

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Administração.

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os estudos realizados para identificar soluções que possam atender à necessidade apresentada pelas secretarias municipais, conforme disposto no art. 18, §1º da Lei nº 14.133/2021. Nesta fase, ainda não há definição do objeto da futura contratação, sendo o propósito avaliar alternativas viáveis que melhor atendam a demanda identificada; **o fornecimento de gêneros alimentícios de panificação destinados ao suporte logístico de reuniões técnicas, capacitações, encontros institucionais e eventos oficiais realizados pela administração pública a fim de atender as necessidades da prefeitura municipal de Cláudia MT.**

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo e sob demanda de produtos alimentícios de padaria e panificação, destinados ao suporte das atividades institucionais da administração pública municipal, considerando a atuação integrada e descentralizada das diversas secretarias.

As unidades administrativas desenvolvem rotinas permanentes e ações eventuais, tais como reuniões técnicas, atendimentos coletivos, ações intersetoriais, eventos oficiais e campanhas públicas que demandam apoio logístico compatível, incluindo a disponibilização de gêneros alimentícios de consumo imediato. Trata-se de necessidade recorrente, vinculada ao funcionamento regular da máquina pública e à adequada prestação de serviços à coletividade.

A natureza perecível dos itens, aliada à variabilidade e, por vezes, imprevisibilidade da agenda institucional, exige solução contratual que assegure uma solução ágil, conforme demanda e com qualidade adequada, de modo a atender demandas distribuídas ao longo do exercício. Nesse contexto, os produtos de panificação mostram-se tecnicamente apropriados, em razão de sua padronização, ampla aceitação e facilidade de distribuição em diferentes formatos de atendimento institucional. Registre-se que a inexistência de contratação estruturada compromete o planejamento administrativo, favorece aquisições pontuais e despadronizadas e pode acarretar descontinuidade no apoio às atividades institucionais, com reflexos negativos na eficiência operacional e no atendimento ao público.

Assim, a contratação proposta visa atender necessidade administrativa contínua e previsível em termos globais, ainda que variável em sua execução, alinhando-se aos princípios do planejamento, da eficiência e da continuidade do serviço público, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DE CONTRATAÇÃO NO PCA

A contratação desta solução está prevista no plano de contratações anuais (PCA) 2026.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a futura contratação foram definidos de forma a garantir a seleção de fornecedores com capacidade técnica, operacional e sanitária para o atendimento das demandas:

Regularidade sanitária e qualidade: Comprovar o estrito cumprimento das normas de vigilância sanitária, garantindo a procedência, o manuseio adequado e a segurança alimentar de todos os itens fornecidos.

Capacidade logística e distribuição: Assegurar a entrega dos produtos nos locais e horários indicados pela administração, exigindo-se estrutura compatível para o transporte adequado dos alimentos, preservando sua integridade e temperatura.

Agilidade e flexibilidade no atendimento: É requisito essencial a capacidade de resposta rápida às solicitações, com prazos de entrega compatíveis com a dinamicidade dos eventos administrativos e a natureza perecível dos produtos.

Habilitação jurídica e fiscal: Demonstrar regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, assegurando que o vínculo com a administração ocorra dentro dos parâmetros legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

Padronização mínima: Os produtos fornecidos deverão atender a padrões mínimos de apresentação, peso e sabor, conforme estabelecido, para garantir a uniformidade no atendimento das diversas frentes da administração.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Produção Própria

A alternativa de produção própria consistiria na implantação de estrutura interna de padaria e confeitaria no âmbito da administração municipal, com aquisição direta de insumos, equipamentos e utilização de mão de obra própria ou contratada, visando ao atendimento das demandas institucionais por meio de execução direta.



Vantagens técnicas identificadas:

A produção interna permitiria maior controle sobre o processo produtivo, incluindo a seleção de insumos, padronização de receitas e definição dos fluxos de produção, além de conferir autonomia administrativa quanto à programação de fornecimento, horários e quantitativos, sem dependência imediata de fornecedores externos.

Análise e pontos de atenção:

Não obstante as vantagens apontadas, a alternativa apresenta restrições relevantes sob os aspectos técnico, econômico e operacional. A implantação demandaria elevado investimento inicial, compreendendo adequação de espaço físico conforme normas sanitárias vigentes, aquisição de equipamentos específicos e estruturação de ambiente produtivo compatível com as exigências da vigilância sanitária.

Adicionalmente, haveria incremento permanente de despesas com pessoal, incluindo a necessidade de contratação ou disponibilização de profissionais especializados, bem como encargos trabalhistas, capacitação e gestão de equipe. Soma-se a isso a complexidade da gestão de insumos perecíveis, exigindo controles rigorosos de estoque, armazenamento e validade, com riscos de perdas e desperdícios.

Sob a ótica da eficiência administrativa, verifica-se potencial ociosidade da estrutura em períodos de baixa demanda, mantendo-se custos fixos elevados, sem proporcional utilização da capacidade instalada. Ademais, a solução apresenta risco operacional relevante, na medida em que falhas em equipamentos ou ausência de pessoal especializado podem comprometer integralmente a produção, sem garantia de resposta imediata, afetando a continuidade do atendimento das demandas institucionais.

5.2 Contratação de serviço de fornecimento

A alternativa consiste na contratação do serviço de fornecimento, sob demanda, de produtos de padaria e panificação já finalizados, com entregas conforme as necessidades das secretarias municipais, sendo o pagamento vinculado aos itens efetivamente solicitados e recebidos.

