



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INTRODUÇÃO

O presente estudo (ETP) integra a fase de planejamento da contratação, tendo como finalidade demonstrar a real necessidade da demanda, analisar sua viabilidade técnica e econômica, bem como subsidiar a elaboração do respectivo Termo de Referência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando a necessidade de garantir a oferta contínua e adequada de alimentação escolar aos alunos, bem como a manutenção dos programas desenvolvidos no âmbito desta municipalidade, tais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Centro de Convivência do Idoso (CCI), o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), entre outros programas e setores assistenciais, identifica-se a necessidade de aquisição de equipamentos de panificação e refrigeração destinados à padaria da Cozinha Piloto.

A presente contratação visa assegurar a manipulação de produtos panificados em todas as etapas do processamento, compreendendo armazenamento, fermentação e finalização da produção.

A aquisição contribuirá para a melhoria da qualidade dos alimentos ofertados, promovendo economicidade, eficiência operacional e maior variedade nessa categoria de produtos alimentícios. Ressalta-se que a promoção de uma alimentação saudável envolve um conjunto de etapas, nas quais a escolha de equipamentos de boa qualidade e alto desempenho é fator determinante para assegurar a eficiência dos processos e a qualidade do produto final.

A ausência desses equipamentos compromete a eficiência operacional, a padronização dos processos produtivos, a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, além de impactar negativamente a capacidade de atendimento ao volume diário de refeições demandado.

Dessa forma, a contratação torna-se imprescindível para assegurar o interesse público, a economicidade e a regularidade dos serviços prestados pela Administração Pública.

III - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Essa contratação está prevista no Plano de Contratações Anual.

IV – ÁREAS REQUISITANTES

Cozinha Piloto.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

V – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Requisitos técnicos dos equipamentos

Os equipamentos deverão atender, no mínimo, às seguintes condições:

- a) ser compatíveis com as atividades de panificação e com o volume estimado de produção;
- b) atender às etapas de armazenamento, fermentação e finalização;
- c) observar as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- d) ser novos, de primeiro uso e em perfeito estado de funcionamento;
- e) possuir garantia mínima de 12 (doze) meses;
- f) ser compatíveis com a infraestrutura física e elétrica existente;
- g) ser fabricados com materiais resistentes, atóxicos e de fácil higienização;
- h) atender às normas técnicas aplicáveis, inclusive certificações da ABNT e Inmetro;
- i) observar as normas de segurança do trabalho, especialmente as NR-10 e NR-12, quando aplicáveis;
- j) acompanhar manual de operação em língua portuguesa;
- k) possuir selo de eficiência energética, quando aplicável;
- l) Os licitantes deverão apresentar catálogos, fichas técnicas ou documentos equivalentes dos equipamentos ofertados, contendo especificações detalhadas que permitam a verificação de conformidade com os requisitos estabelecidos, quando solicitado pela Administração.

5.2. Requisitos de habilitação

O fornecedor deverá apresentar documentação relativa a:

- I – habilitação jurídica;
- II – regularidade fiscal, social e trabalhista;
- III – qualificação econômico-financeira;



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

IV – qualificação técnica;

V – garantia e assistência técnica autorizada em território nacional.

5.3. Condições de entrega

Os equipamentos deverão ser entregues:

- a)** novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento;
- b)** acompanhados de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento;
- c)** devidamente embalados e protegidos contra danos no transporte;
- d)** acompanhados de nota fiscal, manuais e termo de garantia.

5.4. Prazo de entrega

O prazo de entrega será de até **30 (trinta) dias úteis**, contados da emissão da ordem de fornecimento.

5.5. Obrigações da Contratada

Constituem obrigações da Contratada:

- I** – fornecer os equipamentos em conformidade com as especificações;
- II** – garantir seu perfeito funcionamento;
- III** – assegurar garantia mínima de 12 (doze) meses;
- IV** – disponibilizar assistência técnica autorizada;
- V** – substituir equipamentos defeituosos;
- VI** – observar as normas técnicas e sanitárias aplicáveis;
- VII** – cumprir integralmente a Lei nº 14.133/2021.

