



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **INTRODUÇÃO/ INFORMAÇÕES BÁSICAS**

**Setor Destinatário:** UNIDADE CENTRAL DE COMPRAS

**Servidor Responsável pela Elaboração do ETP:** Breno Fagundes Santos

**Motivo:** 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 abaixo especificada.

Contratação de empresa especializada para Aquisição de equipamentos permanentes para formação de Padaria Comunitária, carrinho de picolé, carrinho de cachorro quente, para atender projeto de desenvolvimento econômico e comunitário do Município de São João da Ponte, em atendimento a solicitação da Secretaria de Municipal de Assistência Social.

### **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto aquisição de equipamentos permanentes para formação de Padaria Comunitária, carrinho de picolé, carrinho de cachorro quente, para atender projeto de desenvolvimento econômico e comunitário e incentivo ao empreendedorismo no Município de São João da Ponte.

A geração de empregos é um desafio e uma necessidade para o município, proporcionando renda e aquecendo a economia local. Nesse contexto, existe a necessidade de criação de projeto de desenvolvimento econômico e comunitário para apoiar famílias em situação de vulnerabilidade social no município de São João da Ponte, e que oferecem incentivos de ações para o empreendimento. A proposta do projeto trata-se de um programa de desenvolvimento econômico para o município de São João da Ponte atendendo a área urbana e rural. O intuito é fortalecer a economia local e principalmente apoiar as famílias de baixa renda, através de associações comunitárias com equipamentos permanentes para estimular o emprego, renda, e de incentivo ao empreendedorismo no Município de São João da Ponte. O objetivo de ampliar as oportunidades para os trabalhadores e empreendedores, fortalecer nossas entidades e as nossas políticas públicas, gerar e atrair riqueza para o nosso município, aumentar a capacidade empreendedora do nosso jovem são atividades que precisam ser apoiadas com todas as nossas forças. Esse plano nos ajudará a priorizar as atividades importantes para famílias atendidas em programas de políticas pública, contando com o apoio de entidades, associações comunitárias que atuam em prol da geração de trabalho, emprego e renda, questões que afetam tanto não só a nossas comunidades rurais, mas todo o município. É necessário que haja empenho do governo e das demais lideranças do nosso município para



que a nossa economia se fortaleça. Vale lembrar-se das enormes dificuldades enfrentadas na seca, quando as comunidades vivenciam enormes desafios, sejam no campo da saúde pública, ou no campo econômico.

Com a necessidade de iniciar esse projeto de desenvolvimento econômico nas comunidades rurais, de início a proposta da administração pública é a criação de duas padarias comunitárias nas comunidades de Agreste e Vereda Núcleo, como também o fornecimento de carrinhos de picolé e cachorro quente para o auxílio e o apoio no fortalecimento da renda de famílias em situação de vulnerabilidade social.

Por fim, considerando a necessidade de execução de Plano de Trabalho, para atender projeto de desenvolvimento econômico e comunitário e incentivo ao empreendedorismo, firmado entre o Município de São João da Ponte e Associações Comunitárias, para a compra de equipamentos para criação de Padaria Comunitária, carrinho de picolé e de carrinho de cachorro quente. Faz-se necessário a realização de um procedimento licitatório para a aquisição dos itens.

Tal necessidade justifica-se a realização de processo licitatório para aquisição de materiais permanentes. Desta forma serão utilizados os equipamentos e materiais permanentes que precisam adquirir para assim dar um melhor atendimento à população e contribuirá muito para o desenvolvimento econômico e comunitário e incentivo ao empreendedorismo no Município de São João da Ponte. Assim, justificamos a solicitação objeto desta proposta, que é aquisição de equipamentos permanentes para formação de Padaria Comunitária, carrinho de picolé e carrinho de cachorro quente.

## **2- PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

O Município de São João da Ponte ainda não construiu seu Plano Anual de Contratações. No entanto, a presente contratação tem compatibilidade com o Plano Plurianual, bem como a Lei de Diretrizes Orçamentárias e a Lei Orçamentária Anual.

## **3- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

O objeto da contratação é aquisição de equipamentos permanentes para formação de Padaria Comunitária, carrinho de picolé, carrinho de cachorro-quente, para atender projeto de desenvolvimento econômico e comunitário do Município de São João da Ponte, em atendimento a solicitação da Secretaria de Municipal de Assistência Social, que deverão ser fornecidos em conformidade com as respectivas descrições relacionadas no presente estudo. Os objetos contratados deverão ter prazo de validade e/ou garantia de 24 meses contados do momento da entrega do produto.

