ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
AQUISIÇÃO DE PÃES PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

INTRODUÇÃO/OBJETO

O presente estudo tem por finalidade analisar e expor a viabilidade técnica e financeira para a aquisição de pães diversos, iogurte sem lactose e fortificador de massa para produção de pães em grande quantidade, sob demanda, para cumprimento e manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) direcionado aos educandos das unidades da rede municipal e conveniadas do município de Araranguá.

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Educação necessita adquirir pães diversos, iogurte sem lactose e fortificador de massa para produção de pães em grande quantidade, objeto deste ETP, para complementação e diversificação da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino. Com o aumento da demanda de alunos matriculados em relação ao ano anterior e, principalmente, devido ao aumento da demanda de alunos presentes nas escolas em período integral, se faz necessária a aquisição de pães de diversos tipos para oferecer maior variedade de lanches nos cardápios escolares.

Os itens listados com as respectivas especificações serão adquiridos para atender a demanda de alimentação de todos os educandos que frequentam a rede municipal – Escolas Municipais e Conveniadas de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

2-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Os itens, objeto deste ETP, estão alinhados à execução do PNAE (Programa de Alimentação Escolar) a serem adquiridos conforme demandas devido a atualização de Legislação, ao aumento de alunos e de alunos presentes nas escolas em período integral e às necessidades de oferecer alimentação nutricionalmente segura mas também diversificada a todos.

3-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1-DO LOCAL E CONDIÇÕES PARA ENTREGA

Os pães deverão ser entregues nas unidades de ensino conforme relação de endereços em anexo.

As entregas dos pães deverá ocorrer de 2º a 6º feira nos horários estipulados a cada pedido realizado, sendo preferencialmente no horário matutino.

A produção e entregue dos pães se dará conforme demanda dentro do prazo vigente do contrato.

Os demais itens serão entregues na Central de alimentos para posterior distribuição às unidades conforme demanda.

Os itens a serem adquiridos têm natureza de bens comuns, e deverão atender as exigências de qualidade dos produtos, e atender o disposto na legislação e regulamentação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Saúde, e pelo Ministério da Educação através da legislação específica do Programa de Alimentação Escolar (PNAE), Lei nº 11.947/2009 e, especialmente, CONFORME Art. 40 da Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência (em anexo).

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza, e nem interromper o fornecimento no prazo de vigência do contrato, pela sua importância na execução das atividades a qual se destina (art. 106 da Lei 14.133/2021.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

4-ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

São considerados, para cálculos, cardápio planejado, o número de alunos matriculados, a faixa etária dos educandos, a quantidade per capita e a

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos a atender no período de 12 (doze) meses consecutivos.

As especificações e quantidades dos itens necessários seguem em anexo a este documento. Devem ser atendidas, sob demanda, às exigências descritas, observando a legislação vigente.

Os itens deverão ser entregues no decorrer de 12 (doze) meses mediante solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente, com a Autorização de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.

4.1-DESCRITIVOS DOS PRODUTOS COM SUAS ESPECIFICAÇÕES E RESPECTIVOS QUANTITATIVOS

Estimativa de produtos de panificação e respectivas quantidades para compor os cardápios da merenda escolar

Item	Produto – Descrição	Unidade – Descrição	Quantidade – Licitada	Valores – Unitário	Valores – Total
1	CUCA TIPO CASEIRA COM FAROFA, FRUTAS, DOCE OU CÔCO - FRESCA, MACIA, COM PESO UNITÁRIO EM TORNO DE 650 GRAMAS, ELABORADO A BASE DE FARINHA DE TRIGOENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, E DEMAIS INGREDIENTES, EXCETO LEITE E GORDURAS TRANS. DEVE APRESENTAR SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOS EM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E	QUILO	800	30,0000	24.000,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 I www.ararangua.sc.gov.br

