



APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade de **AQUISIÇÃO GRADATIVA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL**.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A presente demanda tem como objetivo a aquisição de produtos de panificação, destinados a atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais do Município de Jucurutu/RN, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios de qualidade, indispensáveis ao desenvolvimento das atividades administrativas e de apoio.

1.2 A aquisição justifica-se pela necessidade de disponibilizar alimentos prontos para consumo em eventos institucionais, capacitações, reuniões administrativas, programas sociais, ações educativas, de saúde e de assistência à população, assegurando condições adequadas de acolhimento e suporte aos servidores, beneficiários e à comunidade atendida pelas políticas públicas municipais.

1.3 Ressalte-se que a demanda possui caráter contínuo e abrangente, contemplando todas as Secretarias Municipais, de modo a viabilizar economicidade, padronização de fornecimento e maior eficiência no processo de compras públicas, evitando contratações fragmentadas e garantindo planejamento unificado.

1.4 O atendimento desta demanda encontra respaldo na Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), em especial nos arts. 11 e 18, que estabelecem o planejamento como etapa indispensável do processo de contratação, exigindo a demonstração da necessidade da contratação por meio do Documento de Formalização de Demanda.

1.5 Diante do exposto, a aquisição de produtos de panificação mostra-se imprescindível para assegurar a continuidade dos serviços públicos municipais e a adequada execução das ações governamentais, razão pela qual se formaliza a presente demanda.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos para a devida implantação. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, com base no que preconiza a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

3.2 **Haverá** exigência de garantia de proposta e garantia de contrato.

3.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços é 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, **com renovação do quantitativo de todos os seus itens**, nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto Municipal nº 1.418/2024.

3.4 O fornecimento a ser contratado se configura como contínuo, poderá ter seus contratos prorrogados, sucessivamente, conforme os artigos 105 e 107 da Lei Federal 14.133/2021, respeitada a vigência máxima decenal.

3.5 CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA



3.5.1 O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado em sujeição as normas técnicas, atendendo aos requisitos mínimos de QUALIDADE, UTILIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no termo, obedecer às normas e padrões da ANVISA, quando for o caso, às legislações específicas das Agências Reguladoras e demais normas e legislação pertinente e em vigência.

3.5.2 A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

3.6 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

3.6.1 Recomenda-se que seja observado, os seguintes critérios de sustentabilidade:

3.6.2 Materiais – com material reciclado, biodegradável, atóxico, com madeira proveniente de reflorestamento devidamente certificada;

3.6.3 Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.6.4 Não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.6.5 Não descartar produtos químicos em local inapropriado.

3.6.6 Embalagens compactas e recicláveis ou que sejam objeto de logística reversa, preferência por indústria ou produtor local para assegurar menores distâncias e uso de modal de transporte mais eficiente.

3.6.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

3.7 Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990.

4 - ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Assistência Social
RESPONSÁVEL	Maria Ioneide da Silva
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Administração
RESPONSÁVEL	Renilson Henrique de Brito
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação e Cultura
RESPONSÁVEL	Karoline Araújo Leite de Queiroz
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Saúde
RESPONSÁVEL	Neldher Cassiano de Figueiredo
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos
RESPONSÁVEL	Laércio Soares Sobrinho
ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Esporte e do Turismo
RESPONSÁVEL	Francinilson Batista da Silva

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 A estimativa da quantidade foi realizada pelos setores das áreas requisitantes, visando suprir a demanda durante o período de 12 meses.

5.2 Diante do exposto, segue a demanda estimada pelos setores competentes:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT
-------------	------------------	-------------	--------------



		MED.	
1	BISCOITO COMUM – Tipo padaria, fabricação; validade; ingredientes; Informação Nutricional. Fardo com 30 und com Emb. Plástica de 250g cada.	FARDO	186
2	BISCOITO DOCE TIPO RAIVINHAS - Tipo padaria, embalagem plástica c/ 200g, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. UM 1.150	UND	490
3	BISCOITO PALITO DOCE - Embalagem plástica, transparente e resistente, contendo dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, nome e endereço fabricante. Fardo com 30 und de 300g.	FARDO	208
4	BOLACHA COMUM – Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, contendo fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, fardo com 30 und de 250g	FARDO	211
5	BOLACHA DE LEITE - Tipo padaria, à base de leite e farinha de trigo, fabricação e validade; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem com 300g. Fardo com 20 unidades.	FARDO	98
6	BOLACHA MANTEIGA - Tipo padaria, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem plástica, c/ 250g, fardo com 30 und	FARDO	646
7	BOLACHA SETE CAPAS - Tipo padaria, embalagem plástica, c/ 250g, FARDO COM 30 UND, fabricação e validade; Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	FARDO	635
8	BOLINHOS DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionados de outros ingredientes necessários; livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa, embalagem de 500g com 10 unidades de bolinhos	PCT	860
9	BOLO DE CENOURA - À base de cenoura e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que	KG	810



	evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.		
10	BOLO DE LEITE - À base de farinha de trigo e leite, adicionado de quatro ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	KG	810
11	BOLO DE MILHO - À base de milho e farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	KG	867
12	BOLO DE OVOS - À base de farinha de trigo e ovos, adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002. da Anvisa.	KG	1114
13	BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE - À base de farinha de trigo e chocolate em pó adicionado de outros ingredientes necessários, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	KG	860
14	BOLO SIMPLES DE FUBÁ - À base de fubá e adicionado de outros ingredientes necessários. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	KG	410
15	BOLO TIPO BROWNIE – Bolo de chocolate, à base de farinha de trigo sem fermento, chocolate, manteiga e açúcar, livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002 da Anvisa.	KG	682
16	BOLO TIPO “PÉ DE MOLEQUE” - à base de farinha de trigo, adicionado de outros ingredientes necessários, incluindo castanhas de caju. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da anvisa.	KG	737
17	CANJICA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco, canela. Deverá ser produzido no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado	KG	683



	organoléptico (cor, sabor, textura e cheio) adequadas para consumo.		
18	MINI PANETONE DE CHOCOLATE – Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de chocolate. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da anvisa. Unidade contendo 80g.	UND	1215
19	MINI PANETONE DE FRUTAS CRISTALIZADAS - Mini panetone, à base de farinha de trigo, com recheio de frutas cristalizadas. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC259 de 2022, da anvisa. Unidade contendo 80g.	UND	1215
20	PAMONHA - produto regional à base de milho, feita com leite, açúcar, coco. Embalada na palha, feito no máximo 24h antes da entrega. O produto deve estar em perfeito estado organoléptico (cor, sabor, textura e cheio) adequadas para consumo.	KG	630
21	PÃO DE FORMA INTEGRAL – Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos integrais. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g.	UND	670
22	PÃO DE FORMA TRADICIONAL - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja, sal, emulsificantes. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa. Pacote de no mínimo 350g	UND	1170
23	PÃO DE HAMBURGUER TRADICIONAL – KG - Produto à base de farinha de trigo fortificada com ferro e Ácido fólico, açúcar, óleo de soja de soja, sal, emulsificantes, contendo grãos de gergelim. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	KG	315
24	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de frango. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	KG	328
25	PÃO DE LEITE RECHEADO COM PATÊ DE CARNE NA NATA – KG pão de leite com queijo parmesão, recheado com patê de carne na nata. Tamanho/peso médio de 80 a 100g cada.	KG	310



26	PÃO DE QUEIJO – KG Produto à base polvilho e queijo. Livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Embalagem padronizada em conformidade com as exigências contidas na RDC 259 de 2002, da Anvisa.	KG	467
27	PÃO DOCE - KG Produto à base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), açúcar, sal, leite em pó integral de origem animal, recheado com coco. Embalagem deverá ser acondicionada por meio de sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente; O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	KG	880
28	PÃO SEDA - KG composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	KG	2245
29	PÃO TIPO FRANCÊS – KG Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade deve ter no mínimo 50g.	KG	965
30	PATÊ DE CARNE DE SOL NA NATA – patê cremoso de carne de sol recheado com nata, creme de leite, nata, azeitona e demais ingredientes	KG	103
31	PATÊ DE FRANGO – patê de frango, cremoso, recheado com creme de leite, requeijão, maionese, cenoura, azeitona e/ou ingredientes similares	KG	106
32	ROCAMBOLE DE CHOCOLATE - elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovos, leite, manteiga, recheio com chocolate, leite condensado, ninho e outras substâncias permitidas, acondicionadas em embalagem de plástico atóxico transparente (embalagem com 1 kg) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária: caixa de papel resistente.	KG	170
33	SALGADINHO EM PETISCOS - petiscos de salgados assados no forno, diversos sabores (cebola com salsa, alho, queijo, entre outros), em formato redondo ou em tiras	KG	203
34	SALGADINHOS FRITOS - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini coxinha de frango, mini risole de frango-carne, mini croquete de carne de sol, calabresa, presunto, mini bolinha de queijo, canudinho em formato de cone com recheio de carne, frango ou chocolate. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de	CENTO	1050



	conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.		
35	SALGADINHOS DE FORNO - tipo coquetel peso médio de (+/-25g), cada, tipos: mini esfirra de frango ou carne, mini empadinha de frango, mini croissant de frango ou carne, mini quiche de frango, minipastel de forno recheado com frango, mini folhado de queijo, frango ou carne, mini pãozinho de queijo com patê de frango. Deve apresentar cor, cheiro, sabor, textura e aparência agradável e característico do produto em excelente estado de conservação. Pronto para consumo e sabores a definir no ato da ordem de compra. Caixa com 100 unidades.	CENTO	1012
36	SANDUICHE NATURAL - Feito com pão tipo integral, recheado com 120g de patê de frango, peito de peru e salada.	UND	2150
37	SANDUICHE NORDESTINO DE CARNE DE SOL NA NATA -Feito com pão de hambúrguer tipo brioche pesando entre 60 a 70g, recheado com 120g de carne de sol na nata e queijo de coalho	UND	1310
38	TORRADINHA DE PÃO TIPO FRANCÊS - Embalagem de 200g contendo torradas assadas com manteiga. Validade de 30 dias	UND	925
39	TORTA DOCE - Torta doce recheada com diferentes sabores conforme escolha (chocolate, coco, morango, ameixa, chocolate branco, dentre outros), proveniente de panificação, à base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionadas em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	KG	335
40	TORTA SALGADA - Torta salgada recheada com diferentes sabores, conforme escolha (frango, queijo, carne, dentre outros), proveniente de panificação À base de farinha de trigo. Embalada livre de sujidades, fungos ou quaisquer outros aspectos que evidenciem contaminação do alimento. Deverão ser acondicionados em bandejas cobertas, resistentes e transparentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. o produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	KG	291

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Foram analisadas aquisições semelhantes feitas por outros órgãos do Poder Público, por meio de consultas a outros editais, visando identificar novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais que melhor atendessem as necessidades exposta neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2 Das consultas em outros Editais, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução A: Aquisição de produtos de panificação, por meio de pregão.

6.3 Da avaliação da solução possível:



I) A “Solução A” se mostra a única solução viável para a devida efetivação da contratação para suprir demanda específica, considerada oportuna e imprescindível.

6.4 A solução se mostra como uma demanda comum e amplamente utilizada por outros órgãos a exemplo do MUNICÍPIO DE CURRAIS NOVOS (08109126000100-1-000098/2025), EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO ANA BEZERRA (15126437000143-1-004237/2024), MUNICÍPIO DE SANTANA DO MATOS (08110439000189-1-000005/2024). Sendo considerada vantajosa e adequada, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública, considerou o fato de que a referida solução possibilita um controle mais efetivo quanto a distribuição dos itens a serem adquiridos, permitindo a aquisição parcelada de acordo com a necessidade da administração em diferentes momentos e quantidades, traduzindo-se no estímulo ao consumo sustentável e consciente, tendo em vista também, que ao se tratar de itens perecíveis não podem ficar armazenados por elevado período de tempo.

6.5 Por fim, salienta-se que esta solução se tem encontrado mais eficiente e eficaz no atendimento as necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quanto a utilizar outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Orçamento sigiloso.

8 - JUSTIFICATIVA PARA ORÇAMENTO SIGILOSO

8.1 Em consonância com o art. 24 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso:

“Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

8.2 Objetiva-se a consecução de preços compatíveis com os praticados no Mercado à época da licitação, uma vez que os licitantes não terão o valor máximo a ser aceito pela Administração, levando-os a cotarem preços que executam junto ao mercado privado diante da com o sigilo dos preços de referência.