Considerando que os objetos a serem contratados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado, poderá ser adotada a licitação na modalidade de pregão.



Para atender aos requisitos mínimos para a aquisição, o item deve estar em conformidade com a descrição sumária e descrição completa do mesmo, devendo também atender aos padrões de qualidade do mercado, demandas legais e regulatórias.

O licitante deve proporcionar o fornecimento, objetivando atender a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social de São João da Ponte, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste estudo e também estabelecidas no Termo de Referência.

É de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA a utilização de pessoal para execução do objeto CONTRATADO, incluindo os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, cujos ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a contratante.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade.

#### **4 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Os quantitativos estimados para esta contratação foram baseados no atendimento de duas padarias comunitárias, e no histórico das famílias atendidas no Centro de Referência de Assistência Social - CRAS, bem como nas informações prestadas na solicitação da secretaria de Assistência Social.

A quantidade descrita destina a associação comunitária da comunidade de Agreste e Vereda Núcleo, famílias atendidas pelo CRAS.

O objeto da contratação tem natureza de bem comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Abaixo quadro com as descrições com as quantidades totais da solicitação da secretaria requerente:

#### **MATERIAL PERMANENTE PARA PADARIAS COMUNITARIAS**

<b>ITEM</b>	<b>QUANTI</b>	<b>UND</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
01	02	UND	<b>AMASSADEIRA ASPIRAL 25 KG, 220V.</b> CAPACIDADE: 25 Kg de massa pronta POTÊNCIA MONOFÁSICA: 1,0 Cv VELOCIDADE: 180 RPM PESO LIQUIDO: 53 Kg. DIMENSÕES (A x L x C): 640 x 390 x 730 mm - Corpo em aço SAE 1020 - Cuba em aço



			inoxidável. Grades de proteção cromada. Maior durabilidade: mancais monobloco tipo flange e rolamentos auto compensadores. Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado. Espirais em ferro fundido com banho de estanho. Acabamento de alta resistência em pintura epóxi.
02	02	UND	<b>ARMARIO PARA CRESCIMENTO DE PÃES (20 ESTEIRAS)</b> - Totalmente em chapa de aço carbono. Pintura em pó eletrostático. Esteira opcional para pão francês e doce. Visor de vidro na porta. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - Altura 1975mm - Largura 630mm - Prof. 715mm - Peso 30k
03	40	UND	<b>ASSADEIRA EM ALUMÍNIO LISA 58X70 CM 0,8 MM</b> - 5 tiras. CARACTERÍSTICAS: com virola na borda e arame de ferro na borda de 4,7 mm. Dimensões (LxCxA): 58 x 70 x 3,5 cm. Espessura mínima: 0,8 mm
04	02	UND	<b>BALANÇA DIGITAL 15 KG 220V.</b> Balança de alta precisão. Dígitos led. Microprocessador para várias funções. Medição exata Funções permanentes. Modelo leve e transportável. Capacidade 5g até 30kg. Ajuste de tara 2 painéis com 16 dígitos cada. Medidas largura, profundidade e altura (34x32x11)
05	02	UND	<b>FOGAO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS</b> , queimadores duplos, com forno dimensões altura - 80 cm profundidade - 89 cm comprimento - 160 cm medidas interna do forno: * largura 48 cm; * altura 31 cm;
06	02	UND	<b>FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO 5 ESTEIRAS PARA PADARIA</b> - Controle digital multifunções. Frente e porta do forno toda em aço inox. Porta em aço inox escovado com sistema de regulagem de pressão na maçaneta e dobradiças. Frente (moldura) em aço inox escovado. Sistema TURBO, com hélice especialmente projetada fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior do forno. Cavalete em aço carbono SAE1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. Sistema de segurança no queimador, garantindo que o forno somente funcione se houver gás. Laterais, painéis e costas em aço SAE1020 reforçado com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. Sistema de vapor controlado por válvula solenóide. Suporte para esteiras 580x680mm em aço SAE 1020 reforçado. Câmara interna em aço, SAE 1020 reforçado. Grade de proteção da turbina. Reposição de lâmpada facilmente. Isolamento em lã de rocha. Equipado com rodízios. Voltagens 220V. Fácil instalação.
07	02	UND	<b>FREEZER HORIZONTAL 311 LITROS, 01PORTA, 220 VOLTS. COR BRANCA.</b>
08	02	UND	<b>MESA PARA PANIFICAÇÃO 1,90 x 0,70 x 0,80m, DE INOX.</b>
09	02	UND	<b>MODELADOR P/ PAO CASEIRO</b> -