Vantagens técnicas identificadas:

A solução elimina a necessidade de investimentos em infraestrutura própria, aquisição de equipamentos e manutenção de quadro técnico especializado, reduzindo custos fixos e encargos administrativos. Permite, ainda, que a administração concentre seus recursos nas atividades finalísticas, transferindo ao contratado a responsabilidade pela produção, logística e atendimento às normas sanitárias aplicáveis.



Sob o aspecto operacional, a contratação por demanda favorece a racionalização do consumo, uma vez que os quantitativos são solicitados conforme a necessidade efetiva, mitigando riscos de desperdício. Ademais, possibilita o acesso a maior diversidade de produtos e ao conhecimento técnico de empresas do ramo, contribuindo para a qualidade do fornecimento. Destaca-se, também, a transferência de riscos operacionais ao contratado, especialmente quanto à produção, armazenamento, transporte e conformidade sanitária.

Análise e pontos de atenção:

A adoção dessa alternativa implica dependência da capacidade operacional e da regularidade do fornecedor, bem como exposição às variações de preços de mercado. Nesse sentido, a adequada pesquisa de preços e a definição de critérios de reajuste são medidas essenciais para preservação da vantajosidade da contratação. Adicionalmente, a solução exige atuação efetiva da fiscalização contratual, sobretudo no recebimento dos produtos, a fim de verificar conformidade com as especificações técnicas, qualidade, prazos de validade e quantitativos solicitados. Há, ainda, risco logístico relacionado ao cumprimento de prazos de entrega, o que demanda previsão contratual de condições claras de fornecimento e mecanismos de responsabilização em caso de descumprimento.

5.3 Aquisição de produtos prontos congelados para finalização interna

A alternativa consiste na aquisição de produtos de panificação e confeitaria em estado congelado ou pré-preparado, cabendo à administração municipal a etapa final de preparo, como forneamento, aquecimento ou finalização, utilizando estrutura mínima interna e apoio de servidores designados.

Vantagens técnicas identificadas:

A solução apresenta redução parcial de custos operacionais em relação à produção integral própria, uma vez que elimina etapas iniciais do processo produtivo e a necessidade de estrutura completa de panificação. Permite maior flexibilidade de uso, possibilitando o preparo conforme a demanda imediata, o que contribui para redução de perdas e melhor controle de consumo.

Adicionalmente, os produtos congelados possuem maior prazo de validade, facilitando o armazenamento e o planejamento de estoques, especialmente em cenários de demandas variáveis. Há, ainda, certo grau de autonomia operacional, pois a Administração pode programar a finalização conforme sua agenda institucional.

Análise crítica e limitações:

Apesar das vantagens, a alternativa exige a existência de infraestrutura mínima adequada, incluindo equipamentos como fornos, freezers e espaços apropriados para armazenamento, em conformidade com normas sanitárias. Também demanda a disponibilização de servidores capacitados para a



manipulação e finalização dos produtos, o que implica custos indiretos com treinamento, organização de rotinas e possível desvio de função de atividades finalísticas.

Sob o aspecto sanitário, a responsabilidade pela etapa final de preparo recai sobre a Administração, aumentando o nível de exigência quanto ao cumprimento de boas práticas de manipulação de alimentos e controles internos. A ausência de estrutura ou capacitação adequada pode comprometer a qualidade final dos produtos e gerar riscos à saúde dos usuários.

Ademais, embora reduza parte da dependência externa, a solução não elimina a necessidade de logística de aquisição e controle de estoque, podendo haver perdas por vencimento ou armazenamento inadequado. Também não afasta completamente riscos operacionais, como indisponibilidade de equipamentos ou falhas na execução interna.

MAPA COMPARATIVO		
Alternativa	Vantagens técnicas	Pontos a considerar
5.1 Produção Própria	<ul style="list-style-type: none">Controle integral sobre produção, insumos e qualidadeAutonomia na definição de cardápio e horários	<ul style="list-style-type: none">Elevado investimento inicial (infraestrutura e equipamentos)Custos permanentes com pessoal especializado e encargosComplexidade na gestão de insumos perecíveisRisco de ociosidade da estrutura em períodos de baixa demandaAlto risco operacional (falhas de equipamentos ou ausência de pessoal comprometem toda a produção)
5.2 Contratação de Fornecimento sob Demanda	<ul style="list-style-type: none">Eliminação de custos fixos com estrutura e pessoalPagamento conforme consumo efetivoMaior eficiência administrativa (foco na atividade-fim)Acesso à expertise e variedade de fornecedoresTransferência de riscos operacionais e sanitários ao contratadoFlexibilidade para atender demandas variáveis	<ul style="list-style-type: none">Dependência da capacidade e regularidade do fornecedorNecessidade de fiscalização rigorosa no recebimentoRisco logístico quanto a prazos de entregaSensibilidade à variação de preços de mercado
5.3 Aquisição de Produtos Congelados para Finalização Interna	<ul style="list-style-type: none">Redução parcial de custos em relação à produção própriaMaior prazo de validade e possibilidade de estocagemFlexibilidade na finalização conforme demanda	<ul style="list-style-type: none">Necessidade de infraestrutura mínima (fornos, freezers, espaço adequado)Demanda por capacitação e alocação de servidoresResponsabilidade sanitária pela etapa final de preparoRisco de perdas por armazenamento inadequadoPossível desvio de foco das atividades finalísticas

Diante do exposto, conclui-se que a contratação externa do serviço de fornecimento representa a solução de maior viabilidade técnica e econômica para o município. Ao evitar os elevados custos de investimento e manutenção de uma estrutura própria, e ao superar os riscos de desabastecimento inerentes ao modelo de fornecedor único, esta opção assegura a eficiência administrativa. A escolha garante o fornecimento de produtos de qualidade, em conformidade com as normas sanitárias, e oferece

a agilidade logística necessária para atender ao cronograma variável da administração, consolidando-se como a estratégia mais vantajosa para o atendimento do interesse público.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa dos quantitativos foi elaborada considerando a natureza das atividades desenvolvidas por cada pasta, assim como a frequência das ações institucionais realizadas junto à comunidade e o histórico de consumo registrado em exercícios anteriores.

