



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo técnico preliminar tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica, econômica do fornecimento proposto, bem como orientações e informações necessárias para subsidiar o Termo de Referência e demais documentos relacionados ao processo de objeto, conforme estipulado na Lei nº. 14.133/2021 e demais normas legislativas.

Este estudo constitui a primeira etapa do planejamento para efetivação das contratações públicas, visando garantir a viabilidade e fundamentar o termo de referência, conforme estipulado na Lei que rege as contratações públicas.

2. DO OBJETO

O objeto em questão refere-se à contratação de empresa para fornecimento de pães, com sistema de entrega ponto a ponto, que serão destinados à diversas Secretarias Municipais, principalmente para a Merenda Escolar, Creches Conveniadas e Assistências Psicossociais, para atender as necessidades pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as quantidades, especificações e demais condições contidas neste documento e no Termo de Referência.

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Essa contratação se faz necessária para suprir as necessidades dos requerentes, considerando que o objeto pretendido é essencial para as ações desenvolvidas habitualmente pelas diversas Secretarias.

O principal propósito no oferecimento de pães para consumo de forma continuada a diversas áreas, tais como à Merenda Escolar e servidores de todas as Secretarias, bem como ao atendimento de assistências psicossociais, se deve ao fato de que a alimentação adequada proporciona aos consumidores finais um maior desempenho, sendo de suma importância devido ao fato de que no caso dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, auxilia no aprendizado o que irá impulsionar os trabalhos desenvolvidos, enquanto para os servidores, contribui para a promoção da saúde e do bem-estar, colaborando com a prática laboral, por exemplo.

Cabe ressaltar, que em virtude da impossibilidade de que a entrega seja realizada em um único local pertencente à essa Prefeitura, para posterior distribuição nos demais destinos, considerando que não há estrutura organizacional suficiente para realizá-la em atendimento às condições da demanda atual, a terceirização desse serviço através do Sistema de Entrega Ponto a Ponto foi escolhida pelo fato de que essa alternativa irá reduzir os custos em comparação à aquisição de veículos e contratação de pessoal para este fim, por exemplo, bem como irá garantir que a execução ocorra conforme a necessidade, com a devida qualidade.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Diante do exposto deverá ser providenciado novo procedimento no intuito de que seja dada a continuidade no fornecimento, para que esses serviços não sejam afetados.

4. ÓRGÃOS REQUISITANTES

As Secretaria Municipal de Educação e Secretaria Municipal de Administração solicitam a contratação para atender a todas as demais Órgãos e Secretarias.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios prontos pleiteados neste documento, denominado “pães” são classificados como produtos comuns e usuais, e deverão ser minimamente ofertados de acordo com todas as condições e especificações estabelecidas que constam no anexo Apenso I – Padronização dos Produtos.

Abaixo também constam as quantidades totais, as unidades de apresentação e valores referenciais por item, que são os máximos que serão aceitos, frisando que a entrega faz parte integrante do objeto e deverá ser contemplada nos valores propostos, cuja deverá ser realizada em pontos especificados, devendo serem informados os possíveis endereços dos locais de entrega em diversas localidades do Município de Itapeçerica da Serra com os respectivos montantes, mesmo que em quantidades previstas, para que sirvam de parâmetro aos interessados.

Destaca-se que a estocagem é inviável por ser tratarem de produtos perecíveis, assim, é de suma importância que o produto seja entregue com fabricação recente e que cronograma seja seguido corretamente, evitando-se infortúnios desnecessários.

Para averiguação de todos os requisitos estipulados, esta contratação deverá ser precedida de análise de documentação técnica específica que deverá ser solicitada e, ainda, será solicitada a apresentação de amostras para análise mais acurada e dirimir dúvidas relativa à qualidade dos produtos ofertados.

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Valor de Referência/ Preço Unitário Estimado
1.	42.610	KG	Pão Frances <u>sem adição</u> de açúcar 50 gramas	R\$ 36,93
2.	14.994	KG	Pão de Leite tipo bisnaga 50 gramas	R\$ 42,60

Demais documentos, exigências ou informações necessárias para o fornecimento do objeto deverão ser analisados pelo departamento competente que efetua as contratações públicas, conforme as normas aplicadas à modalidade adotada, para que se atinja a finalidade pretendida.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Providenciada a estimativa por meio de pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo de atividade, para verificação de valores praticados no mercado, como pode ser observado no Apenso II.

7. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO ADOTADA

Providenciar a contratação, em quantidade considerada que atenda a demanda existente, é a solução mais adequada, tendo em vista tratar-se produtos essenciais e indispensáveis para que os requerentes sejam supridos pelo período de 12 (doze) meses de forma ininterrupta, sendo que a falta dos mesmos poderá prejudicar o desempenho dos consumidores finais.

A contratação como um todo, com critério de seleção do fornecedor pelo menor valor global, objetiva um melhor gerenciamento contratual, além de visar maior eficácia através da padronização da qualidade dos produtos entregues, bem como dos serviços agregados, consequentemente gerando uma economia em escala. Para tanto deverá ser adotada a modalidade Pregão na forma Eletrônica, em razão de ser a mais adequada em virtude de sua transparência, eficiência, economicidade e pela promoção da competitividade, buscando a proposta mais vantajosa, que ofereça o melhor custo-benefício para a Administração, portanto, presume-se que essa seja a solução mais adequada para atender as atuais necessidades.

8. DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA/FORNECIDA

O objeto consiste no fornecimento de 02 (dois) tipos de pães, em locais pré-definidos, nas quantidades constantes no item "5" deste estudo, cujas foram determinadas a partir de levantamento realizado de acordo com as necessidades das requisitantes, tendo em vista o número de alunos, servidores, e demais ações promovidas pelas secretarias, sendo considerada suficiente para o atendimento durante o período contratado, podendo ocorrer ajustes e/ou alterações durante a vigência contratual, principalmente relacionadas ao quantitativo de cada ponto de entrega.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o levantamento de valores praticados no mercado, o valor total estimado é de **R\$ 2.212.331,70 (dois milhões duzentos e doze mil trezentos e trinta e um reais e setenta centavos)** para que contratação ocorra na íntegra, obtido através da média das propostas orçadas por empresas do ramo de atividade, conforme preços unitários e totais orçados constantes na tabela em anexo, que servirão como valores referenciais para que a contratação não exceda ao limite estipulado.

10. CONCLUSÃO

Com base nas informações levantadas ao longo deste estudo técnico preliminar, fica evidenciado que o fornecimento dos produtos nas condições estipuladas, por intermédio de empresa especializada é a melhor solução a ser



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEPECERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

adotada pela Administração Pública, em virtude da demanda apresentada e da conveniência em proceder essa contratação para o bom andamento dos serviços, no intuito de evitar qualquer tipo de transtorno devido à falta da mesma.

Itapepecerica da Serra, 09 de janeiro de 2026.


GILMAR SILVA
ASSESSOR ESPECIAL


JOÃO ANTÔNIO VALÉRIO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO


IRANI CONCEIÇÃO BACIEGA ROSCHEL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

APENSO I - PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS

1. PÃO FRANCÊS (50 gramas):

1.1. **Ingredientes:** Farinha de trigo (farinha de trigo, ferro e ácido fólico.), água, fermento (farinha de trigo, ferro e ácido fólico, água.), sal refinado (sal refinado extra, iodato de potássio, antieméticos: ferrocianeto de sódio e dióxido de silício.), melhorador (amido de milho, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium, tumefaciens, estabilizantes: polisorbato 80, estearoil lactilato de sódio, melhoradores de farinha: azodicarbonamida, ácido ascorbico e alfaamilase.), emulsificante. **ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER CEVADA, SOJA E DERIVADOS.**

a) Características gerais do produto:

a.1) Também conhecido como pão de sal, é um tipo de pão feito de farinha, sal, água e fermento biológico, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANISA.

a.2) O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e minerais. É proibido o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão.

b) Características organolépticas:

b.1) **Aspecto - massa cozida:** O pão deverá apresentar duas crostas; uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

b.2) **Cor:** A parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo.

b.3) **Cheiro:** próprio.

b.4) **Sabor:** próprio.

c) Embalagem e Rotulagem:

c.1) Os pães do tipo francês deverão ter validade de 24 (vinte e quatro) horas e estarem embalados em quantidades máxima de 20 (vinte) pães por saco kraft de 5kg - papel kraft natural 35g, 100% fibra celulósica. Com o total de 180 (cento e oitenta pães) por caixa.

c.2) Lacrado e com etiqueta com informações nutricionais:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 50 g (1 unidade)			
	100 g	50 g	% VD *
Valor energético (kcal)	227	111	6
Carboidratos (g)	45	22	7
Açúcares totais (g)	0,6	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	3,6	7
Gorduras totais (g)	2	1	2
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2	1	4
Sódio (mg)	503	251	13
Não contém quantidades significativas de gorduras trans.			
*Percentual de valores diários forencidos pela porção.			