5.6. Instalação e Treinamento Operacional

Quando necessário, a Contratada deverá realizar a instalação dos equipamentos no local indicado pela Administração, garantindo seu pleno funcionamento, sem ônus adicional para o Município.

A instalação deverá contemplar montagem, regulagem e testes operacionais. Quando aplicável, deverá ser fornecido treinamento básico aos servidores responsáveis pela operação dos equipamentos.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

VI - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de identificar e analisar as soluções disponíveis capazes de atender à necessidade apresentada, considerando critérios de vantajosidade para a Administração, notadamente quanto à conveniência, à economicidade e à eficiência, de modo a subsidiar a escolha da possibilidade mais adequada ao interesse público.

6.2. Soluções de contratação analisadas:

- a) Contratação de serviços terceirizados de panificação;
- b) Aquisição por licitação convencional (Pregão Eletrônico);
- c) Aquisição de equipamentos usados ou reconicionados;
- d) Locação de equipamentos de panificação; e,
- e) Aquisição conjunta por meio de Sistema de Registro de Preços.

6.2.1. Contratação de serviços tercerizados de panificação

A contratação de serviços tercerizados apresenta como vantagens a redução de custos com assistência técnica e reposição de peças, bem como a diminuição da necessidade de mão de obra especializada para a produção, o que simplifica a gestão operacional e transfere ao fornecedor a responsabilidade sanitária e produtiva.

Contudo, essa alternativa também apresenta desvantagens bem relevantes, tais como a geração de custos recorrentes e contínuos, que podem ser superiores à produção própria a médio e longo prazo, a redução do controle sobre o processo produtivo e da qualidade dos produtos, além da dependência de fornecedor externo, com riscos elevados de descontinuidade no fornecimento. Tais fatores podem impactar negativamente a eficiência e a segurança no atendimento das demandas institucionais.

6.2.2. Aquisição por licitação convencional (Pregão Eletrônico)

A aquisição por meio de licitação convencional constitui o meio mais seguro para garantir ampla competitividade, isonomia entre os licitantes participantes e a seleção da proposta mais vantajosa, além de permitir controle integral do processo licitatório, incluindo edital, especificações técnicas, prazos e condições de fornecimento.

Mostra-se especialmente recomendada quando se pretende ajustar o objeto às necessidades específicas do órgão demandante, com elevado grau de precisão e transparência. Além disso, a utilização da forma eletrônica amplia a participação de fornecedores, promove maior celeridade processual e fortalece a publicidade e a eficiência dos atos administrativos.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

O procedimento exige planejamento administrativo adequado para a elaboração dos instrumentos convocatórios e a condução do certame. Contudo, tal exigência é plenamente justificável diante dos benefícios proporcionados, especialmente quanto à transparência, à competitividade, à celeridade e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

6.2.3. Aquisição de equipamentos usados ou reconicionados

A aquisição de equipamentos usados ou reconicionados pode apresentar, como principal vantagem, a redução do custo inicial de aquisição, o que, em um primeiro momento, pode representar economia financeira para a Administração. Ocorre também a disponibilidade imediata dos bens, com prazos de entrega reduzidos em comparação aos equipamentos novos, como a possibilidade de atendimento pontual de demandas emergenciais ou temporárias.

Contudo, essa alternativa envolve desvantagens significativas. Maior probabilidade de falhas e interrupções operacionais, ausência ou limitação de garantia e assistência técnica, além de possíveis incompatibilidades com normas sanitárias, técnicas e de segurança vigentes. Ademais, equipamentos usados ou reconicionados tendem a demandar maior frequência de manutenção e substituição de peças, o que pode resultar em custos adicionais ao longo do tempo, reduzindo a vantajosidade econômica inicialmente percebida.

6.2.4. Locação de equipamentos de panificação

A locação de equipamentos apresenta como vantagens a dispensa da aquisição de bens permanentes, a redução do investimento inicial e a transferência, em regra, das responsabilidades relativas à manutenção preventiva e corretiva para a empresa locadora, o que pode simplificar a gestão operacional e reduzir riscos associados a falhas técnicas. Além disso, essa modalidade pode proporcionar maior flexibilidade para substituição de equipamentos e atualização tecnológica, sendo útil em situações de demanda temporária ou transitória.