6.1 Secretaria municipal de educação

A secretaria municipal de educação desempenha papel essencial na execução das políticas públicas educacionais do município, coordenando atividades administrativas, pedagógicas e de formação continuada voltadas ao adequado funcionamento da rede municipal de ensino. Em razão da natureza de suas atribuições, a pasta promove, de forma recorrente, reuniões técnicas, capacitações, encontros de aperfeiçoamento profissional e ações de planejamento pedagógico envolvendo professores, equipes gestoras, servidores da educação e demais profissionais vinculados à rede. Dentre as ações institucionais de maior relevância, destacam-se as semanas pedagógicas realizadas no início e no decorrer do ano letivo, destinadas ao alinhamento de práticas educacionais, atualização metodológica e organização das atividades escolares. Tais eventos normalmente concentram grande número de participantes e demandam suporte logístico adequado para seu pleno desenvolvimento.

Além das atividades formativas, a secretaria também organiza eventos institucionais e comemorativos relacionados ao calendário escolar, incluindo as solenidades de formatura das turmas da educação infantil e do ensino fundamental, ocasiões que mobilizam alunos, familiares, profissionais da educação e comunidade escolar em geral. A pasta ainda mantém rotina permanente de reuniões administrativas, encontros com equipes escolares, capacitações internas e ações de integração pedagógica, circunstâncias que geram demanda contínua por apoio logístico eventual, incluindo o fornecimento de produtos de panificação e gêneros alimentícios de consumo imediato.

DESCRIÇÃO	UN	QUANTDADES					
		E.M.D.T	ED IN	C.T.I	C.T.T	S.M.E.D	E.M.D.V
MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PREEUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. FRITOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES	CENTO	50	15	15	20	30	20



DA ENTREGA.							
MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA.	CENTO	50	15	15	20	30	20
MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DA ENTREGA.	KG	40	15	10	15	20	15
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA.	UN	600	300	300	300	300	300
BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 46X32CM CORTADA EM 16 PEDAÇOS , NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	50	10	10	10	35	10
TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 46X32CM CORTADA EM 24 PEDAÇOS NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	60	30	20	15	35	20
PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA	UM	200	150	150	150	200	200



EVITAR A CONTAMINAÇÃO.							
CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	20	15	15	15	20	15
LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UM	200	150	150	150	150	
PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO SOLICITADO, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	35	20	20	20	25	20
PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	300	1000	800	1000	200	150
SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADA COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	30	30	20	30	30	30
PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MEXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA.	KG	30		30	30	30	35
BEIJINHO OU BRIGADEIRO DEVIDAMENTE DECORADO E EMBALADO.	CENTO	80		20	30	60	

6.2 Secretaria municipal de saúde

A secretaria municipal de saúde mantém rotina permanente de atendimentos, campanhas e ações externas, muitas das quais executadas em regiões remotas e de difícil acesso do município, a exemplo dos assentamentos Keno, 12 de Outubro e Zumbi dos Palmares. Nessas localidades, as equipes de saúde frequentemente permanecem por períodos prolongados para realização de consultas, atendimentos coletivos, vacinação, acompanhamento preventivo e demais ações de atenção básica, circunstância que demanda suporte logístico mínimo para atendimento adequado tanto dos profissionais quanto da população atendida. Nesses casos, o fornecimento de lanches e produtos de panificação atua como apoio eventual às atividades, especialmente em ações cuja duração se estende ao longo do dia e em locais com limitada oferta de estrutura comercial ou alimentação imediata. Tal suporte contribui para a continuidade e eficiência das ações públicas de saúde, sem prejuízo ao atendimento da população.

Além das atividades em campo, a secretaria promove campanhas de vacinação, mobilizações voltadas ao rastreamento e combate a focos de doenças, ações preventivas, fiscalizações sanitárias em todo o âmbito municipal, reuniões técnicas, treinamentos e capacitações periódicas. A pasta conta ainda com extenso corpo técnico e operacional, composto por profissionais de diferentes áreas da saúde, o que amplia a necessidade de apoio logístico em atividades institucionais internas e externas.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	100
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	100
FORNECIMENTO DE MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	30
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E	UN	200



VALOR.		
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	100
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	100
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	200
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	300
FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	150
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	120
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	150
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	150

6.3 Secretaria municipal de assistência social

A secretaria municipal de assistência social executa atividades permanentes voltadas ao atendimento direto da população, especialmente de famílias em situação de vulnerabilidade social, crianças, adolescentes, idosos e demais usuários da rede socioassistencial do município. As ações desenvolvidas possuem caráter coletivo, educativo, integrativo e comunitário, demandando suporte logístico compatível para sua adequada execução. Dentre as iniciativas realizadas pela secretaria,



destaca-se o programa ser família, que promove encontros periódicos com usuários e famílias acompanhadas pela rede de assistência social. Além disso, são desenvolvidas oficinas e atividades socioeducativas no centro de convivência, destinadas a crianças e adolescentes no contraturno do horário letivo, proporcionando integração social, fortalecimento de vínculos e desenvolvimento de habilidades.