- c.3) Caixas plástica fechada com tampa – aproximadamente 130 L;
- c.4) Altura aproximada: interna 510mm x externa 585mm;
- c.5) Comprimento: interno 775mm x externo 810mm
- c.6) Material: PP(Polipropileno) ou PEAD (polietileno de alta densidade)
- c.7) Peso: 5,5kg
- c.8) Cor: Branca;
- c.9) Para melhor controle e fiscalização dos pães entregues, e atendendo as exigências da Vigilância Sanitária e órgãos ficalizadores.

Observação: os pães francês, deverão ser fabricados e assados no mesmo dia da entrega. As entregas deverão ocorrer conforme descrito no Termo de Referência, em condições e locais pré estabelecidos.

2. PÃO DE LEITE (50 gramas):

2.1. Ingredientes: Farinha de trigo, leite, melhorador (amido de milho, bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium, tumefacies, estabilizantes: polisorbato 80, estearoil lactilato de sódio, melhoradores de farinha: azodicarbonamida, acido ascorbico e alfaamilase.), margarina, açúcar refinado, sal refinado, ovo. **ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, AMENDOIM, AVEIA, CEVADA, OVOS E SOJA. CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM LACTOSE. CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER CENTEIO.**

a) Características gerais do produto:

- a.1) Produto preparado com adição de leite integral ou seu equivalente, conteúdo, no mínimo 3% sólidos totais.
- a.2) O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Será interdito, na panificação, o emprego de farelo de qualquer espécie. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e minerais. É proibido o emprego de matéria corante em qualquer tipo de pão.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPECERICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

b) Características organolépticas:

b.1) **Aspecto - massa cozida:** O pão deverá apresentar duas crostas; uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados.

b.2) **Cor:** A parte externa deverá ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deverá ser de cor branca, branco-parda, ou de acordo com o tipo.

b.3) **Cheiro:** próprio.

b.3) **Sabor:** próprio.

c) Embalagem e Rotulagem:

c.1) Os pães de leite, tipo bisnaga deverão ter validade mínima 07 (sete) dias e estarem embalado em saco plástico capacidade 10kg, composição do produto: 70% PEAD / 30% PEBD transparente, leitoso, atóxico.

c.2) Lacrado e com etiqueta com informações nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 50 g (1 unidade)			
	100 g	50 g	% VD *
Valor energético (kcal)	258	130	7
Carboidratos (g)	50	25	8
Açúcares totais (g)	3,1	1,5	
Açúcares adicionados (g)	3,1	1,5	3
Proteínas (g)	6,2	3,1	6
Gorduras totais (g)	3,7	1,9	3
Gorduras saturadas (g)	1,4	0,7	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1,4	0,7	3
Sódio (mg)	38	19	1
Não contém quantidades significativas de gorduras trans.			
* Percentual de valores diários forencidos pela porção.			

c.3) Caixas plástica fechada com tampa – aproximadamente 130 L;

c.4) Altura aproximada: interna 510mm x externa 585mm;

c.5) Comprimento: interno 775mm x externo 810mm

c.6) Material: PP(Polipropileno) ou PEAD(polietileno de alta densidade)

c.7) Peso: 5,5kg

c.8) Cor: Branca;

c.9) Para melhor controle e fiscalização dos pães entregues, e atendendo as exigências da Vigilância Sanitária e órgãos ficalizadores.

Observação: os pães bisnagas deverão ser rotulados de acordo com as especificações da legislação vigente, sendo que embalagens sem rótulos não deverão ser aceitas. As entregas deverão ocorrer conforme descrito no Termo de Referência, em condições e locais pré estabelecidos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPEÇICA DA SERRA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

IMPORTANTE: Deverão ser solicitadas amostras à licitante indicada como vencedora do certame, para verificação do atendimento das exigências acima (análise técnica).

Itapeçica da Serra, 09 de janeiro de 2026.



GILMAR SILVA
ASSESSOR ESPECIAL



JOÃO ANTÔNIO VALÉRIO
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO



IRANI CONCEIÇÃO BACIEGA ROSCHEL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO