

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 091/2026

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, elaborado nos termos do art. 6º, inciso XX, e do art. 18, inciso I, ambos da Lei Federal nº 14.133/2021, tem por finalidade demonstrar a necessidade da contratação, apresentar a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e jurídico, bem como subsidiar a elaboração do Termo de Referência e a deflagração do competente procedimento licitatório. O ETP busca identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda apresentada, demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar as fases subsequentes do processo de contratação.

2. OBJETO DO ESTUDO

Seleção de propostas para Registro de Preços visando a futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios de panificação (pães, salgados e bolos), para atender plenamente as necessidades contínuas da Prefeitura Municipal de Tocantinópolis, Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS), Fundo Municipal de Saúde (FMS), Fundo Municipal de Educação (FME) do Município de Tocantinópolis – TO, com formalização mediante Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

3. UNIDADE REQUISITANTE

Os órgãos e Secretarias requisitantes do objeto deste Estudo Técnico Preliminar e que compõem a estrutura administrativa demandante da Prefeitura Municipal de Tocantinópolis/TO são:

- Secretaria Municipal de Administração, por meio do Secretário Titular, o Sr. Jair Teixeira Aguiar;
- Fundo Municipal de Educação (FME), por meio da sua Gestora, a Sra. Allyne Duarte Araújo;
- Fundo Municipal de Saúde (FMS), por meio da sua Gestora, a Sra. Maria da Conceição Marinho de Farias Rêgo;
- Secretaria Municipal de Assistência Social e Fundo Municipal de Assistência Social (FMAS), por meio da sua Gestora Responsável, a Sra. Verônica Rufino de Mâcedo;
- Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura e Habitação, Secretaria de Transportes, Secretaria de Agricultura e demais Secretarias correlatas integradas ao fluxo ordinário de demandas do município.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

4.1 A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar justifica-se pela necessidade administrativa contínua de fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, incluindo pães, bolos e salgados, destinados ao atendimento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e Fundos participantes. A aquisição visa garantir a continuidade dos serviços públicos, das ações institucionais, dos eventos oficiais, das atividades educacionais, dos atendimentos na área da saúde e das ações socioassistenciais promovidas pelo Município de Tocantinópolis/TO, assegurando o adequado funcionamento da Administração Pública Municipal.

4.2. Justifica-se a contratação tendo em vista que o Município de Tocantinópolis desempenha diariamente a prestação de serviços essenciais aos cidadãos locais. A Administração Pública possui o compromisso de assegurar um bom emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis. O atendimento engloba ações da rede socioassistencial (atendimento a abrigos e serviços de assistência social), unidades de saúde (Hospitais Municipais, UPA, UBS), reuniões pedagógicas e ações das Secretarias vinculadas desta Municipalidade, bem como na complementação dos lanches oferecidos às crianças atendidas nas escolas e creches municipais.

4.3. A Secretaria Municipal de Administração, Finanças, Obras, Meio Ambiente e demais órgãos demandam o fornecimento planejado e contínuo para eventos com a comunidade, recepções e capacitações institucionais. Evidencia-se a necessidade premente de contratação, uma vez que a paralisação do fornecimento inviabilizaria o cumprimento das ações governamentais e o atendimento adequado de unidades primárias, como os Postos de Saúde da Família (PSF) e Centros de Referência de Assistência Social (CRAS).

4.4. No tocante ao Fundo Municipal de Educação e ao Setor de Merenda Escolar, a contratação visa garantir o complemento calórico e lanches para atividades pedagógicas extra-muros, eventos escolares, desfiles cívicos e atendimento direto aos alunos inseridos no Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), zelando pela saúde e bem-estar das crianças e adolescentes da rede municipal de ensino.

4.5. Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo dos exercícios anteriores, nas demandas apresentadas pelas unidades requisitantes e na projeção das ações institucionais previstas para o exercício de 2026, conforme levantamento constante dos autos do processo."

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá cumprir rigorosamente as obrigações a seguir estipuladas:

- a) Ser pessoa jurídica regularmente constituída, habilitada e ativa para o ramo de fabricação/comércio de produtos de panificação, confeitaria e salgados;
- b) Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, que atendam integralmente aos padrões sanitários, organolépticos e às especificações descritas neste termo, observando as características exigidas para cada item (frescor, prazo de validade e composição);
- c) Utilizar insumos de marcas reconhecidas e em estrita conformidade com as regulamentações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e dos órgãos de Defesa Sanitária da Saúde, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas na produção, acondicionamento e transporte;
- d) Garantir que os produtos sejam entregues devidamente embalados e protegidos contra contaminações externas, utilizando veículos adequados e higienizados para o transporte de alimentos, mantendo a integridade dos itens fritos, assados ou resfriados;
- e) Realizar as entregas de forma parcelada, conforme demanda da Administração, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo situações emergenciais ou eventos previamente agendados, quando poderão ser definidos horários específicos em comum acordo entre a Administração e a contratada.
- f) A substituição deverá ocorrer em até 2 (duas) horas após a comunicação formal da irregularidade pela Administração;
- g) Fornecer nota fiscal eletrônica correspondente à entrega efetiva, contendo a descrição detalhada do item, quantitativos e valores unitários homologados;
- h) Não subcontratar parcial ou totalmente a execução do objeto licitado, sob pena de rescisão imediata da Ata ou do Contrato e aplicação das sanções administrativas cabíveis;
- i) Comprovar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, a regularidade fiscal, trabalhista e jurídica, bem como a ausência de sanções impeditivas de licitar e contratar nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.1. Capacidade Técnica

A licitante deverá apresentar, para fins de habilitação técnica:

- **a)** Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de produtos compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, observadas as disposições do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, admitida a soma de atestados para comprovação da capacidade técnica.
- **b)** Comprovação de regularidade junto à Vigilância Sanitária Competente (Alvará Sanitário vigente) do estabelecimento fabril/comercial, demonstrando aptidão para a manipulação e fornecimento de alimentos de consumo humano;
- **c)** A Administração poderá promover diligências para verificar as condições de higiene e a estrutura fabril do estabelecimento vencedor, visando assegurar a qualidade do produto final fornecido.
- A exigência de atestado de capacidade técnica limita-se à comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto licitado, observando os princípios da proporcionalidade e da competitividade previstos no art. 67 da Lei nº 14.133/2021.
-

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. A estimativa de preços foi elaborada observando a metodologia prevista no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizando-se pesquisa junto ao Banco de Preços, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), contratações similares de outros órgãos públicos e cotações obtidas junto a fornecedores do ramo.

6.2. O mercado apresenta um amplo leque de fornecedores capazes de fornecer os quantitativos demandados dentro dos padrões exigidos de pontualidade e qualidade alimentar, o que assegura ampla competitividade e afasta riscos de monopólio ou direcionamento do certame.

6.3. O objeto enquadra-se perfeitamente na categoria de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, visto que seus padrões de desempenho, peso e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais e consolidadas no mercado fornecedor nacional, sem complexidades técnicas adicionais.

6.4. A modelagem mais eficiente e viável identificada foi a contratação por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, utilizando-se o critério de julgamento por Menor Preço por Item, atendendo ao disposto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

6.5. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS

- Para atendimento da necessidade identificada foram analisadas as seguintes alternativas:
- I – Produção própria pelo Município:
Exigiria estrutura física adequada, equipamentos, mão de obra especializada, aquisição

permanente de insumos e controle sanitário contínuo, tornando-se economicamente desvantajosa.

- II – Contratação sob demanda sem Sistema de Registro de Preços:
Possibilitaria o atendimento da necessidade, porém reduziria a flexibilidade administrativa e exigiria sucessivas contratações ao longo do exercício.
- III – Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços:
Permite aquisições parceladas conforme necessidade efetiva, amplia a competitividade, reduz desperdícios e proporciona maior economicidade.
- Após análise comparativa, concluiu-se que a Solução III apresenta a melhor relação custo-benefício para a Administração.

7. SOLUÇÃO ADOTADA E JUSTIFICATIVA

7.1. A solução adotada é a contratação mediante Pregão Eletrônico, tipo menor preço por item, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos dos arts. 28, 29 e 82 da Lei nº 14.133/2021. O critério de menor preço por item foi selecionado por tratar-se de produtos comuns amplamente disponíveis no mercado regional, garantindo a mais ampla competitividade e permitindo a participação justa de fornecedores locais, maximizando a economicidade. O instrumento contratual será a Ata de Registro de Preços, com vigência de até 12 (doze) meses.

7.2. O SRP é adotado com fundamento no art. 82, incisos I e IV, da Lei nº 14.133/2021, em razão:

- Da natureza fracionada, descentralizada e eventual do consumo dos produtos ao longo do ano, cujas entregas flutuam conforme o cronograma de eventos, ações comunitárias e fluxos de cada secretaria e fundo;
- Da necessidade de faturamento independente, onde cada Fundo Municipal (Saúde, Educação, Assistência Social) emite suas próprias notas de empenho e gerencia seu consumo de acordo com as dotações orçamentárias específicas;
- Do imperativo de evitar desperdícios e estoques estragados de produtos perecíveis, pagando-se estritamente pela quantidade sob demanda requisitada.

7.3. O prazo máximo para a entrega dos produtos será fixado em horas ou conforme o agendamento prévio solicitado pela unidade requisitante na Ordem de Fornecimento, compatível com os horários de realização das atividades governamentais e garantia de produtos frescos.

7.4. Descartam-se a dispensa (art. 75) e a inexigibilidade (art. 74), por superação dos limites legais de contratação direta e por tratar-se de bem comum com ampla concorrência no mercado, respectivamente.

7.5. A fiscalização técnico-administrativa e a gestão direta das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços ficarão sob a responsabilidade dos fiscais formalmente designados por cada Secretaria Municipal e Fundo requisitante, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8. SUSTENTABILIDADE

8.1. Em atendimento ao art. 5º da Lei nº 14.133/2021, a contratação incorpora práticas de sustentabilidade e estímulo ao consumo consciente, exigindo que a contratada observe as seguintes diretrizes:

Considerando a natureza do objeto, foram adotados critérios de sustentabilidade compatíveis com o mercado fornecedor local, priorizando embalagens recicláveis ou biodegradáveis e práticas que contribuam para redução do desperdício de alimentos e correta destinação dos resíduos gerados durante a execução contratual.

- Utilizar, prioritariamente, embalagens de acondicionamento coletivo ou individual que sejam recicláveis ou biodegradáveis, minimizando o descarte de plásticos de uso único;
- Otimizar as rotas de entrega para redução da emissão de gases poluentes e otimização logística no perímetro urbano e rural do município;
- Garantir o descarte correto de resíduos orgânicos e óleos de fritura utilizados no processo fabril, comprovando a destinação ambiental adequada quando solicitado pelos órgãos de fiscalização municipais.
- Priorizar fornecedores que adotem práticas de redução do desperdício alimentar e destinação adequada de resíduos orgânicos.

9. ANÁLISE DE RISCOS

Risco: Licitação deserta ou fracassada

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Mitigação: Ampliação da divulgação do certame e republicação.

Risco: Inexecução contratual

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Mitigação: Aplicação de sanções administrativas e convocação de remanescentes.

Risco: Oscilação dos preços dos insumos

Probabilidade: Média

Impacto: Médio

Mitigação: Atualização da pesquisa de preços e observância das regras de reequilíbrio econômico-financeiro.

Risco: Fornecimento de produtos impróprios para consumo

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Mitigação: Fiscalização sanitária e substituição imediata.

Risco: Atraso nas entregas

Probabilidade: Média

Impacto: Alto

Mitigação: Aplicação de penalidades contratuais e monitoramento da execução.

Risco: Insuficiência orçamentária nas contratações decorrentes

Probabilidade: Baixa

Impacto: Alto

Mitigação: Controle prévio das dotações e emissão de empenho.

10. ENQUADRAMENTO DO OBJETO

O objeto deste estudo enquadra-se estritamente como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021. Justifica-se tal enquadramento uma vez que os gêneros alimentícios de panificação e confeitaria comuns possuem atributos de desempenho, especificações de peso, sabor e características de mercado padronizadas e amplamente consolidadas, sem necessidade de avaliações técnicas de alta complexidade.

11. PARCELAMENTO

O parcelamento foi realizado em observância ao art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021, visando ampliar a competitividade, possibilitar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte e promover maior economicidade para a Administração.

O parcelamento em itens foi adotado em razão da natureza distinta dos produtos, possibilitando a ampliação da competitividade, a participação de microempresas e empresas de pequeno porte e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem prejuízo da economia de escala.

12. ESTIMATIVA DE CUSTOS

12.1. O orçamento estimado detalhado foi elaborado com base em ampla pesquisa mercadológica, utilizando-se de dados obtidos junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP (via plataforma *Fonte de Preços*) e cotações diretas com fornecedores locais, em estrita observância ao art. 5º, inciso I, da Instrução Normativa nº 65/2021 e ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021. Os valores de referência resultaram da média aritmética das cotações coletadas.

12.2 HISTÓRICO DE CONTRATAÇÃO

O Município possui histórico de contratações similares, demonstrando a recorrência da necessidade administrativa e permitindo a utilização de dados históricos para dimensionamento dos quantitativos estimados. Foram considerados os seguintes procedimentos:

- Processo Administrativo nº 089/2024 – aquisição de pães, bolos e salgados para atendimento da Prefeitura e Fundos Municipais;
- Processo Administrativo nº 061/2025 – aquisição de pães, bolos e salgados para atendimento da Prefeitura e Fundos Municipais.

12.3. Valor estimado total: **R\$ 507.028,69** (quinhentos e sete mil vinte e oito reais e sessenta e nove centavos)

A pesquisa de preços foi realizada entre os dias 13 e 29 de maio de 2026, mediante consultas ao PNCP, Fonte de Preços, contratações similares e cotações obtidas junto a fornecedores do ramo, observando os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

12.4. O valor estimado foi obtido mediante a multiplicação dos quantitativos previstos pelos preços médios unitários apurados na pesquisa de mercado, cujos relatórios integram os autos do processo administrativo.

12.5 Os preços unitários referenciais foram obtidos mediante pesquisa realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

O mapa comparativo de preços, os relatórios emitidos pelo PNCP/Fonte de Preços e as cotações obtidas junto aos fornecedores integram os autos do processo administrativo, constituindo documentos de suporte da estimativa da contratação.

ITEM	PM	FME	FMS	FMAS	Quant.	UN.	Especificação
1	150	70	80	200	500	kg	BISCOITO DE QUEIJO QUALIDADE. PRODUTO FEITO A BASE DE QUEIJO E POLVILHO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS



2	190	95	75	150	510	kg	BOLO CONFEITADO: DE BOA QUALIDADE. BOLOS CONFEITADOS, DE MASSA BRANCA A BASE DE LEITE E OVO, COM RECHEIOS VARIADOS (DOCE DE LEITE BACAXI, AMEIXA OU LEITE CONDENSADO), PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS BOLOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
3	120	90	40	92	342	kg	BOLO DE FUBÁ DE MILHO: DE BOA QUALIDADE. BOLO A BASE DE FUBÁ DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE DE COCO, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE CANELA E AÇÚCAR PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS BOLOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
4	110	90	45	75	320	kg	BOLO DE MANDIOCA (MANE PELADO): DE BOA QUALIDADE. BOLO A BASE DE MANDIOCA RALADA, COCO, QUEIJO RALADO, LEITE DE COCO E OVOS, SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS BOLOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOÚPTICAS ANORMAIS
5	150	70	80	110	410	kg	BOLO DE MILHARINA: DE BOA QUALIDADE. BOLO A BASE DE MILHARINA, FARINHA DE TRIGO, OVOS, COCO RALADO, LEITE E MARGARINA. SEM COBERTURA, SEM RECHEIO, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS BOLOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS I ORGANOLEPTICAS ANORMAIS



6	180	30	48	60	318	kg	BOLO FRITO: DE BOA QUALIDADE. BOLO A BASE DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS E LEITE, SEM COBERTURA, SEM RECHEIO, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS BOLOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS ANORMAIS
7	160	15	18	50	243	kg	BROA TEMPERADA: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, PRESUNTO, MUSSARELA, CARNE MOÍDA E OVOS, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADAS BROAS QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
8	100	110	90	75	375	kg	ENROLADINHO DE QUEIJO: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS E QUEIJO BRANCO, COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA, SERÃO REJEITADOS ENROLADINHOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
9	1.100	120	75	90	1.385	kg	ENROLADINHO DE SALSICHA: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DEFARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS COM RECHEIO DE SALSICHA. COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA, SERÃO REJEITADOS ENROLADINHOS QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATU MADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS



10	198	75	65	110	448	kg	MANGULAO: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE POLVILHO DOCE, QUEIJO, ÓLEO, OVOS. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.SERÃO REJEITADOS MANGULÃO QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
11	110	65	35	95	305	kg	PÃO DE FORMA: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE LEITE, AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E OVOS. SEM COBERTURA, SEM RECHEIO, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADOS PAES QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
12	110	35	45	65	255	kg	PAO DE QUEIJO: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE E ÓLEO. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA, COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.SERÃO REJEITADOS PAES DE QUEIJO QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
13	108	48	75	120	351	kg	PÃO FRANCES: DE BOA QUALIDADE. PREPARADO COM FARINHA TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA, SERÃO REJEITADOS PAES QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.



14	1.200	73	68	55	1.396	kg	PÃO P/ HAMBÚRGUER: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MARGARINA, E GERGELIM PARA POLVILHAR. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. SERÃO REJEITADOS PAESMAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
15	130	25	15	25	195	kg	PÃO SOVADO: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AGUA OU LEITE, OVOS. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA, SERÃO REJEITADOS PAES QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
16	45	35	32	18	130	KG	ROSCA ASSADA: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA AN VISA. SERÃO REJEITADAS ROSCAS MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS.
17	18	35	25	45	123	kg	ROSCA FRITA: DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, SEM RECHEIO, COM COBERTURA DE AÇÚCAR E CANELA. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. SERÃO REJEITADAS ROSCAS MAL FRITAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
18	130	25	30	48	233	kg	SONHO ASSADO: » DE BOA QUALIDADE. PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, MANTEIGA. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES, DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA.COM COBERTURA DE AÇÚCAR REFINADO E RECHEIOS VARIADOS,

							PODENDO SER DE CREME, CHOCOLATE OU DOCE DE LEITE. SERÃO REJEITADOS SONHOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E "EMBATUMADOS ASPECTO MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS
19	1.350	300	190	320	2.160	CENTRO	SALGADOS RECHEADOS. COM 100 UNIDADES NOS SABORES DE CARNE MOÍDA, FRANGO DESFIADO, PRESUNTO E QUEIJO, CREME DE MILHO E QUIBE. ESFIRRA, MINI PIZZA, DESCOGELADO E FRITO OU ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 15 GRAMAS CONTENDO 5 SABORES EM CADA CENTO SENDO 20 UNIDADES DE CADA.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretende-se:

- Garantir o fornecimento contínuo de produtos de panificação para atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal e dos Fundos Municipais participantes;
- Assegurar a continuidade dos serviços públicos e das atividades institucionais;
- Atender adequadamente às demandas das áreas de saúde, educação, assistência social e administração;
- Assegurar o fornecimento de produtos de qualidade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- Promover economicidade mediante utilização do Sistema de Registro de Preços;
- Possibilitar aquisições conforme demanda efetiva das unidades requisitantes;
- Reduzir desperdícios decorrentes do armazenamento de produtos perecíveis;
- Aprimorar o planejamento das contratações públicas municipais.

14. CONCLUSÃO DE VIABILIDADE

Conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, economicamente vantajosa e juridicamente adequada, atendendo aos requisitos previstos nos arts. 18, 23, 40 e 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A solução escolhida demonstra-se a mais eficiente para atendimento da necessidade administrativa identificada, razão pela qual se manifesta favoravelmente pelo prosseguimento da contratação.

.15. IMPACTO ORÇAMENTÁRIO

15.1. "As despesas decorrentes das contratações futuras correrão à conta das dotações orçamentárias próprias de cada órgão participante, consignadas nos respectivos orçamentos vigentes à época da contratação."

15.2. A futura contratação observará compatibilidade com o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA vigente.

Diante dos estudos realizados, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, economicamente vantajosa e juridicamente adequada, atendendo aos requisitos da Lei Federal nº 14.133/2021.

A solução escolhida, consistente na realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, mostra-se a alternativa mais eficiente para atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Tocantinópolis e dos Fundos Municipais participantes.

Verifica-se, ainda, que a contratação apresenta compatibilidade com os instrumentos de planejamento governamental e reúne condições suficientes para prosseguimento das etapas subsequentes, com a elaboração do Termo de Referência e instauração do procedimento licitatório correspondente.

Assim, manifesta-se favoravelmente pela continuidade do Processo Administrativo nº 091/2026.

Tocantinópolis/TO, 03 de junho de 2026.



Jair Teixeira Aguiar
Secretário Municipal de Administração



Walderice Santos Silva

Secretaria Executiva Administrativo do Fundo Municipal de Assistência Social

Walkiria C. Ribeiro

WALKIRIA CRISTINA RIBEIRO

Assistente Administrativo do Fundo Municipal de Educação

Gizelle Silveira Santos

Gizelle Silveira Santos

Diretora Da Atenção Primária do Fundo Municipal de Saúde