

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Bandeirantes do Tocantins, 28/05/2026

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/ OBJETO:

Credenciamento para aquisição de lanches prontos, incluindo o preparo, o acondicionamento e a entrega dos produtos para a Secretaria Municipal de Administração e planejamento, Fundo Municipal de Saúde, Fundo Municipal de Educação e Fundo Municipal de Assistência Social do Município de Bandeirantes do Tocantins – TO.

2. IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL – PCA:

A identificação considera o item é o elemento da necessidade expressa pelo ofício;

2.1. Identificação: 939

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO:

3.1. Secretaria Municipal de Administração e Planejamento:

A necessidade da contratação decorre da realização contínua de reuniões técnicas, capacitações, treinamentos, audiências públicas, encontros intersetoriais, recepção de autoridades, eventos institucionais e demais atividades administrativas promovidas pela Secretaria. Tais ações possuem demandas variáveis quanto ao quantitativo de participantes, horários, locais e periodicidade, impossibilitando a definição precisa e antecipada da necessidade de atendimento ao longo do exercício.

O problema a ser solucionado consiste na ausência de instrumento contratual adequado que permita o atendimento célere, eficiente e contínuo das demandas relacionadas ao fornecimento de lanches, evitando contratações pontuais, aquisições emergenciais e dificuldades operacionais que possam comprometer o desenvolvimento das atividades institucionais.

A disponibilização dos serviços proporcionará suporte adequado às ações desenvolvidas, contribuindo para a organização administrativa, melhor execução das atividades e atendimento das necessidades operacionais da Secretaria.

A não contratação poderá ocasionar prejuízos à realização de eventos, reuniões e capacitações, comprometendo a logística necessária ao desenvolvimento das atividades institucionais e administrativas desempenhadas pelo órgão.

A contratação encontra-se alinhada ao interesse público, aos princípios da eficiência, planejamento, economicidade, razoabilidade e continuidade administrativa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.2. Fundo Municipal de Saúde:

A necessidade da contratação decorre da execução contínua de campanhas de vacinação, ações preventivas, mutirões, palestras, capacitações, treinamentos, reuniões técnicas, conferências municipais, ações educativas e demais atividades desenvolvidas pelas unidades e equipes de saúde. Considerando que tais ações apresentam demandas variáveis quanto ao público participante, duração, local e frequência, torna-se inviável a definição exata da quantidade necessária ao longo do exercício.

O problema a ser solucionado consiste na necessidade de garantir suporte logístico adequado às ações desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde, evitando contratações fragmentadas e dificuldades operacionais que possam comprometer a execução das atividades e a qualidade dos serviços prestados à população.

A contratação permitirá melhores condições para realização das atividades institucionais, contribuindo para o adequado funcionamento das ações de saúde pública e garantindo maior eficiência na execução das políticas públicas municipais.

A ausência da contratação poderá comprometer a realização de campanhas, treinamentos, conferências e demais atividades essenciais ao desenvolvimento das ações de saúde, ocasionando prejuízos operacionais e impacto na execução dos serviços públicos.

A contratação encontra-se alinhada ao interesse público e aos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente eficiência, planejamento, economicidade e continuidade dos serviços públicos.

3.3. Fundo Municipal de Educação:

A necessidade da contratação decorre da realização de formações pedagógicas, jornadas educacionais, reuniões administrativas, capacitações, oficinas, palestras, eventos escolares, encontros pedagógicos, conferências e demais ações desenvolvidas no âmbito da educação municipal. As atividades possuem demandas variáveis quanto ao número de participantes, locais, duração e frequência, tornando inviável a previsão exata do quantitativo necessário.

O problema a ser solucionado consiste na necessidade de garantir suporte adequado às ações educacionais promovidas pelo Município, evitando contratações pontuais e dificuldades operacionais que possam comprometer o desenvolvimento das atividades da rede municipal de ensino.

A contratação proporcionará melhores condições para realização das atividades institucionais e educacionais, contribuindo para a organização, participação e execução eficiente das ações promovidas pelo Fundo Municipal de Educação.

A ausência da contratação poderá ocasionar prejuízos ao desenvolvimento das atividades educacionais, dificuldades na realização de eventos e comprometimento do suporte necessário às ações pedagógicas e administrativas.