	HIGIENIZADAS E SER TRANSPORTADOS EM VEÍCULOS APROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM OREGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL				
2	PÃO DE FORMA, TRADICIONAL (FATIADO), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ASSADO E PRÓPRIO PARA O CONSUMO: COMPOSTO DE FARINHADE TRIGO INTEGRAL (NO MÍNIMO 30%),FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO E COM TEOR DE FIBRAS ENTRE 3 E 5%.. NÃO DEVE CONTER LEITE E DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, CORANTESARTIFICIAIS, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO INTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO. DEVERÁ SERACONDICIONADO EM EMBALAGENSPLÁSTICAS, TRANSPARENTES, LIMPA DE 400 A 500 GRAMAS CADA. NO RÓTULO DEVE CONTER DADOS DO FABRICANTE, TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM VIGENTE.DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, ACONDICIONADOS E ENTREGUESEM EMBALAGENS PLÁSTICAS VEDADAS, ORGANIZADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS MONOBLOCOS. A DATA DE VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SERELABORADO DE ACORDO COM OREGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	QUILO	1500	15,9800	23.970,00
3	PÃO DE MASSA DOCE, FRESCO, MACIO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50G, DEVE CONTER BASICAMENTE EM SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FERMENTO, ÁGUA ESAL, SEM LEITE E SEM GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU QUALQUER OUTRA GORDURA TRANS, APRESENTANDO SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE	QUILO	3000	16,9000	50.700,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 I www.ararangua.sc.gov.br

	SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARAESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES.EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE OPRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOSEM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E HIGIENIZADAS E SERTRANSPORTADOS EM VEÍCULOSAPROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM OREGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE.APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZOESTIPULADO EM EDITAL.				
4	PÃO FATIADO INTEGRAL PÃO DE FORMA INTEGRAL (FATIADO), DE CONSISTÊNCIA MACIA, ASSADO E PRÓPRIO PARA O CONSUMO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGOINTEGRAL (NO MÍNIMO 30%), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO E COM TEOR DE FIBRAS ENTRE 3 E 5%. NÃODEVE CONTER LEITE E DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, CORANTES ARTIFICIAIS, PREPARADO, OBRIGATORIAMENTE, COM FARINHA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGOINTEGRAL E OU FIBRA DE TRIGO E OU FARELO DE TRIGO, E PODE CONTER GRÃOS OU SEMENTES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS, TRANSPARENTES, LIMPA DE 400 A 500 GRAMAS CADA. NORÓTULO DEVE CONTER DADOS DOFABRICANTE, TABELA DE COMPOSIÇÃONUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEI DE ROTULAGEM VIGENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS,ACONDICIONADOS E ENTREGUES EMEMBALAGENS PLÁSTICAS VEDADAS,ORGANIZADAS EM CAIXAS PLÁSTICASMONOBLOCOS. A DATA DE VALIDADE	QUILO	1500	18,3800	27.570,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

	MÍNIMA DEVERÁ SER DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕESHIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL				
5	PÃO TIPO FRANCÊS, FRESCO, MACIO, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50G, DEVE CONTER BASICAMENTE EM SUA COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO, ÁGUA E SAL,APRESENTANDO SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES E BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕESHIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVEM SER EMBALADOS QUENTES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE DE FORMA QUE OPRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE. DEVERÃO SER TRANSPORTADOSEM CAIXAS DO TIPO MONOBLOCO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM TAMPA, DE USO EXCLUSIVO PARA ESTE PRODUTO, DEVENDO ESTAR LIMPAS E HIGIENIZADAS E SERTRANSPORTADOS EM VEÍCULOSAPROPRIADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM OREGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOSELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO VIGENTE. APRESENTAR AMOSTRA NO PRAZO ESTIPULADO EM EDITAL.	QUILO	3000	13,9000	41.700,00
6	IOGURTE COM FRUTAS SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO SEMIDESNATADO, PREPARADO DE FRUTAS, AÇÚCAR, ÁCIDO LÁTICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ESPESSANTE, AMIDO, ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO. FABRICAÇÃO MÁXIMA 05 DIAS. REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU MAPA.	UN	14000	13,9900	195.860,00

	GARRAFAS PLÁSTICAS BEM VEDADAS E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE CONTENDO 830G.				
7	FORTIFICADOR – REFORÇADOR PARA MASSA DE PANIFICAÇÃO, COM FABRICAÇÃO INFERIOR A 30 DIAS. REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. CAIXA CONTENDO NO MÁXIMO 20 KG	KGS	160	21,9000	3.504,00
					Soma: 367.304,00

***OBSERVAÇÃO: Os pães deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, novos e frescos, sem sinais de amassamento, ressecamento, deterioração ou bolores, acondicionados em embalagens íntegras, devidamente lacradas e não violadas/rasgadas, de modo a garantir a higiene, a conservação e a segurança do produto. Os pães que não estiverem de acordo com essa observação não serão aceitos e serão devolvidos.**

4.2-AMOSTRAS

Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens indicados neste Estudo Técnico Preliminar, em prazo a ser estipulado em Edital, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com listagem em papel timbrado da empresa em 02 (duas) vias contendo:

I. A Razão Social e CNPJ do Fornecedor;

II. Marca/Modelo dos produtos apresentados para amostras

III. Coluna indicativa de Aprovado ou Reprovado

As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade, com a rotulagem conforme legislação vigente contendo todas as informações sobre os produtos (ingredientes, peso, data de fabricação e de validade, teor de açúcar adicionado, teor de sódio e presença ou não de lactose e glúten).