O centro de referência de assistência social CRAS, promove, ao longo do ano, palestras, encontros e capacitações voltadas às famílias integrantes da rede usuária dos serviços socioassistenciais. Em grande parte dessas atividades, especialmente nos eventos de encerramento e integração, há necessidade de fornecimento de produtos de panificação e lanches como apoio às ações realizadas.

A secretaria também coordena encontros quinzenais do coral municipal e do grupo de dança sênior, atividades voltadas ao público idoso que incentivam convivência comunitária, inclusão social e qualidade de vida. Soma-se a isso a realização de eventos abertos à população em datas comemorativas e de relevante interesse social, como o dia internacional da mulher e o dia das crianças, os quais tradicionalmente mobilizam expressiva participação popular.

Além das ações socioassistenciais e comunitárias, a pasta é responsável pela gestão da casa de acolhimento infantojuvenil lar pequeno príncipe, unidade destinada ao acolhimento de crianças e adolescentes em situação de risco pessoal e social, muitas vezes por período indeterminado. A manutenção das atividades da unidade demanda fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, inclusive produtos de panificação, utilizados periodicamente na comemoração dos aniversários dos acolhidos e em atividades internas desenvolvidas pela equipe técnica e multidisciplinar.

Paralelamente às ações externas, a secretaria mantém rotina administrativa interna que envolve reuniões de alinhamento, planejamento estratégico, capacitações de servidores e encontros técnicos com equipes multidisciplinares, circunstâncias que igualmente demandam apoio logístico eventual.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	130
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	130



PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	180
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	300
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	180
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	300
FORNECIMENTO DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	150
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	350
FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	130
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	600
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	150
FORNECIMENTO DE BEIJINHO OU BRIGADEIRO DEVIDAMENTE DECORADO, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	170



FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA RECHEADA, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	130
FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA SIMPLES, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	130
FORNECIMENTO DE PAO CASEIRO EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	90

6.4 Secretaria municipal de administração

A estimativa de quantitativos destinada à secretaria municipal de administração foi elaborada com base no histórico de consumo de exercícios anteriores, na média de servidores vinculados à unidade administrativa e na previsão das atividades institucionais regularmente desenvolvidas ao longo do exercício. A secretaria municipal de administração conta com servidores exercendo função estratégica de coordenação administrativa e suporte técnico e operacional às demais unidades da estrutura municipal. Em razão de suas atribuições, a pasta promove e participa continuamente de reuniões técnicas, capacitações internas, treinamentos, encontros institucionais, recepções oficiais e ações integradas voltadas ao aperfeiçoamento da gestão pública.

Além das rotinas administrativas internas, a secretaria desenvolve eventos e ações abertas ao público, a exemplo dos encontros vinculados ao programa “Cláudia Comércio Vivo”, iniciativas de integração com o setor produtivo local, campanhas institucionais e atividades comemorativas relacionadas a datas especiais do calendário administrativo e cívico do Município. Tais eventos possuem natureza variável quanto à periodicidade e ao número de participantes, exigindo estrutura de apoio compatível para seu adequado funcionamento.

Nesse contexto, o fornecimento de produtos de padaria e panificação constitui medida de apoio operacional necessária à execução das atividades institucionais da Secretaria, especialmente em eventos de média duração, capacitações e ações que envolvam atendimento coletivo ou participação de servidores, autoridades, representantes da sociedade civil e munícipes.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS	CENTO	10



PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.		
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	06
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	06
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	300
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	05
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10

6.6 Secretaria municipal de finanças e secretaria municipal de planejamento, gestão e orçamento

A secretaria municipal de finanças atualmente desempenha atividades permanentes relacionadas à gestão financeira, arrecadação, contabilidade, execução orçamentária, prestação de contas e atendimento técnico aos órgãos de controle e às demais unidades administrativas. Em razão de



suas atribuições, promove reuniões técnicas, capacitações, treinamentos operacionais e encontros institucionais voltados ao alinhamento de procedimentos administrativos e fiscais.

De forma semelhante, a secretaria municipal de planejamento, gestão e orçamento, composta por aproximadamente servidores, desenvolve atividades estratégicas ligadas ao planejamento governamental, gestão administrativa, elaboração e acompanhamento de instrumentos orçamentários, monitoramento de metas e apoio técnico às secretarias municipais. A pasta também participa regularmente de reuniões de alinhamento institucional, audiências, capacitações e ações administrativas integradas.

Embora ambas as secretarias desenvolvam atividades institucionais semelhantes às da secretaria municipal de administração, verifica-se quantitativo funcional significativamente inferior, fator que impacta diretamente na dimensão das demandas por apoio logístico e fornecimento de gêneros alimentícios. Ainda assim, as ações executadas por essas unidades demandam suporte compatível, especialmente em reuniões prolongadas, capacitações internas, eventos técnicos e atividades intersetoriais. A definição dos quantitativos observou critérios de proporcionalidade entre o porte das secretarias, a frequência estimada das ações institucionais e o consumo histórico registrado, buscando assegurar atendimento adequado sem gerar excedentes desnecessários.

SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	05
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	05
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	03
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	03



FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	150
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	02
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	05
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E ORÇAMENTO		
DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	04
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	04
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	02
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	02
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	100
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	03
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	03



6.7 Secretaria municipal de cultura, turismo e juventude

A estimativa dos quantitativos destinados à secretaria municipal de cultura, turismo e juventude foi elaborada considerando as atividades já desenvolvidas pela pasta, a projeção de expansão das ações institucionais ao longo do exercício e a expectativa de participação da comunidade nas iniciativas programadas, especialmente do público infantojuvenil. Ressalta-se que a referida secretaria foi criada durante o atual exercício, motivo pelo qual não dispõe de série histórica própria de consumo capaz de subsidiar integralmente a estimativa dos quantitativos. Dessa forma, a projeção foi realizada com base no planejamento inicial das atividades da pasta, na estimativa de público participante e na análise comparativa com ações semelhantes desenvolvidas em outras unidades administrativas do município.

A secretaria municipal de cultura, turismo e juventude possui como finalidade fomentar atividades culturais, artísticas, recreativas e de integração comunitária, com enfoque especial no atendimento de crianças, adolescentes e jovens. Entre as ações já implementadas destacam-se rodas de leitura, atividades musicais e fanfarra, iniciativas que vêm mobilizando participação contínua da comunidade e demandando suporte logístico adequado para sua realização. Além das atividades atualmente em funcionamento, a secretaria encontra-se em processo de estruturação de novos projetos, oficinas, eventos culturais, ações de incentivo ao turismo local e atividades voltadas à integração da juventude, circunstância que tende a ampliar progressivamente a demanda institucional da pasta ao longo da vigência da contratação.

Nesse contexto, o fornecimento de produtos de panificação e gêneros alimentícios de consumo imediato mostra-se necessário como apoio às atividades coletivas, oficinas, apresentações, encontros comunitários e demais ações institucionais promovidas pela secretaria, contribuindo para melhor acolhimento dos participantes e adequado desenvolvimento das atividades.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	08
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	08
FORNECIMENTO DE MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME.	KG	08



PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.		
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	180
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	180
FORNECIMENTO DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	08
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	260
FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	12



FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE BEIJINHO OU BRIGADEIRO DEVIDAMENTE DECORADO, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	12
FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA RECHEADA, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA SIMPLES, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12
FORNECIMENTO DE PAO CASEIRO EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	12

6.8 Secretaria municipal de esporte e lazer

A secretaria municipal de esportes desenvolve atividades permanentes voltadas ao incentivo da prática esportiva, promoção da integração comunitária e fortalecimento do esporte educacional e competitivo no âmbito municipal e regional. Para tanto, organiza e coordena competições escolares, torneios municipais, campeonatos regionais e demais eventos esportivos que mobilizam atletas, equipes técnicas, arbitragem, servidores e público participante.

No decorrer do ano, o município recebe delegações e atletas de outros municípios para participação em competições previstas no calendário esportivo escolar e regional, circunstância que demanda estrutura de apoio compatível para adequada execução dos eventos. Em determinadas competições escolares, especialmente aquelas com duração prolongada ou participação de estudantes em período integral, faz-se necessário o fornecimento eventual de alimentação aos atletas, como forma de garantir condições mínimas de permanência e participação nas atividades esportivas.

Além disso, em praticamente todos os eventos promovidos pela secretaria, há necessidade de disponibilização de alimentação de apoio aos árbitros e equipes de organização, considerando o período contínuo de atuação durante as competições e a necessidade de manutenção da logística operacional dos eventos. A secretaria também realiza reuniões de planejamento, alinhamento técnico, capacitações



e encontros organizacionais voltados à preparação das equipes e estruturação das competições esportivas, atividades que igualmente geram demanda eventual por produtos de panificação e gêneros alimentícios de consumo imediato.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	1000
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	50
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	50
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	900
FORNECIMENTO DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	30
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	100



FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	50
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	1600
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	25
FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA RECHEADA, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	30
FORNECIMENTO DE CUCA CASEIRA SIMPLES, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	30
FORNECIMENTO DE PAO CASEIRO EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10

6.9 Secretaria municipal de obras e serviços públicos

A secretaria municipal de obras e serviços públicos possui o maior corpo técnico-operacional da administração pública municipal, sendo responsável pela execução e manutenção de serviços essenciais relacionados à infraestrutura urbana e rural. Suas atribuições compreendem atividades permanentes de manutenção da malha viária urbana, conservação de rodovias e estradas vicinais, recuperação de agroestradas, limpeza urbana, manutenção do cemitério municipal, reparos estruturais e demais serviços públicos de apoio operacional. Grande parte dessas atividades é executada por equipes de campo, frequentemente deslocadas para áreas distantes da sede administrativa, incluindo regiões rurais e



pontos de difícil acesso, o que demanda suporte logístico mínimo para manutenção das condições adequadas de trabalho e continuidade dos serviços públicos executados.

Além das atividades operacionais externas, a secretaria mantém rotina administrativa interna relacionada a reuniões de alinhamento, planejamento de ações, treinamentos, capacitações e coordenação das equipes técnicas e operacionais, circunstâncias que igualmente geram demanda por fornecimento eventual de produtos de panificação e gêneros alimentícios de consumo imediato. A estrutura da pasta também compreende os setores de engenharia e defesa civil, responsáveis por atividades contínuas de fiscalização, acompanhamento de obras públicas, emissão de pareceres técnicos, vistorias preventivas e monitoramento de situações de risco. Tais atividades possuem caráter estratégico e frequentemente exigem deslocamentos, atuação em campo e mobilização de equipes multidisciplinares.

A definição dos quantitativos levou em consideração o número expressivo de servidores vinculados à secretaria, a frequência das ações operacionais e institucionais, a extensão territorial atendida e o consumo histórico registrado em exercícios anteriores, buscando assegurar quantitativos suficientes para atendimento das necessidades administrativas sem gerar excessos ou desperdícios.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	15
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	15
FORNECIMENTO DE MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	500
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO	KG	10



12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.		
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	300
FORNECIMENTO DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	200
FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	150
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	15

6.10 Secretaria municipal de meio ambiente

A secretaria municipal de meio ambiente desenvolve atividades permanentes de planejamento, fiscalização, orientação ambiental e acompanhamento de ações voltadas à preservação e gestão ambiental no âmbito municipal. Embora possua volume de ações públicas inferior ao de outras pastas de



atendimento direto à população, a secretaria realiza, ao longo do ano, eventos e iniciativas institucionais que demandam suporte logístico compatível. Dentre essas ações, destaca-se a realização da pedalada ecológica, evento promovido anualmente com participação da comunidade e objetivo de conscientização ambiental, educação sustentável e incentivo à integração social. A atividade mobiliza servidores, participantes e equipe de apoio, demandando fornecimento de gêneros alimentícios para suporte operacional do evento. Além das ações abertas ao público, a maior parte da demanda da secretaria está relacionada ao atendimento das necessidades internas e institucionais da pasta, incluindo reuniões de alinhamento técnico, capacitações, encontros administrativos e atividades de planejamento estratégico. A secretaria também executa trabalhos de campo e ações externas de fiscalização e monitoramento ambiental, muitas vezes desenvolvidos em áreas rurais ou distantes da sede administrativa, circunstâncias que exigem apoio logístico eventual para as equipes envolvidas.

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	15
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	15
FORNECIMENTO DE MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	06
PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	1000
FORNECIMENTO DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E	KG	10



VALOR.		
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	300
FORNECIMENTO DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	200
FORNECIMENTO DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	10
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCÊS COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	20
FORNECIMENTO DE SALGADO ASSADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	30
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	20

6.10 Secretaria municipal de agricultura e desenvolvimento

A secretaria municipal de agricultura desempenha atividades permanentes de apoio ao desenvolvimento rural, atendimento aos produtores, incentivo à agricultura familiar e acompanhamento técnico das demandas relacionadas ao setor agropecuário do município. Em razão de suas atribuições, a pasta mantém rotina constante de atendimentos, reuniões técnicas, visitas de campo, ações de orientação e acompanhamento de produtores rurais em diferentes regiões do território municipal. Grande parte das atividades executadas pela secretaria ocorre em áreas rurais e comunidades distantes da sede administrativa, exigindo deslocamento contínuo das equipes técnicas e operacionais. Nessas situações, especialmente em ações prolongadas de campo, o fornecimento eventual de produtos de panificação e gêneros alimentícios atua como suporte logístico às equipes envolvidas e aos participantes das atividades promovidas pela pasta.



Além das ações técnicas externas, a secretaria promove reuniões com produtores rurais, encontros institucionais, capacitações, palestras técnicas, treinamentos e ações voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar e desenvolvimento da produção local. Tais atividades frequentemente envolvem participação coletiva e demandam estrutura mínima de apoio para seu adequado funcionamento

DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	10
FORNECIMENTO DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	15
FORNECIMENTO DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	25
FORNECIMENTO DE PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	15

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi fundamentada no histórico de consumo das Secretarias Municipais, considerando registros administrativos de aquisições anteriores, bem como a média de utilização dos itens em exercícios pretéritos. Para tanto, foram analisados dados relativos ao fornecimento de produtos de padaria e panificação, levando-se em conta a frequência de eventos institucionais, reuniões, capacitações e demais atividades que demandam tais insumos. Ademais, ponderaram-se eventuais variações sazonais e a possibilidade de ampliação ou redução das demandas, em razão da natureza dinâmica da agenda administrativa. Dessa forma, a estimativa busca refletir, com razoabilidade e proporcionalidade, o consumo esperado, evitando tanto a insuficiência quanto o excesso de quantitativos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL ESTIMADO
FORNECIMENTO DE UM CENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	82,71	450	37.219,50
FORNECIMENTO DE UM CENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	156,36	450	70.362,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	40,00	350	14.000
FORNECIMENTO DE UM PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	7,24	3000	21.720,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	34,95	500	17.475,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E	KG	45,63	450	20.533,50



VALOR.				
FORNECIMENTO DE UM PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	17,85	3000	53.550,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA . PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	28,02	300	8.406,00
FORNECIMENTO DE UM LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	13,19	2500	32.975,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	20,77	500	10.385,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE PÃO FRANCÊS COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	17,88	4000	71.520,00
FORNECIMENTO DE UM CENTO DE SALGADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO.	CENTO	133,60	500	66.800
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE MINI PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓRPIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	39,17	400	15.668,00
FORNECIMENTO DE UM CENTO DE BEIJINHO OU BRIGADEIRO 15/20 GRAMAS PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTES AO HORARIO ACORDADO NO ATO DA SOLICITAÇÃO, DEVIDAMENTE DECORADO, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓRPIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	145,83	350	51.040,00



FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE CUCA CASEIRA RECHEADA , EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	27,66	150	4.149,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE CUCA CASEIRA SIMPLES , EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	26,79	200	5.358,00
FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE PAO CASEIRO EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	21,12	150	3.168,00
VALOR ESTIMADO TOTAL: R\$ 504.329,00				

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na implementação de um sistema de fornecimento contínuo, sob demanda, de produtos de padaria e panificação prontos para o consumo, destinado ao atendimento das necessidades institucionais das secretarias municipais. A operacionalização da solução ocorrerá por meio de procedimento de credenciamento, possibilitando a contratação simultânea de múltiplos fornecedores aptos ao atendimento das demandas da administração, conforme critérios previamente estabelecidos no instrumento convocatório.

