



# **Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição**

ESTADO DE SÃO PAULO

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA**

A necessidade de aquisição de produtos de panificação para o café da manhã dos funcionários dos diversos departamentos da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição foi identificada com base na importância de proporcionar uma refeição matinal adequada, visando o bem-estar, a saúde e a produtividade dos servidores municipais.

### **2. OBJETIVOS**

Os objetivos principais deste estudo técnico preliminar são:

Garantir a oferta de alimentos básicos e nutritivos aos servidores.

Assegurar a qualidade e a segurança dos produtos alimentícios fornecidos.

Promover economia e eficiência na aquisição e distribuição dos produtos de panificação.

Melhorar o ambiente de trabalho e a satisfação dos funcionários.

### **3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**

Itens	Descrição / Especificação	Quantidade Total
01	PÃO FRANCÊS (PÃO DE TRIGO) DE APROXIMADAMENTE 60 gramas cada, de tamanho uniforme, produzido no dia da entrega. * Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	4.558 kg
02	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoitos de polvilho, isento de glúten, embalado em saco plástico transparente resistente, pesando aproximadamente 100 gramas; 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	520 pacotes
03	BOLOS SIMPLES: O produto deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, podendo ser de chocolate, cenoura ou fubá; não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura/confeito. A embalagem deve apresentar o peso e data de validade conforme determinação da ANVISA.	65 kg
04	BOLO DE CHOCOLATE: Bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro, deverá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico.	65 kg
05	PÃO DOCE DE APROXIMADAMENTE 60 gramas cada, com calda e coco ralado, de tamanho uniforme, produzido no dia da entrega. * O pão deverá estar embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de	18 kg



## Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição

ESTADO DE SÃO PAULO

Itens	Descrição / Especificação	Quantidade Total
	matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de manteiga ou gordura e com cobertura de coco.	
06	PÃO CARECA PARA "CACHORRO QUENTE" de 50 gramas, assados e de boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea, sem impurezas, validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. * O pão deverá estar embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão.	1.600 unidades

#### 4. FUNDAMENTAÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade de adquirir produtos de panificação para o café da manhã dos servidores é fundamentada em vários aspectos:

**Saúde e Nutrição:** O fornecimento de alimentos nutritivos contribui para a manutenção da saúde dos funcionários.

**Produtividade:** Um café da manhã adequado melhora a concentração e a energia dos servidores, impactando positivamente na produtividade.

**Valorização dos Servidores:** Proporcionar uma refeição de qualidade demonstra cuidado e valorização dos funcionários, aumentando a satisfação e a motivação no trabalho.

#### 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS

As especificações técnicas dos produtos de panificação devem seguir rigorosamente as seguintes condições:

**Pão Francês:** Peso de aproximadamente 60 gramas cada unidade, produzido no dia da entrega, preparado com ingredientes aprovados pela ANVISA.

**Biscoito de Polvilho:** Embalado em saco plástico transparente, pesando aproximadamente 100 gramas, com rótulo informando dados nutricionais e de fabricação.

**Bolos Simples e de Chocolate:** Feitos de farinha de trigo especial, enriquecida com ácido fólico, embalados conforme normas da ANVISA.

**Pão Doce e Pão Careca:** Preparados com matérias-primas de primeira qualidade, embalados de forma higiênica, garantindo frescor e integridade dos produtos.

#### 6. ANÁLISE DO MERCADO

Uma análise preliminar do mercado indica que há várias padarias e fornecedores de produtos de panificação capazes de atender às especificações técnicas e de qualidade exigidas. A contratação de um fornecedor especializado permitirá a obtenção de preços competitivos e a garantia de entrega regular e pontual dos produtos.



## **Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição**

**ESTADO DE SÃO PAULO**

### **7. AVALIAÇÃO DOS RISCOS**

Os principais riscos associados à aquisição de produtos de panificação incluem:

**Qualidade dos Produtos:** Possibilidade de receber produtos que não atendam às especificações de qualidade.

**Pontualidade na Entrega:** Risco de atrasos na entrega, impactando no fornecimento do café da manhã.

**Condições Higiênico-Sanitárias:** Necessidade de assegurar que os produtos sejam preparados em condições adequadas para evitar problemas de saúde.

Para mitigar esses riscos, é essencial:

Selecionar fornecedores com comprovada capacidade técnica e experiência.

Estabelecer critérios rigorosos de controle de qualidade e inspeção dos produtos.

Manter um canal de comunicação eficaz com os fornecedores para resolver eventuais problemas rapidamente.

### **8. VIABILIDADE ECONÔMICA**

A contratação de um fornecedor através de um processo licitatório de Registro de Preços permitirá a obtenção de condições mais vantajosas, garantindo economia de recursos públicos e eficiência na gestão dos contratos. A análise de viabilidade econômica considera a possibilidade de economia de escala e a negociação de preços mais competitivos.

### **9. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A aquisição de produtos de panificação para o café da manhã dos funcionários dos diversos departamentos da Prefeitura Municipal de Santa Cruz da Conceição é uma medida que visa assegurar a saúde, a produtividade e o bem-estar dos servidores, refletindo o compromisso da Administração Municipal com a qualidade de vida e a eficiência no serviço público. A implementação deste estudo técnico preliminar garantirá que todas as etapas do processo de aquisição sejam realizadas com transparência, economia e qualidade.

---

Ana Paula Tessari Ferreira  
Dir. Depto de Administração