

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **PROCESSO: 734/2024**

#### **1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:**

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que serve essencialmente para assegurar a viabilidade da contratação e embasar o Termo de Referência, bem como tratar sobre os estudos iniciais realizados para realização da licitação.

Faz-se necessária a aquisição para ser realizada por edital de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, através do sistema de Registro de Preços de PÃES, para atender as demandas da Fundação Hospital Centenário durante o exercício financeiro 2024/2025 conforme quantidades e especificações presentes neste instrumento.

O registro auxiliará uma possível falta de PÃES, como já ocorreu, onde foi realizada uma dispensa emergencial para aquisição dos mesmos.

#### **2-ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

A contratação pretendida no Plano de Contratação Anual do Município, prevista na Portaria 121281/2022.

Art. 2º Para fins do disposto neste decreto, considera-se: V – plano de contratações anual – documento que consolida as demandas que o órgão ou a entidade planeja contratar no exercício subsequente ao de sua elaboração;

O presente certame está previsto genericamente especificado no PAC como PÃES.

#### **3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, conforme a lei 14.133/21.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser

objetivamente definidos pelo edital, por meio usuais de mercado; XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto

### **3 – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE**

O requisito básico para Contratação da Empresa que prestará os serviços, é que ela seja qualificada, licenciada e/ou autorizada, tendo total competência e capacidade técnica para fornecer os pães que integram o Termo de Referência. Essa qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de, pelo menos, um atestado de capacidade técnica que comprove o fornecimento do objeto.

### **4. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVOS**

Lote	Descrição	Marcas pré-aprovadas	Apresentação	Und	Quantidade Máxima Anual
01 a.	Pão branco tipo forma, fatiado, industrializado, sem leite, sem manteiga, embalagem de 500g. Tamanho uniforme, totalmente assado, formato íntegro. Porção de 50 gramas (2 fatias). Validade mínima 7 dias. (Cód. FHC 23393)	Nutrella; Padaria Confeitaria Brasil; Pullman; Seven Boys; Visconti	Pacote de 350g a 500g	Kg	8.000
02	Pão integral de centeio, fatiado, sem adição de açúcar, industrializado. Embalagem de 500 gramas. Tamanho uniforme, totalmente assado, formato íntegro. Porção de 50 gramas (2 fatias). Validade mínima 7 dias. (Cód. FHC 23394)	Nutrella; Padaria Confeitaria Brasil; Seven Boys; Pullman; Visconti	Pacote de 350g a 500g	Kg	4.000
03	Pão massinha com sal. Tamanho uniforme, totalmente assado, formato íntegro. Porção de 50 gramas (1 unidade), embalagem com 8 unidades. Fabricado no dia da entrega. (Cód. FHC 25573)	Nutrella; Padaria Confeitaria Brasil; Seven Boys; Pullman; Visconti	Pacote com no máximo 60 unid	Kg	1.700

04	Pão branco tipo de forma, fatiado, industrializado, sem gluten e sem lactose. Tamanho uniforme, totalmente assado, formato integro. Porcao 50 gramas (aprox 2 ½ fatias). Validade minima 7 dias.	Nutrella; Padaria Confeitaria Brasil; Seven Boys; Pullman; Visconti	Pacote de 350 a 500g	Kg	50
----	--	---	----------------------	----	----

Obs.: As quantidades foram estimadas para um período de 12 (doze) meses.

## **5 – ALTERNATIVA DISPONÍVEL NO MERCADO**

A melhor situação é, sem dúvidas, ter fornecimento de empresas que comprovadamente possuam aptidão, competência e capacidade técnica para desempenho das atividades que sejam pertinentes em características, quantidades e prazos com o objeto em questão.

## **6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se que o valor total da contratação será de R\$ 142.476,833 anual.

## **7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a escolha da proposta mais vantajosa para o Registro de Preços, objetivando futuras e eventuais aquisições de Pães para uso na Fundação Hospital Centenário.

## **8 – RESULTADOS PRETENDIDOS**

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

## **9 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

Não identificamos impactos ambientais provenientes dessa contratação. Caso haja algum descarte, o Serviço de Nutrição e Dietica da Fundação é responsável por providenciar o destino adequado.

## **10 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços do mercado.

**Responsável pela elaboração: Servidora: Luciana Santos de Mello, cargo agente administrativo, matrícula 1997.**

São Leopoldo, 14 de agosto de 2024.

Cíntia Gomes Araújo  
Fiscal da Ata

Bruna Bagatini  
Gerente da Ata

César Rogério Fontoura Monteiro  
Diretor de Compras, Licitações e Contratos

Arivelton Ramos  
Vice-presidente financeiro