O modelo visa assegurar maior flexibilidade operacional, disponibilidade de atendimento e capacidade de resposta às demandas variáveis e intermitentes do município, especialmente em razão da diversidade de ações administrativas, sociais, educacionais e institucionais desenvolvidas ao longo do exercício. A utilização de múltiplos credenciados atua como medida mitigadora de riscos de desabastecimento e proporciona maior eficiência logística, permitindo à administração dispor de alternativas de fornecimento conforme a necessidade concreta, localização, capacidade operacional e disponibilidade dos fornecedores. A solução contempla o fornecimento de produtos finalizados, tais como pães, bolos, salgados, lanches e itens correlatos, eliminando a necessidade de estrutura própria de produção, armazenamento de insumos ou manutenção de equipe técnica especializada para preparo



interno. Dessa forma, a administração concentra seus recursos nas atividades finalísticas, transferindo aos credenciados a responsabilidade pela produção, acondicionamento, transporte e observância das normas sanitárias aplicáveis.

O fluxo operacional da contratação inicia-se com a formalização da demanda pela unidade administrativa competente, mediante emissão da respectiva ordem de fornecimento, na qual serão definidos os quantitativos, local e prazo de entrega, observadas as características e necessidades específicas de cada ação institucional. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, preservando qualidade, integridade e frescor. Compete aos fornecedores credenciados a responsabilidade integral pela logística de entrega, regularidade sanitária dos produtos e cumprimento das especificações estabelecidas. O recebimento ocorrerá mediante conferência quantitativa e qualitativa por servidor designado, responsável pelo atesto da execução e posterior encaminhamento para atesto da nota fiscal, liquidação e pagamento da despesa, assegurando rastreabilidade, controle administrativo e regularidade na aplicação dos recursos públicos.

Assim, a solução proposta mostra-se adequada para atendimento da necessidade administrativa identificada, alinhando-se aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento da solução mostra-se a alternativa mais adequada ao atendimento do interesse público na presente contratação, estando alinhado aos princípios da economicidade, da competitividade, da eficiência e do planejamento, conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021. Considerando a natureza dos objetos, gêneros alimentícios de padaria e panificação, os quais demandam fornecimento contínuo, frescor e logística ágil, a adoção do parcelamento por itens revela-se tecnicamente justificável:

A modelagem proposta consiste na realização de um único certame, com adjudicação por itens, permitindo que fornecedores distintos sejam contratados conforme suas especialidades e capacidades operacionais. Tal abordagem amplia a competitividade, sobretudo ao possibilitar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais, que frequentemente atuam de forma segmentada, sem a exigência de fornecimento integral do objeto. Adicionalmente, o parcelamento contribui para a mitigação de riscos operacionais, especialmente no que se refere à continuidade do fornecimento. Na hipótese de eventual inadimplemento ou falha pontual de um fornecedor em determinado item, os demais itens permanecem assegurados por outros contratados, evitando prejuízos às atividades institucionais.



Ressalta-se, ainda, que não se verifica perda de economia de escala relevante que justifique a contratação unificada, sendo o parcelamento medida que preserva a vantajosidade global da contratação, ao mesmo tempo em que assegura maior flexibilidade logística e melhor atendimento às demandas variáveis das secretarias municipais. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento formal em itens, no âmbito de um único procedimento, representa a solução mais eficiente e adequada ao caso concreto.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de interdependência busca garantir que a solução principal não seja interrompida por falta de itens complementares. Para esta contratação, foram identificadas as seguintes correlações:

Contratações correlatas

Aquisição de insumos de copa e cozinha: Para a viabilidade do consumo dos gêneros de panificação e confeitaria, a administração mantém contratos vigentes para o fornecimento de materiais de consumo, tais como copos descartáveis, guardanapos, pratos e talheres, além de itens de copa como café, açúcar e chás.

Serviços de organização de eventos: Em eventos de maior magnitude ou solenidades oficiais, esta contratação pode correlacionar-se com serviços terceirizados de cerimonial ou recepção, que utilizariam os itens fornecidos como parte da estrutura do evento.

Contratações interdependentes

Serviços de limpeza e conservação: A realização dos eventos e reuniões administrativos que demandam o consumo de alimentos gera a necessidade subsequente de higienização dos locais, serviço este garantido pelos contratos de apoio operacional já existentes na estrutura municipal.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Eficiência operacional: Garantir que todas as unidades administrativas disponham de suporte alimentar ágil para a realização de reuniões, capacitações e eventos oficiais, eliminando interrupções por falta de infraestrutura logística.

Economicidade e redução de desperdício: Implementar um modelo de aquisição estritamente sob demanda, assegurando que o Município pague apenas pelo que for efetivamente consumido, evitando custos fixos com manutenção de cozinhas próprias ou perda de insumos perecíveis.