Contudo, a locação também apresenta desvantagens relevantes, tais como a geração de custos recorrentes e continuados, que tendem a se tornar superiores à aquisição própria no médio e longo prazo, a dependência contratual de fornecedor externo e a limitação da autonomia quanto ao uso e à disponibilidade dos equipamentos.

6.2.5. Aquisição conjunta por meio de Sistema de Registro de Preços

A aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços é indicada para contratações frequentes, contínuas ou parceladas, nas quais se busca garantir fornecimento sob demanda, com previsibilidade orçamentária e com flexibilidade operacional. Permite o registro prévio de preços e condições para futuras contratações, reduzindo o risco de desabastecimento, evitando formação de estoques e promovendo economia de escala e eficiência administrativa.

Contudo, tal aquisição exige planejamento prévio detalhado e gestão contínua da ata, com acompanhamento das ordens de fornecimento, com o controle de saldos e com o



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

monitoramento do desempenho dos fornecedores, sob pena de comprometimento da eficiência e da vantajosidade do sistema.

6.2.6. Aquisição por contratação direta (dispensa de licitação)

A contratação direta, mediante dispensa de licitação, nos termos do artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, constitui alternativa juridicamente possível quando o valor estimado da contratação se enquadra nos limites legais.

Todavia, considerando a necessidade de assegurar maior competitividade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, bem como a disponibilidade de diversos fornecedores no mercado, conclui-se que a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico mostra-se mais adequada ao interesse público.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após a análise das alternativas disponíveis no levantamento de mercado, conclui-se que a aquisição de equipamentos novos de panificação configura-se como a solução mais adequada e vantajosa para o atendimento da necessidade identificada. A solução escolhida assegura maior controle sobre o processo produtivo, atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar, melhoria da eficiência operacional e melhor relação custo-benefício ao longo da vida útil dos equipamentos.

Considerando a natureza comum dos bens a serem adquiridos, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, bem como a ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atendê-los, a contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

Tal procedimento assegura ampla competitividade, isonomia entre os licitantes, transparência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em observância aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

Dessa forma, a solução adotada revela-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e juridicamente adequada, permitindo o atendimento tempestivo da necessidade identificada.

VIII - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos indicados no objeto da presente contratação resultam de levantamento baseado nas demandas informadas pelo setor responsável.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

ITEM	UNID.	QTDE.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR MÉDIO UNITÁRIO R\$
1	unidade	1	<p>FREEZER COMERCIAL HORIZONTAL</p> <p>Equipamento destinado ao armazenamento e conservação de produtos congelados e resfriados, devendo atender, no mínimo, às seguintes especificações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Termostato ajustável para dupla ação, permitindo as funções de congelamento e resfriamento;• Sistema de refrigeração estática ou tecnologia equivalente ou superior;• Gabinete com cantos internos arredondados, facilitando a higienização;• Estrutura interna e externa em aço galvanizado pré-pintado com acabamento em pintura eletrostática a pó (epóxi) ou material de qualidade equivalente;• Isolamento de poliuretano injetado, livre de CFC;• Cestos ou grades internas removíveis, confeccionadas em material resistente e de fácil higienização;• Rodízios giratórios de alta resistência, com sistema de travamento, ou pés niveladores;• Tampas em material resistente, com puxadores anatômicos e dobradiças de alta durabilidade;• Dreno frontal ou inferior para escoamento da água e limpeza;• Divisória(s) interna(s), quando aplicável;• Cor: branca;• Alimentação elétrica de 220V, bivolt ou compatível com a rede local;• Capacidade mínima de 500 litros;	4.667,60