			<p>Modeladora de pão para uso de mesa e rolo de 35 cm. Características: Rolamentos tipo ZZ (blindados em ambos os lados); Mancais injetados; Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados; Grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento; Motor monofásico bivolt com chave seletora 110-220v; Estrutura em chapa reforçada SAE1010/1020 com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento; Jogo com 3 feltros confeccionados com 90% de pura lã; Fácil instalação e manutenção; Informações Técnicas: MV23 •Área útil de 23cm; •Motor: 1/3CV monofásico- bivolt; •Chave liga/desliga: 10A; •Fiação: 2x 1,5mm- 300V; •Tomada: 10A-250V c/flecha 2 pinos; Correia 925 (1 unidade); •Polia do Motor: 60 Z1; •Polia de Alumínio: 250 Z1; •1 Jogo com 3 feltros. Medidas: - Altura: 43cm - Largura: 41cm - Profundidade: 68cm</p>
11	10	UND	<p><b>CARRINHO DE PICOLÉ</b>, capacidade: 250 a 300 picolé volume: 60 litros, cor: branco, peso: 21 kg, medidas do produto altura: 86,5 cm, largura: 40,5 cm, profundidade: 45,5 cm, - construção feita em poliestireno; tampa grande de poliestireno, com borracha de vedação; pneus maciços e com tratamento antiferrugem; rodas aro 20, com rolamentos; interior com 5 placas eutéticas (placas que funcionam como acumuladoras de frio).</p>
12	05	UND	<p><b>CARRINHO DE CACHORRO QUENTE</b> 01 Painelas para cozimento salsichas; 03 Cubas para molhos diversos; 01 Toldo desmontável; Rodas pneumática; Gabinete em chapa com pintura epóxi; Fogão De Alta Pressão; Mesa superior em aço inoxidável; Depósito Para Armazenar Produtos E Utensílios; PERSONALIZADO DE ACORDO COM O REQUERENTE Tratamento Diferenciado: estrutura inoxidável, aprovada pela anvisa – Produção de 2.000 unidades de cachorro quente composto de: (pão, salsicha, molho e batata palha) a serem distribuídos durante as 04 Horas do evento, atendendo todas as normas de segurança alimentar.</p>

## **5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros (pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados) Portal Nacional de Contratações Públicas, e ainda a solicitação de orçamentos de fornecedores do mercado regional descritos em anexo deste estudo.

Conforme pesquisa realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas, não foi possível encontrar 03 orçamentos conforme a descrição dos itens, sendo



necessária a complementação com a solicitação de orçamentos do mercado regional, bem assim, cabe salientar que a realidade local é divergente das contratações encontradas através de pesquisas nos sítios eletrônicos especializados, comprovando portanto, através dos orçamentos obtidos a evidente vantajosidade para a Administração Pública da utilização dos incisos I e IV da Lei 14.133/21, de forma combinada devido às circunstâncias encontradas na elaboração da presente fase interna.

Conforme pesquisa de mercado realizado, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas tanto no fornecimento de equipamentos para abertura de padarias comunitárias como para carrinho de picolé e cachorro quente no que se refere ao projeto de desenvolvimento econômico e social do município.

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

Serão utilizados como metodologia para obtenção do preço e referência para a abertura de licitação, a média, mediana ou o menor valor obtido na pesquisa de preços, tendo como referência a pesquisa de preços realizada no Portal Nacional de Compras Públicas, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais parâmetros adotados neste caso, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 115.373,82 (Cento e quinze mil e trezentos e setenta e três reais e oitenta e dois centavos), conforme valor aproximado, estimado na tabela abaixo;

Vislumbra-se que tal valor é compatível como praticado pelo mercado correspondente e se tratando que a dotação orçamentaria será incorporado no Termo de Referência.

### **MATERIAL PERMANENTE PARA PADARIAS COMUNITARIAS**

<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>AMASSADEIRA ASPIRAL 25 KG, 220V.</b> CAPACIDADE: 25 Kg de massa pronta POTÊNCIA MONOFÁSICA: 1,0 Cv VELOCIDADE: 180 RPM PESO LIQUIDO: 53 Kg. DIMENSÕES (A x L x C): 640 x 390 x 730 mm - Corpo em aço SAE 1020 - Cuba em aço inoxidável. Grades de proteção cromada. Maior durabilidade: mancais	<b>UND</b>	02	R\$8.963,33	R\$17.926,66