Qualidade e segurança alimentar: Assegurar o fornecimento de produtos sempre frescos, produzidos e transportados sob rigoroso controle sanitário, mitigando riscos à saúde dos servidores e cidadãos atendidos nas ações governamentais.

Agilidade na resposta administrativa: Estabelecer um fluxo de fornecimento capaz de se adaptar às mudanças dinâmicas da agenda municipal, permitindo que demandas urgentes ou imprevistas sejam atendidas sem burocracias excessivas no ato da entrega.

Padronização do atendimento: Instituir critérios claros de qualidade, peso e apresentação dos itens, garantindo que o padrão de atendimento seja uniforme em todas as secretarias e órgãos da administração.

Fomento ao desenvolvimento local: Promover a participação de múltiplos fornecedores da região, estimulando a economia local e democratizando o acesso às oportunidades de contratação pública através de um modelo inclusivo.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

12.1 Identificação de providências:

- b) Padronização de procedimentos internos para solicitação, recebimento, conferência e distribuição dos produtos entre as Secretarias;
- c) Designação formal de fiscais do contrato, com definição clara de atribuições e responsabilidades;
- d) Estruturação de mecanismos de controle de demandas, com registro sistemático das solicitações, entregas e consumo dos itens;
- f) Consolidação de cronograma estimado de demandas por Secretaria, ainda que em caráter aproximado;
- i) Adoção e alinhamento interno quanto às boas práticas sanitárias aplicáveis ao recebimento e manuseio de gêneros alimentícios.

12.2 Justificativa técnica das providências:

A padronização de procedimentos internos é necessária para assegurar uniformidade na execução das rotinas administrativas relacionadas ao objeto contratado, evitando falhas de comunicação entre as Secretarias, recebimentos inadequados ou divergências na conferência dos produtos. A ausência dessa



providência pode resultar em desorganização operacional, comprometendo a eficiência da contratação e dificultando a responsabilização em caso de inconformidades.

A designação formal de fiscais constitui medida imprescindível para o acompanhamento sistemático da execução contratual, conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021. A inexistência de agentes formalmente designados compromete o controle da execução, podendo ensejar falhas na fiscalização, recebimento indevido de produtos em desconformidade e riscos à regular liquidação da despesa.

A estruturação de mecanismos de controle de demandas é fundamental para garantir rastreabilidade das solicitações, monitoramento do consumo e gestão adequada dos quantitativos contratados. Sem tal controle, há risco concreto de solicitações duplicadas, desperdício de recursos públicos ou insuficiência de atendimento às demandas institucionais.

A consolidação prévia de um cronograma estimado de demandas permite melhor planejamento logístico e operacional, tanto por parte da Administração quanto dos futuros contratados. Sua ausência tende a gerar solicitações desordenadas e emergenciais, dificultando o atendimento tempestivo e podendo impactar a qualidade dos produtos fornecidos, especialmente considerando a natureza perecível dos itens.

Por fim, a adoção de boas práticas sanitárias no âmbito interno da Administração é indispensável para assegurar que o recebimento e eventual manuseio dos produtos ocorram em condições adequadas de higiene e conservação. A não observância dessas práticas pode acarretar riscos à saúde dos usuários, responsabilização administrativa e sanitária do ente público, além de prejuízos à imagem institucional.

Dessa forma, as providências elencadas mostram-se necessárias e proporcionais, contribuindo para a mitigação de riscos e para a adequada execução contratual, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento e da boa governança previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A análise dos impactos ambientais decorrentes da presente contratação identifica pontos de atenção específicos, para os quais são propostas medidas mitigadoras:

Gerenciamento de resíduos sólidos

Impacto: Geração de resíduos provenientes de embalagens de plásticos, papéis e papelão, e sobras de alimentos não consumidos após os eventos.

Tratamento: A Administração deverá sugerir o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis por parte dos fornecedores. Além disso, as unidades administrativas devem promover a destinação correta dos resíduos sólidos, orientando o descarte separado de materiais orgânicos e recicláveis.



Emissões atmosféricas e logística

Impacto: Emissão de gases poluentes pelos veículos utilizados no transporte e entrega dos produtos nas diversas unidades da administração.

Tratamento: Estímulo à otimização das rotas de entrega e à manutenção preventiva dos veículos dos fornecedores. A preferência por fornecedores locais, contribui naturalmente para a redução da pegada de carbono, uma vez que diminui as distâncias percorridas para a entrega dos produtos frescos.

Desperdício de alimentos

Impacto: Impacto ambiental indireto causado pelo descarte de produtos perecíveis não utilizados.

Tratamento: Adoção do modelo de solicitação sob demanda com quantidades precisas baseadas no número de participantes dos eventos. Esta medida ataca diretamente a causa do desperdício, garantindo que a produção e o transporte sejam proporcionais ao consumo real.

Conformidade sanitária e ambiental

Impacto: Possível contaminação por descarte inadequado de óleos ou resíduos de produção nas instalações dos fornecedores.

Tratamento: Exigência de que os fornecedores mantenham seus alvarás sanitários e licenças ambientais em dia, comprovando que seus processos produtivos seguem as normas vigentes de descarte de resíduos industriais e gorduras.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

VIÁVEL

INVIÁVEL

15. ANEXOS

Documentos utilizados na elaboração deste estudo.

Cláudia MT, 15 de maio de 2026.

DOCUMENTO ELABORADO POR:

Eduardo Vedoy
Técnico administrativo SEMAD

CIENTE:

Rodrigo Nicaretta
Secretário Municipal de Administração