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<ul style="list-style-type: none">• Faixa de temperatura aproximada de: refrigerador: de +2°C a +8°C e freezer: de -18°C a -22°C);• Quantidade mínima de 2 (duas) tampas;• Dimensões aproximadas: largura entre 1.600 e 1800 mm, altura entre 900 e 1.000 mm, profundidade entre 650 e 750 mm;• Peso compatível com o porte do equipamento. <p>Disposições gerais:</p> <p>O equipamento deverá ser entregue novo, sem uso, devidamente embalado e acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.</p> <p>Deverá possuir eficiência energética conforme regulamentação do INMETRO.</p> <p>Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo.</p> <p>Manual de instruções em língua portuguesa.</p> <p>Assistência técnica autorizada em território nacional.</p> <p>Fabricado em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.</p>	
2	unidade	1	ARMÁRIO FECHADO DE CRESCIMENTO DE PÃES Equipamento destinado ao armazenamento e crescimento de massas panificáveis, devendo atender, no mínimo, às seguintes especificações: <ul style="list-style-type: none">• Capacidade mínima para 20 (vinte) esteiras, compatíveis com	1.473,84



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<p>dimensões aproximadas de 58 x 70 cm;</p> <ul style="list-style-type: none">• Estrutura confeccionada em chapa de aço carbono, com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó (epóxi) ou material de qualidade equivalente;• Porta com sistema de fechamento eficiente, dotada de vedação adequada e trava com mola ou mecanismo equivalente;• Gabinete fechado, adequado para o processo de fermentação e crescimento dos pães;• Rodízios giratórios de alta resistência, sendo pelo menos 2 (dois) com sistema de travamento, para facilitar a locomoção e garantir estabilidade;• Cor: branca• Dimensões aproximadas (A x L x P): 1,90 m x 0,60 m x 0,75 m. <p>Disposições gerais:</p> <p>O equipamento deverá ser entregue novo, sem uso, devidamente embalado e acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.</p> <p>Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo.</p> <p>Manual de instruções em língua portuguesa.</p> <p>Assistência técnica autorizada em território nacional.</p> <p>Fabricado em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.</p>	
--	--	--	--	--



MUNICÍPIO DE TIAIÇU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

3	unidade	1	<p>CÂMARA CLIMÁTICA PARA FERMENTAÇÃO E RETARDAMENTO DE MASSAS – CAPACIDADE PARA APROXIMADAMENTE 1.000 PÃES</p> <p>Equipamento destinado ao controle do processo de fermentação, retardamento e crescimento de massas panificáveis, devendo atender, no mínimo, às seguintes especificações:</p> <ul style="list-style-type: none">• Armário para retardamento do crescimento da massa (função frio) e aceleração da fermentação (função quente);• Capacidade aproximada para 1.000 pães, compatível com padrão de panificação;• Capacidade mínima para 40 (quarenta) esteiras com dimensões aproximadas de 58 x 70 cm;• Isolamento térmico em poliuretano injetado ou material de eficiência equivalente;• Painel equipado com controlador digital multifunções, permitindo o ajuste de temperatura, umidade e tempo;• Sistema de circulação de ar forçado interno para distribuição uniforme da temperatura;• Sistema automático de vapor com reservatório de água de capacidade mínima de 3 litros ou equivalente;• Faixa de temperatura aproximada: aquecimento até 50°C e refrigeração entre 2°C e 25°C;• Estrutura interna e externa em aço inoxidável, aço galvanizado ou material de qualidade equivalente, resistente à corrosão e de fácil higienização;• 1 (uma) porta com vedação eficiente e fechamento hermético;• Sistema de aquecimento por resistências elétricas ou tecnologia equivalente;	16.413,15
---	---------	---	---	-----------



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<ul style="list-style-type: none">• Unidade de refrigeração com compressor de potência compatível com a capacidade do equipamento;• Alimentação elétrica de 220 V, bivolt ou compatível com a rede local;• Dimensões aproximadas (A x L x P): altura entre 1.900 e 2.100 mm; largura entre 650 e 900 mm e profundidade entre 1.600 e 1.900 mm. <p>Disposições gerais:</p> <p>O equipamento deverá ser entregue novo, sem uso, devidamente embalado e acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.</p> <p>Deverá possuir eficiência energética conforme regulamentação do INMETRO.</p> <p>Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo.</p> <p>Manual de instruções em língua portuguesa.</p> <p>Assistência técnica autorizada em território nacional.</p> <p>Fabricado em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.</p>	
4	unidade	60	ESTEIRA PARA PÃO FRANCÊS - 5 TIRAS Equipamento destinado à produção de pães do tipo francês, devendo atender, no mínimo, às seguintes especificações: <ul style="list-style-type: none">• Esteira para panificação com 5 (cinco) tiras;• Dimensões aproximadas de 58 x 70 cm;	68,08