monobloco tipo flange e rolamentos auto compensadores. Engrenagens em aço SAE 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado. Espirais em ferro fundido com banho de estanho. Acabamento de alta resistência em pintura epóxi.				
<b>ARMARIO PARA CRESCIMENTO DE PÃES (20 ESTEIRAS)</b> - Totalmente em chapa de aço carbono. Pintura em pó eletrostático. Esteira opcional para pão francês e doce. Visor de vidro na porta. <b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b> - Altura 1975mm - Largura 630mm - Prof. 715mm - Peso 30k	<b>UND</b>	02	R\$2.206,59	R\$4.413,18
<b>ASSADEIRA EM ALUMÍNIO LISA 58X70 CM 0,8 MM</b> – 5 tiras. <b>CARACTERÍSTICAS:</b> com virola na borda e arame de ferro na borda de 4,7 mm. Dimensões (LxCxA): 58 x 70 x 3,5 cm. Espessura mínima: 0,8 mm	<b>UND</b>	40	R\$182,38	R\$7.295,20
<b>BALANÇA DIGITAL 15 KG 220V.</b> Balança de alta precisão. Dígitos led. Microprocessador para várias funções. Medição exata Funções permanentes. Modelo leve e transportável. Capacidade 5g até 30kg. Ajuste de tara 2 painéis com 16 dígitos cada. Medidas largura, profundidade e altura (34x32x11)	<b>UND</b>	02	R\$3.132,25	R\$6.264,50
<b>FOGAO INDUSTRIAL COM 06 BOCAS</b> , queimadores duplos, com forno dimensões altura - 80 cm profundidade - 89 cm comprimento - 160 cm medidas interna do forno: * largura 48 cm; * altura 31 cm;	<b>UND</b>	02	R\$3.233,58	R\$6.467,16
<b>FORNO INDUSTRIAL ELÉTRICO 5 ESTEIRAS PARA PADARIA</b> - Controle digital multifunções. Frente e porta do forno toda em aço inox. Porta em aço inox escovado com sistema de regulagem de	<b>UND</b>	02	R\$7.869,58	R\$15.739,16



<p>pressão na maçaneta e dobradiças. Frente (moldura) em aço inox escovado. Sistema TURBO, com hélice especialmente projetada fazendo com que o ar circule uniformemente por todo o interior do forno. Cavalete em aço carbono SAE1020 reforçado, com pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. Sistema de segurança no queimador, garantindo que o forno somente funcione se houver gás. Laterais, painéis e costas em aço SAE1020 reforçado com acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada. Sistema de vapor controlado por válvula solenóide. Suporte para esteiras 580x680mm em aço SAE 1020 reforçado. Câmara interna em aço, SAE 1020 reforçado. Grade de proteção da turbina. Reposição de lâmpada facilmente. Isolamento em lã de rocha. Equipado com rodízios. Voltagens 220V. Fácil instalação.</p>				
<b>FREEZER</b> HORIZONTAL 311 LITROS, 01PORTA, 220 VOLTS. COR BRANCA.	<b>UND</b>	02	R\$3.233,33	R\$6.466,66
<b>MESA PARA PANIFICAÇÃO</b> 1,90 x 0,70 x 0,80m, DE INOX.	<b>UND</b>	02	R\$1.632,50	R\$3.265,00
<b>MODELADOR P/ PAO CASEIRO</b> - Modeladora de pão para uso de mesa e rolo de 35 cm. Características: Rolamentos tipo ZZ (blindados em ambos os lados); Mancais injetados; Rolos dianteiros banhados em cromo duro e o restante zincados; Grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento; Motor monofásico bivolt com chave seletora 110-220v; Estrutura em chapa reforçada SAE1010/1020 com	<b>UND</b>	02	R\$6.537,50	R\$13.075,00





acabamento em pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; Grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento; Jogo com 3 feltros confeccionados com 90% de pura lã; Fácil instalação e manutenção; Informações Técnicas: MV23 •Área útil de 23cm; •Motor: 1/3CV monofásico- bivolt; •Chave liga/desliga: 10A; •Fiação: 2x 1,5mm- 300V; •Tomada: 10A-250V c/flecha 2 pinos; Correia 925 (1 unidade); •Polia do Motor: 60 Z1; •Polia de Alumínio: 250 Z1; •1 Jogo com 3 feltros . Medidas: - Altura: 43cm - Largura: 41cm - Profundidade: 68cm				
<b>CARRINHO DE PICOLÉ</b> , capacidade: 250 a 300 picolé volume: 60 litros, cor: branco, peso: 21 kg, medidas do produto altura: 86,5 cm, largura: 40,5 cm, profundidade: 45,5 cm, - construção feita em poliestireno; tampa grande de poliestireno, com borracha de vedação; pneus maciços e com tratamento anti ferrugem; rodas aro 20, com rolamentos; interior com 5 placas eutéticas (placas que funcionam como acumuladoras de frio).	<b>UND</b>	10	R\$ 2.502,53	R\$25.025,30
<b>CARRINHO DE CACHORRO QUENTE</b> 01 Painelas para cozimento salsichas; 03 Cubas para molhos diversos; 01 Toldo desmontável; Rodas pneumática; Gabinete em chapa com pintura epóxi; Fogão De Alta Pressão; Mesa superior em aço inoxidável; Depósito Para Armazenar Produtos E Utensílios; PERSONALIZADO DE ACORDO COM O REQUERENTE Tratamento Diferenciado:	<b>UND</b>	05	R\$1.887,20	R\$9.436,00



