



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **INTRODUÇÃO**

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, ATENDER as necessidades das Secretarias Municipais de Infraestrutura e Serviços Públicos, Assistência Social, Saúde e da Educação e Cultura para aquisição de pães tipo: Pão Francês, Pão integral, Pão de Hambúrguer/Redondo, Pão tipo hot-dog e PÃO FORMA TIPO CASEIRO a ser utilizado até o dia 31/12/2024.

### **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.**

A contratação visa o atendimento as necessidades nutricionais diárias, com uma alimentação balanceada para o bem-estar e saúde dos servidores das Secretarias de Assistência Social (Manutenção das ações: Programa Criança Feliz, Proteção Social Básica, Ações da IGDBF-Bolsa Família e Proteção Social Especial), Secretaria de Educação (Manutenção do Departamento de Educação), Secretaria de Infra Estrutura (Manut. Serv. Técnicos e Administração da Secretaria – Limpeza pública), Secretaria Municipal de Saúde (Hospital Municipal, SAMU, PSF's e CAPS) e os pacientes com acompanhantes que precisam serem internados nas unidades como o Hospital Municipal. Uma vez que servidores e pacientes bem alimentados tendem a ter melhor desempenho, menos problemas de saúde e maior satisfação no trabalho para os funcionários e um ambiente mais acolhedor aos pacientes com seus acompanhantes atendidos nas unidades de saúde.

A oferta de pães de qualidade contribui para uma alimentação equilibrada, fornecendo carboidratos essenciais para a energia dos servidores durante o expediente de trabalho, reuniões, eventos e aos pacientes que utilizam os serviços públicos de saúde ofertados por esse município e que necessitam ficar por várias horas e até dias em casos de internamentos no Hospital Municipal.

Justifica-se a contratação de Empresa especializada em fornecimentos de pães tipo: Pão Francês, Pão integral, Pão de Hambúrguer/Redondo, Pão tipo hot-dog e PÃO FORMA TIPO CASEIRO, para atender os servidores das secretarias mencionadas e pacientes em situação de internamento. Uma alimentação mais equilibrada com pães de qualidade causa um bem-estar, saúde e conseqüentemente ajuda na tomada de decisão dos servidores que atuam diariamente nos órgãos dessas Secretarias, causando um impacto positivo nas atividades dos mesmos, além também de oferecer um ambiente mais acolhedor.

Os materiais aqui elencados foram selecionados pelas diversas secretárias do município e compilados em um único estudo, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores.

O atual contrato de nº 0250/2024 para a cobertura dos serviços desse objeto instrumento continua vigente, porém, não há saldo suficiente para atender as demandas.

### **2- ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.**



LOTE 01 - PÃES PARA SECRETARIAS MUNICIPAIS							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT INFRA	QUANT ASSIST. SOCIAL	QUANT SAÚDE	QUANT EDUC. E CULTURA	QUANT. TOTAL
1	<b>Pão Francês</b> – Base De Farinha De Trigo Refinada, tipo Francês/Branco/De Sal . Produto fresco isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	130 Kg	250 Kg	250 Kg	130 Kg	<b>760 Kg</b>
2	<b>Pão tipo integral</b> – Base: De Farinha De Trigo Integral . Produto fresco, isento de bolor e umidade, não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	0	140	240	100	<b>480 Kg</b>
3	<b>Pão de Hambuer/Redondo</b> , Base De Farinha De Trigo Refinada, Tipo Semi-Doce.– Produto fresco isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	100	205	300	130	<b>735 Kg</b>
4	<b>Pão tipo hot-dog</b> – Produto fresco, isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão para hot dog. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	60	60	450	100	<b>670 Kg</b>
5	<b>PÃO FORMA TIPO CASEIRO</b> – Produzido de acordo com as boas práticas de manip. de alimentos, sem uso de conservantes/ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e subst. nocivas. declarando o nome do fabricante, endereço, data fabricação e validade, ingrediente e/ou as informações nutricionais. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	150	450	600	120	<b>1.320 Kg</b>

3-ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE.



Estado da Bahia

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TEOFILÂNDIA**

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

**LOTE 01 - PÃES PARA SECRETARIAS MUNICIPAIS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	BANCO PREÇOS CNPJ : 12.404.015/0001- 02	QUANT INFRA	QUANT ASSIST. SOCIAL	QUANT SAÚDE	QUANT EDUC. E CULTURA	QUANT. TOTAL	TOTAL POR ITEM
1	<b>Pão Francês</b> – Base De Farinha De Trigo Refinada, tipo Francês/Branco/De Sal . Produto fresco isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	R\$ 15,16 KG	130 Kg	250 Kg	250 Kg	130 Kg	760 Kg	R\$ 11.521,60
2	<b>Pão tipo integral</b> – Base: De Farinha De Trigo Integral . Produto fresco, isento de bolor e umidade, não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	R\$ 15,62	0	140	240	100	480 Kg	R\$ 7.497,60
3	<b>Pão de Hamburger/Redondo</b> , Base De Farinha De Trigo Refinada, Tipo Semi-Doce.– Produto fresco isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	R\$ 15,00	100	205	300	130	735 Kg	R\$ 11.025,00
4	<b>Pão tipo hot-dog</b> – Produto fresco, isento de bolor e umidade. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Tamanho padrão para hot dog. Tamanho padrão pesando 50gr.	Kg	R\$ 16,95	60	60	450	100	670 Kg	R\$ 11.356,50
5	<b>PÃO FORMA TIPO CASEIRO</b> – Produzido de acordo com as boas práticas de manip. de alimentos, sem uso de conservantes/ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, isento de mofo ou bolores, odores	Kg	R\$ 13,90	150	450	600	120	1.320 Kg	R\$ 18.348,00

[www.teofilandia.ba.gov.br](http://www.teofilandia.ba.gov.br)

Praça Lomanto Jr S/N – Centro – CEP: 48.770-000 – Teofilândia - BA.

CNPJ: 12.404.015/0001-02



estranhos e subst. nocivas. declarando o nome do fabricante, endereço, data fabricação e validade, ingrediente e/ou as informações nutricionais. Tamanho padrão pesando 50gr.									
									R\$: 59.748,70

#### 4- ESTIMATIVAS DO VALOR DA AQUISIÇÃO (PESQUISA DE PREÇOS)

O preço inicial se deu através de levantamento realizado pelo Sistema Banco de Preços em consulta de contratações similares por outras instituições. Tendo em vista o preço final seguiu os parâmetros previsto em lei totalizando assim o valor de: R\$ 59.748,70 (Cinquenta e nove mil setecentos e quarenta e oito reais e setenta centavos)

#### 5 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento da solução NÃO é recomendável, devendo optar-se pela via alternativa, por ser o ideal no caso em tela, do ponto de vista da eficiência técnica, haja vista que assim o gerenciamento dos serviços permanecerá sempre a cargo de um único contratado, resultando num maior nível de controle dos serviços por parte da Administração, concentrando a responsabilidade e a garantia dos resultados numa única pessoa jurídica. Então, pelas razões expostas, recomendamos que a contratação NÃO seja parcelada, por ser vantajoso para a administração e por representar possível prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado.

5.1 **Planejamento Orçamentário:** Parcelar o pagamento permite melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, alinhando-se com as disponibilidades financeiras mensais ou trimestrais da instituição.

5.2 **Garantia de Qualidade e Regularidade:** Assegurar que o fornecimento de pães seja constante e de qualidade, evitando interrupções ou problemas no abastecimento.

5.3 **Controle de Custos:** Parcelar o pagamento pode facilitar o controle de custos, permitindo ajustes conforme a necessidade e evitando grandes desembolsos em períodos específicos.

5.4 **Flexibilidade Operacional:** Facilitar a gestão operacional ao ajustar os pagamentos de acordo com o fluxo de demanda e consumo das secretarias e funcionários.

5.5 **Cumprimento de Prazos Legais:** Em algumas circunstâncias, o parcelamento pode ser necessário para cumprir prazos legais ou regulatórios relacionados às licitações ou contratações públicas.

5.6 **Transparência e Eficiência Administrativa:** Demonstrar transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo que todas as despesas sejam devidamente justificadas e planejadas.



5.7 **Impacto Social e Institucional:** Assegurar o bem-estar dos funcionários e a continuidade das operações das secretarias, contribuindo para um ambiente de trabalho mais satisfatório e eficiente.

**6- POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.**

A contratação de uma especializada no fornecimento de pães é fundamental para garantir a eficiência operacional e as necessidades nutricionais dos funcionários em seus locais de trabalho nas diversas secretarias municipais, assim como fornecer uma alimentação adequada e conveniente durante reuniões, eventos e comemorações que ocorrem durante todo ano. Além de assegurar um abastecimento regular e de qualidade, essa medida contribui para a organização financeira, permitindo um melhor planejamento orçamentário o longo do ano. A escolha de um fornecedor especializado não apenas facilita a gestão logística, mas também promove um ambiente de trabalho mais produtivo e satisfatório. Dessa forma, a contratação se mostra não apenas adequada, mas essencial para garantir o bom funcionamento das atividades municipais, respeitando sempre os princípios de eficiência, transparência e qualidade na utilização dos recursos públicos.

18 de Julho de 2024

---

Vaneide Oliveira Santos Moura  
Secretária de Administração e Finanças