MUNICÍPIO DE TIAIÇU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<ul style="list-style-type: none">• Tiras perfuradas confeccionadas em alumínio, resistentes ao calor e adequadas ao uso em processo de panificação;• Estruturas e perfis em aço carbono, com tratamento anticorrosivo, ou material de qualidade equivalente;• Capacidade mínima aproximada para 25 (vinte e cinco) pães de 50 g por unidade;• Produto resistente, de fácil higienização e adequado para uso em fornos industriais e comerciais;• Acabamento que assegure durabilidade, segurança e eficiência no processo produtivo. <p>Disposições gerais:</p> <p>O equipamento deverá ser entregue novo, sem uso, devidamente embalado e acompanhado de todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.</p> <p>Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo.</p> <p>Manual de instruções em língua portuguesa.</p> <p>Assistência técnica autorizada em território nacional.</p> <p>Fabricado em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.</p>	
5	unidade	1	FORNO TURBO A GÁS – CAPACIDADE PARA 10 ESTEIRAS Equipamento destinado à cocção de produtos de panificação, devendo atender, no mínimo, às seguintes especificações: <ul style="list-style-type: none">• Estrutura externa em aço carbono com pintura eletrostática a pó	12.465,11



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<p>(epóxi) ou material de qualidade equivalente;</p> <ul style="list-style-type: none">• Estrutura interna em aço carbono com revestimento aluminizado de alta resistência térmica ou material equivalente;• Porta com visor em vidro temperado e moldura em aço inoxidável escovado ou material equivalente;• Capacidade mínima para 10 (dez) esteiras, com dimensões aproximadas de 58 x 70 cm;• Funcionamento a gás GLP ou GN, com sistema de segurança conforme normas vigentes;• Iluminação interna para visualização do processo de cocção;• Vedação da porta em material resistente ao calor• Tempo médio de cocção por fornada de 15 a 18 minutos, com temperatura aproximada de 180 °C;• Isolamento térmico em lã de rocha;• Abertura da porta por meio de maçaneta com $\frac{1}{4}$ de volta, em material baquelite;• Painel de comando para controle de tempo, temperatura e injeção de vapor;• Sistema de alarme sonoro ao término do tempo programado;• Temperatura máxima de trabalho de 250 °C;• Rodízios para deslocamento;• Câmara com dimensional apropriado para garantir maior circulação de ar, proporcionando assamento homogêneo;• Dimensões aproximadas: (A x L x P): altura: 208 cm, largura: 104 cm, profundidade: 145 cm. <p>Disposições gerais:</p> <p>O equipamento deverá ser entregue novo, sem uso, devidamente embalado e acompanhado de todos os acessórios</p>	
--	--	--	---	--



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

			<p>necessários ao seu pleno funcionamento.</p> <p>Deverá possuir eficiência energética em conformidade com as normas vigentes, quando aplicáveis, e atender aos requisitos estabelecidos pelos órgãos reguladores competentes.</p> <p>Garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo.</p> <p>Manual de instruções em língua portuguesa.</p> <p>Assistência técnica autorizada em território nacional.</p> <p>Fabricado em conformidade com as normas sanitárias e de segurança vigentes.</p>	
--	--	--	---	--

XI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação, R\$ 39.104,50 (trinta e nove mil, cento e quatro reais e cinquenta centavos), foi apurado com utilização dos parâmetros dos incisos III e IV do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

X – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a natureza do objeto, composto por equipamentos de panificação e refrigeração com características, funcionalidades e aplicações distintas, verifica-se que o parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente viável. Os bens são divisíveis e podem ser adquiridos de forma independente, sem prejuízo à funcionalidade, à qualidade ou à eficiência do conjunto, permitindo, inclusive, maior flexibilidade na execução contratual.

O parcelamento da solução favorece a ampliação da competitividade, possibilitando a participação de maior número de fornecedores especializados, o que contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, reduz os riscos decorrentes da dependência de um único fornecedor e facilita a gestão contratual, especialmente quanto às entregas, ao recebimento, às substituições e ao acionamento da garantia.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação atende aos princípios da economicidade, da eficiência, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, mostrando-se a solução mais adequada



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

para o atendimento do interesse público.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de outras contratações.