estrutura inoxidável, aprovada pela anvisa – Produção de 2.000 unidades de cachorro quente composto de: (pão, salsicha, molho e batata palha) a serem distribuídos durante as 04 Horas do evento, atendendo todas as normas de segurança alimentar.				
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 115.373,82 (Cento e quinze mil e trezentos e setenta e três reais e oitenta e dois centavos).</b>			

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

Visando facilitar a entrega; os itens deverão ser entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de São João da Ponte, e no endereço da Secretaria solicitante. A partir do momento em que seja estipulada a entrega, os materiais, constantes na autorização, deverão estar em condições de uso imediato e submetido à apreciação da UNIDADE REQUISITANTE.

Não será aceito objeto que não esteja adequado para o uso. Caso a demanda sofra variação, as entregas previstas poderão ser ajustadas a ela. A Unidade requisitante reserva-se o direito de não receber os materiais, em desacordo com o previsto na Nota de Empenho/ Termo de Autorização de Compra.

Constatado que o produto entregue está em desacordo com o previsto na Nota de Empenho/Termo de Autorização de Compra, bem como nas situações em que os materiais fornecidos forem considerados sem condições de uso, a contratada se obriga a efetuar a troca no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do recebimento da comunicação expedida pelo Setor responsável da Unidade Requisitante.

A solução como um todo encontra-se pormenorizada nos demais tópicos do presente Estudo Técnico Preliminar, bem como no Termo de Referência.

## **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Procedida a avaliação técnica e econômica da possibilidade de parcelamento do objeto da presente contratação, opta-se em dividi-lo em itens unitários, com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final de cada item, garantindo, assim, a ampla concorrência.



A regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, seja a divisão das aquisições em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, buscando o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala, não houve o agrupamento de itens, levando-se em consideração o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

## **9- DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Espera-se com esta contratação que famílias, associações que serão contemplados com os bens, ajudaram no desenvolvimento econômico e social, fortalecendo a renda familiar.

Pretende-se contratar os itens descritos nesta licitação com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades das unidades requisitantes. Além disso, visa manter a qualidade dos serviços prestados.

Consolidar a estrutura física capaz de atender inicialmente às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social; Proporcionar a qualidade de vida no trabalho e o bem-estar da comunidade atendida pela Assistência Social, em consonância com as famílias referenciadas pelo Centro de Referência de Assistência Social.

Pretende-se, como presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como ajusta competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

Espera-se suprir a necessidade da Administração pelas diversas áreas requisitantes das Secretarias/Fundação, possibilitando a continuidade de suas atividades dos órgãos descritos nesse Estudo Técnico Preliminar com objetivo que esta contratação seja de maneira eficaz e de fácil operacionalização, e evitando a possível interrupção do fornecimento.

## **10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A gestão da Secretaria Municipal de Assistência Social designará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:



Elaboração de minuta do edital;

Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

Designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

Elaboração de minuta do contrato;

Encaminhamento do processo para análise jurídica;

Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

Publicação e divulgação do edital e anexos;

Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

Realização do certame, com suas respectivas etapas;

Realização de empenho; e assinatura e publicação do contrato.

## **11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

## **12 – IMPACTOS AMBIENTAIS**

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais. A contratada deverá atender aos critérios de qualidade ambiental, sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção ao meio ambiente. A contratada será responsável pela destinação correta de todos os resíduos gerados na execução dos serviços.

## **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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 de mercado.

Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade Pregão eletrônico e julgamento por Menor Preço. Assim, com o estímulo a ampla concorrência dos licitantes, o julgamento será por item unitário.

São João da Ponte, 21 de fevereiro de 2024

---

**Breno Fagundes Santos**  
**Assistente Social**  
**Responsável pelo Estudo Técnico Preliminar**