8.3 E esta é a posição de muitos doutrinadores, onde destacamos: Zymler e Dios (2014, p. 117):

“A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados. Amplia-se assim, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Não se ouvida que determinados agentes do mercado participam de licitações e elaboram suas propostas sem analisar sua capacidade de



honrá-la. Esses agentes, seja por não disporem de meios para tanto, seja por não estarem dispostos a arcar com as despesas daí decorrentes, simplesmente se baseiam no orçamento efetuado pela administração. Esse procedimento, contudo, é temerário porque as propostas podem não refletir a realidade econômica do licitante, redundando em dificuldades posteriores na execução contratual. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente”

(...)

Em relação a eventual violação do princípio da publicidade, explicitado no caput do art. 37 da Constituição Federal, deve-se lembrar o entendimento de que nenhum princípio constitucional é absoluto de forma que se deve buscar harmonizá-los na hipótese de eventual antagonismo entre dois princípios — no caso o da publicidade em contraposição aos da eficiência e da economicidade. Nesse contexto de ponderação de princípios, entende-se estar justificada a ausência temporária da divulgação do orçamento, pois amparada no princípio da busca da melhor proposta pela administração. Logo as principais razões do princípio da publicidade estarão atendidas, pois será garantida a transparência do procedimento licitatório com a divulgação do orçamento ao final do certame”.

8.4 Ainda, o portal Zenite (O orçamento será sigiloso na nova Lei de Licitações? | Blog da Zênite (zenite.blog.br)) assim se posicionou:

“Essa orientação encontra amparo no inciso XI do art. 18 da nova Lei, o qual prevê que a fase preparatória do processo licitatório deverá compreender, dentre outras informações, “a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei”.

Optando por manter em sigilo o valor orçado da contratação, conforme dispõe o inciso I do art. 24 em comento, “o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo”.

8.5 No mesmo sentido, o portal Sollicita em O Orçamento sigiloso (sollicita.com.br) :

De fato, a depender do mercado, caso o orçamento estimado da contratação seja publicado, podemos ter o chamado efeito âncora, onde os licitantes elevam seus preços propostos para se aproximar do valor de referência da Administração, ainda que seu produto valha bem menos, tendo uma margem maior para a etapa de lances, reduzindo assim o poder de barganha da Administração.

O que não se pode negar é que, nas relações privadas, não há uma divulgação clara e transparente, de quanto se deseja pagar por um determinado produto, obra ou serviço, e isso acontece porque é público e notório que se, um determinado prestador de serviço, por exemplo, sabe quanto o seu cliente estaria disposto a pagar pelo seu serviço, mesmo que o valor fosse abaixo do esperado, o prestador aumentaria seu valor e cobraria o valor ao qual o cliente estaria disposto a pagar.



Que crime há nisso? Nenhum, trata-se de uma relação negocial, onde em determinado momento o lucro pode ser maior, ou não.

8.6 Assim sendo, busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da segurança pela Administração na escolha da licitante que apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

8.7 Desta forma e por todo justificado anteriormente, o orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas na fase de negociação junto ao arrematante, tornando público apenas divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo e Unidade.

9 - JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

9.1 A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

9.2 Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o **Decreto Municipal nº 1.418/2024**, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

Art. 9º Para fins de registro de preços, a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito (08) dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

(...)

§ 2º O procedimento previsto no caput poderá ser dispensado quando a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN (Gabinete do Prefeito, secretarias e fundos municipais) for a única contratante.

9.3 Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

9.4 No processo em tela, optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude de inexistirem, no **Município de Jucurutu/ RN**, órgãos públicos com autonomia administrativa para realizar procedimentos licitatórios para contratação e aquisição de bens e serviços a serem executados e fornecidos no seu limite territorial, além da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP.

10 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

10.1 Conforme o elencado nos itens 6.2 e 6.3 deste ETP, a solução possível é uma **aquisição gradativa de produtos de panificação em geral**, que deverá ser realizado por meio de LICITAÇÃO na modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA** com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR ITEM**, modo de disputa **ABERTO**, com **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos dos artigos: 6º, incisos XLI e XLV; 17, § 2; art. 33, inciso I; e art. 34, todos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:



(...)

***XLI** - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

(...)

***XLV** - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;”*

“Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.”

“Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:

***I** - menor preço;”*

“Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.”