XII - RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente aquisição mostra-se necessária para garantir a adequada execução das atividades desenvolvidas pela Administração, assegurando condições apropriadas de funcionamento e atendimento aos diferentes públicos atendidos pelos programas institucionais.

Nesse contexto, a disponibilização de equipamentos adequados é essencial para viabilizar a produção de pães e demais produtos de panificação de forma padronizada, segura e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

Com a contratação, pretende-se:

- a)** garantir a adequada estruturação da unidade, por meio da disponibilização de equipamentos compatíveis com a demanda operacional;
- b)** assegurar a continuidade e a eficiência das atividades relacionadas à produção, evitando interrupções decorrentes de equipamentos inadequados, insuficientes ou obsoletos;
- c)** promover a melhoria da qualidade dos produtos ofertados, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar;
- d)** aumentar a produtividade e a padronização dos processos produtivos, por meio da utilização de equipamentos modernos e eficientes;
- e)** reduzir custos operacionais e de manutenção a médio e longo prazo, em razão da maior eficiência energética e durabilidade e desempenho dos equipamentos;
- f)** garantir maior segurança operacional aos servidores envolvidos nas atividades, reduzindo riscos de acidentes e falhas durante a execução dos serviços.

XIII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não se verifica a necessidade de adoção de providências específicas por parte da Administração previamente à celebração do contrato.

Do mesmo modo, não há necessidade de capacitação adicional de servidores para a fiscalização e gestão contratual ou adequações no ambiente físico e na estrutura organizacional para a execução do objeto.



MUNICÍPIO DE TAIACU

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

XIV – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de equipamentos de panificação e refrigeração pode gerar impactos ambientais de pequena relevância, principalmente relacionados ao consumo de energia elétrica e de gás, bem como à geração de resíduos provenientes de embalagens e do uso dos equipamentos ao longo de sua vida útil.

Dentre os principais impactos, destacam-se:

- a) consumo de energia elétrica e de gás durante a operação dos equipamentos;
- b) geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens e materiais de proteção no momento da entrega;
- c) geração de resíduos decorrentes da manutenção, substituição de componentes e descarte dos equipamentos ao final de sua vida útil.

Crítérios de sustentabilidade e medidas mitigadoras

Tais impactos tendem a ser minimizados mediante a adoção de critérios de sustentabilidade na aquisição e utilização dos equipamentos, priorizando-se soluções mais eficientes e alinhadas às normas ambientais vigentes.

Nesse sentido, a correta destinação de resíduos, especialmente embalagens e materiais descartados, aliada à adoção de boas práticas de uso, conservação e manutenção dos equipamentos, contribui para a redução dos impactos ambientais.

As medidas recomendadas incluem:

- a) aquisição de equipamentos com maior eficiência energética, quando aplicável;
- b) adoção de práticas adequadas de utilização, manutenção preventiva e descarte ambientalmente correto dos resíduos;
- c) preferência por equipamentos que permitam manutenção preventiva e corretiva, prolongando sua vida útil;
- d) priorização de equipamentos fabricados com materiais duráveis, resistentes e atóxicos, que reduzam a necessidade de substituição frequente.

XV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico, econômico e operacional, ficando a indicação da viabilidade legal e orçamentária e decisão quanto à contratação a cargo do setor competente.



MUNICÍPIO DE TAIANÇA

RUA RAUL MAÇONE, Nº 306 – CENTRO
ESTADO DE SÃO PAULO
CNPJ: 44.544.690/0001-15

Diante das análises realizadas no presente estudo, conclui-se que a contratação mostra-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e administrativamente adequada para o atendimento da necessidade identificada. As soluções disponíveis no mercado atendem às especificações técnicas e às exigências sanitárias e operacionais, permitindo a realização da contratação.

DECLARAMOS que:

É VIÁVEL a presente contratação

NÃO É VIÁVEL a presente contratação.

Taiança, 16 de abril de 2026.

Carina Tatieli dos Santos
Nutricionista