CARNE BOVINA DE 1ª LINHA E TOMATE.</b>  | CNT  | 1.600  | RS 71,65           | RS 114.632,00        |
| 4    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO DE HAMBURGUER COM GERGELIN - COM 2 FATIAS DE PRESUNTO, 2 FATIAS DE QUEIJO, 2 RODELAS DE TOMATE E 1 FOLHA DE ALFACE E PATE DE FRANGO.</b>   | Un   | 9.900  | RS 10,25           | RS 101.475,00        |
| 5    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO FRANCÊS, COM MAIONESE, DUAS FATIAS DE QUEIJO MUSSARELA E DUAS DE PRESUNTO</b>  | Un   | 6.400  | RS 7,18            | RS 45.920,00         |
| 6    | <b>LANCHE FRIO NO PÃO COM GERGELIN FORMATO ALONGADO EM FORMA DE BAGUETE - COM ALFACE, PATE DE FRANGO, COM NO MÍNIMO AS SEGUINTE OPÇÕES DE ESCOLHA DE SABOR: SALAME, PEITO DE PERU, E CHEDDAR</b>   | Kg   | 3.600  | RS 50,12           | RS 180.432,00        |
| 7    | <b>PAO FRANCÊS - TRIGO BRANCO, COM APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE</b>   | Kg   | 3.000  | RS 13,31           | RS 39.930,00         |
| 8    | <b>PRESUNTO FATIADO DE 1ª LINHA</b>  | Kg   | 1.300  | RS 34,85           | RS 45.305,00         |
| 9    | <b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO DE 1ª LINHA</b>  | Kg   | 1.300  | RS 59,45           | RS 77.285,00         |
| 10   | <b>SALGADINHO FRITO - COXINHA DE CARNE, COXINHA DE FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE, RISOLE DE PRESENTO E QUEIJO. COM APROXIMADAMENTE 20G</b>  | CNT  | 1.600  | RS 66,65           | RS 106.632,00        |
| 11   | <b>SUCO DE CAIXINHA DE 1 LT, NOS SABORES MÍNIMOS: LARANJA, MARACUJÁ, UVA E PESSEGO</b>   | Un   | 2.700  | RS 9,21            | RS 24.867,00         |

**RS 861.061,00**

Do ponto de vista técnico, a empresa vencedora deverá atender ao Termo de Referência e efetuar o fornecimento do item nele relacionado, prestando o serviço dentro das normas estabelecidas pelos órgãos reguladores, atentando-se sempre a possíveis sinalizações de melhorias, adequações ou alterações necessárias à boa execução do objeto.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

Quanto à economicidade, os formatos escolhidos, permitirão que seja realizado o controle e monitoramento da distribuição dos lanches, evitando-se desperdícios, além de possibilitar a avaliação contínua da eficiência do sistema.

Por fim, a oferta de alimentação de qualidade, oferece flexibilidade e praticidade de forma eficiente e organizada.

### 10. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. Em regra, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, no caso em questão, será utilizado o tipo de julgamento por item.

### 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Os benefícios almejados residem em possibilitar fornecimento de lanches (coffe break) nas capacitações/reuniões, evitando pausa do evento, deslocamento dos participantes, residindo no melhor aproveitamento da capacitação ofertada, com a permanência do maior número de participantes em toda a apresentação, e também a oferta de lanche adequado aos pacientes dos serviços da Saúde mental do município, não tendo interrupção no fornecimento para que não cause transtornos e prejuízos para o funcionamento dos serviços.

A contratação de empresa do ramo de fornecimento de gêneros alimentício de panificação, leva a qualidade dos alimentos ofertados com uma proposta mais vantajosa, a qual representará o menor sacrifício de recursos, maximizando os resultados (economicidade/eficiência), alcançando-se, assim, as metas de eficácia/efetividade.

### 12. PROVIDENCIAS A SEREM TOMADAS

12.1. Não há providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato.

### 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

13.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes no presente processo.

### 14. IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. A presente aquisição não possui relevantes impactos ambientais, contudo deverão ser observados os seguintes requisitos ambientais:



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APIAÍ

## Estado de São Paulo

- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento
- inciso III, do Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01, de 19 de janeiro de 2010.

### 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1. Pelo constatado nos estudos preliminares considera-se que a contratação de empresa especializada para **Aquisição de Gêneros Alimentícios de Panificação (pães, bolos, salgados, entre outros)** é viável em termos de disponibilidade, competitividade de mercado e forma de contratação, não se observando óbices ao seu prosseguimento. Dessa forma, concluímos que a solução indicada é a mais adequada e requeremos a continuidade do processo para efetivar a contratação, visando o atendimento da necessidade a que se destina.


### 16. ANEXOS

16.1. É anexo do presente ETP o seguinte documento:

**Anexo 1 – Orçamentos realizados junto as empresas do ramo.**

Apiaí, 23 de outubro de 2024

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

  
NELSON APARECIDO PELEGRINA  
Secretário Municipal de Administração