10.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, uma vez que as compras podem ser realizadas de forma parcelada conforme a real necessidade, evitando o superávit de estoques desnecessários e reduzindo custos de armazenamento e possíveis perdas que possam ocorrer da má gestão dos recursos armazenados.

10.3 Os itens a serem contratados se enquadram na classificação de **bens de qualidade comuns**, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024 e do art. 2º, II do Decreto Municipal nº 1.411/2024:

Lei nº 14.133/2024

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

***XIII** - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”*

Decreto Municipal nº 1.411/2024

“Art. 2º - Para fins do disposto neste Decreto, considera-se:

(...)



II - bem de qualidade comum - bem de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda”;

11 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

11.1 O objeto pode ser facilmente parcelado, podendo ser adjudicado a uma ou a várias empresas, por item, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, sendo o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado, ampliar a competitividade e gerar economia para a administração pública, não representando perda de economia de escala e proporcionando a melhor operacionalização.

11.2 O parcelamento do fornecimento proposto nesse Estudo Técnico Preliminar se justifica tendo em vista que permitirá melhor planejamento financeiro, possibilitando obter maior flexibilidade e mais eficiência para a Administração Pública. Ao realizar a referida aquisição de forma parcelada, podemos equilibrar os gastos ao longo do tempo, evitando impactos significativos no orçamento e garantindo a disponibilidade de recursos, contribuindo para um uso mais eficaz dos recursos disponíveis, sem comprometer a qualidade dos produtos adquiridos. Permitindo também maior flexibilidade a Administração ao propiciar uma contratação mais adaptável as variações de demandas sem comprometer a competitividade entre os fornecedores.

12 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1 A partir da realização do Pregão Eletrônico visando a aquisição gradativa de produtos de panificação, espera-se manter a regularidade no abastecimento das secretarias municipais, garantindo que não haja descontinuidade, uma vez que o fornecimento contínuo é fundamental para que as atividades institucionais ocorram de maneira adequada sem interrupções, evitando falhas em eventos públicos e prejuízos à execução de capacitações e reuniões administrativas, além de prejudicar o acolhimento a população atendida pelos serviços públicos.

12.2 Outro resultado pretendido é a melhoria da qualidade do atendimento prestado à comunidade, especialmente em eventos educativos, esportivos e sociais, nos quais a oferta de alimentos adequados contribui para o acolhimento da população e para a humanização dos serviços públicos. A disponibilização de gêneros de panificação seguros e de qualidade agrega valor às ações municipais e fortalece o vínculo da Prefeitura com os cidadãos. Além disso, espera-se alcançar eficiência e economicidade na gestão pública, por meio da centralização da aquisição em um único processo licitatório, evitando contratações fragmentadas. Isso proporciona ganhos de escala, reduz gastos administrativos, assegura preços mais competitivos e permite maior padronização no fornecimento, o que simplifica a gestão contratual e o controle da execução.

12.3 Almeja-se, igualmente, assegurar o princípio de isonomia entre os licitantes, bem como a justa competição, incentivando a competitividade, evitando-se assim contratações com sobrepreço ou com preços manifestadamente inexequíveis e atuando para coibir o superfaturamento na execução dos contratos.

12.4 Dessa forma, visualizamos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

13 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

13.1 O objeto da presente licitação pretendida não haverá a necessidade de providências prévias a serem adotadas no âmbito da Administração do município de Jucurutu de acordo com os aspectos apresentados.



14 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

14.1 Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

15 - IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1 Visando o desenvolvimento e resguardo do meio ambiente e buscando evitar a degradação dele, tendo em vista, inovações e alternativas mais eficientes, os alimentos a serem fornecidos deverão considerar a composição, características ou componentes sustentáveis devendo ser de baixo impacto ambiental, em especial quanto à utilização de materiais menos agressivos ao meio ambiente. Para os resíduos orgânicos provenientes de restos de alimentação, é recomendado o reaproveitamento deles, seja com vistas a utilização em adubagem, quando não for possível, então deverão ser descartados corretamente. Os resíduos resultantes principalmente das embalagens dos itens, devem ser destinadas para a coleta seletiva, sendo descartados adequadamente em consonância com as legislações vigentes.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1 Diante de toda a análise desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar, devido à necessidade do objeto pretendido e justificativas da unidade demandante, não se vislumbra elementos contrários à solução proposta, logo a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL, e necessária.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor municipal **Clenilson Bezerra da Silva**.