As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação no tempo necessário para avaliação e registro. As empresas que se recusarem em deixar as amostras físicas na

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo das Nutricionistas.

***A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão previamente agendados com as Nutricionistas a serem realizadas no prédio da Prefeitura Municipal de Araranguá/SC.

5-LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de preços para o presente estudo se deu através de pesquisas realizadas em panificadoras e mercados locais diversos, em data próxima à elaboração do mesmo, neste município. O levantamento encontra-se em anexo neste processo.

6-ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas, comprovadamente compatíveis com os valores praticados no mercado. O estudo do levantamento dos preços ficou estimado R$ 300.000,00.

7-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de pães diversos, iogurte sem lactose e fortificador de massa para produção de pães em grande quantidade a serem utilizados na elaboração do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental (parcial e Integral), Educação para Jovens e Adultos-EJA, e Atendimento Educacional Especializado – AEE.

Todas as unidades de ensino necessitam fornecer alimentação nutricionalmente balanceada, diversificada e seguras higienicamente para os seus alunos. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é praticamente a solução completa dependendo apenas do preparo nos locais próprios, com equipamentos e utensílios, e pessoas para servir as refeições, utilizando os

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

gêneros por aquisição ora proposta. Portanto, diante do exposto, a solução completa se dará pela aquisição dos gêneros propostos.

A solução proposta envolve a aquisição de pães diversos para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação em relação à alimentação oferecida aos educandos nas unidades de ensino descritas no parágrafo inicial deste item.

Os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8-PARCELAMENTO

Não haverá parcelamento da contratação, o julgamento deverá ser por item devido a facilitar a ampliação da competição entre as propostas apresentadas. A contratação dar-se-á ser conforme demanda.

9-DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

• Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de pães diversos, no cumprimento dos cardápios escolares e no suporte à atividade finalística do órgão;

• Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a boa execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em todas as unidades da rede municipal, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

• Com a Aquisição de Pães Diversos se busca também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível com gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Em relação à contratação os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos ou especificações previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do processo licitatório proposto exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10-PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;

b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme
o caso);

d) elaboração de minuta do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação de edital e anexos;

h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

i) realização do certame, com suas respectivas etapas;

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

j) realização de empenho;

l) assinatura e publicação do contrato.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Após a contratação ambos deverão receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1° do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

11-CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

12-IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico, conforme demonstra este estudo.

13-ANÁLISE DA LICITAÇÃO ANTERIOR

Mediante a análise das licitações anteriores, mantenham-se os mesmos seguindo os prazos e as condições de entrega, as especificações dos produtos, a solicitação de amostras e a apresentação de ficha técnica mantenha-se as mesmas.

14-VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a equipe responsável por este estudo declara que a contratação pretendida mostra viabilidade técnica e econômica pois, tendo em vista as contratações anteriores, a mesma atende adequadamente à demanda descrita no objeto deste documento, às diretrizes legais, às condições de entrega, e com custos previstos compatíveis com valores de mercado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar panificadoras ou empresas especializadas para o fornecimento de pães diversos para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988. Nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal – CF, Estatuto da Criança e Adolescente – ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional – LBD, e demais leis que regem o PNAE/FNDE.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todos as descrições mencionadas neste documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual de cada educando.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA CLAUDIA GOMES MOREIRA
Data: 16/09/2026 08:33:49-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ana Claúdia G. Moreira
NUTRICIONISTA

gov.br Documento assinado digitalmente
CHRISTIAN DE SOUZA
Data: 16/09/2026 08:51:59-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Christian de Souza
CHEFE DE SERVIÇO

gov.br Documento assinado digitalmente
GRACIANE GONCALVES FARIAS
Data: 17/09/2026 18:22:08-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Graciane Gonçalves Farias
TÉCNICA SECRETARIA EDUCAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 | www.ararangua.sc.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARANGUÁ
Rua Virgulino de Queiroz, 200 - Centro - Araranguá / SC
48 3521 0900 I www.ararangua.sc.gov.br