A contratação encontra-se alinhada ao interesse público e aos princípios da eficiência, planejamento, economicidade e continuidade administrativa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

3.4. Fundo Municipal de Assistência Social:

A necessidade da contratação decorre da realização contínua de ações do CRAS, reuniões com famílias, atividades em grupo, oficinas, palestras, campanhas, conferências, encontros comunitários, capacitações e demais atividades vinculadas à política municipal de assistência social. Tais ações apresentam características variáveis quanto ao quantitativo de participantes, horários, locais e frequência, dificultando a previsão precisa da demanda.

O problema a ser solucionado consiste na necessidade de estabelecer mecanismo eficiente para atendimento contínuo das demandas relacionadas ao fornecimento de lanches, evitando dificuldades operacionais, aquisições emergenciais e interrupções no suporte às atividades desenvolvidas pelos serviços socioassistenciais.

A contratação proporcionará suporte adequado às ações executadas, contribuindo para o acolhimento dos participantes, fortalecimento das atividades desenvolvidas e melhoria das condições necessárias à execução dos programas sociais.

A não contratação poderá ocasionar prejuízos à realização das atividades sociais, redução da efetividade dos programas e comprometimento das ações desenvolvidas junto à população atendida.

A contratação observa o interesse público e os princípios da eficiência, planejamento, economicidade, razoabilidade e continuidade dos serviços públicos previstos na Lei nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Das empresas

A empresa deverá atender a todos os requisitos de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira mencionados nos **Artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 (NLLC)**, bem como as exigências estabelecidas no **Decreto Municipal nº 057/2024**, que regulamenta o credenciamento no município. A não prestação de qualquer documento exigido resultará na inabilitação da interessada.

4.1.1. Qualificação e Equipe Técnica

As empresas interessadas do ramo deverão atender a todas as exigências deste ETP, Termo de Referência e Edital, incluindo a comprovação de fornecimento de itens similares ao objeto.

A contratada deve garantir que todos os profissionais alocados para o atendimento municipal possuam:

- Conhecimento e aplicação rigorosa das **normas de higiene e segurança alimentar**, garantindo que os produtos sejam preparados com ingredientes de qualidade e em conformidade com as exigências sanitárias.
- Observância às normas da Vigilância Sanitária local e/ou estadual aplicáveis ao manuseio, preparo e transporte de alimentos.
- Uso obrigatório de **uniformes e crachás de identificação** para acesso e trânsito seguro nos prédios públicos da Prefeitura e dos Fundos Municipais.
- Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados ao manuseio de alimentos (como toucas e luvas), incluindo recipientes térmicos e embalagens (individuais ou coletivas, conforme solicitado) que garantam a integridade física e as condições higiênico-sanitárias dos lanches durante a entrega

5. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:

A formalização do quantitativo estimado para a demanda de lanches prontos foi definida com base no levantamento do consumo realizado pelas Secretarias Municipais e Fundos Municipais, considerando-se os quantitativos efetivamente utilizados em eventos e ações institucionais anteriormente promovidos pelo Município de Bandeirantes do Tocantins.

Tal estimativa observou o histórico de consumo registrado em ocasiões anteriores, bem como a recorrência das atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal, visando assegurar quantitativo compatível com a necessidade administrativa e a adequada prestação dos serviços durante a vigência da contratação.

5.1. Secretaria Municipal de Administração e Planejamento:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	40
2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	40
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	25
4	Bolo Mangulão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	30
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	60
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	250
7	BOLO DE QUEIJO - frito.	kg	80
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	990
9	CUPCAKE- Composto por massa fofa, recheio cremoso e cobertura decorada conforme identidade visual do evento. Deve ser entregue em embalagem individual que garanta a integridade física e higiênico-sanitária do produto, respeitando as normas de segurança alimentar vigentes.	UNID	1.000
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	120
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	50

12	Pão francês, fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	180
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	UNID/PC	150
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	80
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	60
16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	50
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	300
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	50

5.2. Fundo Municipal de Saúde:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	30
2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	35
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	35
4	Bolo Mangulão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de	kg	61

	qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.		
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	35
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	35
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	1.155
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	35
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	35
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	120
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	25
16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	40
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	250
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	95

5.3. Fundo Municipal de Educação:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	120

2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	40
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	30
4	Bolo Mangulão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	50
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	35
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	50
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	2.640
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	200
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	400
12	Pão francês, fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	30
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	UNID/PC	30
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	120
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	80
16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite	kg	30

	condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.		
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	1200
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	120

5.4. Fundo Municipal de Assistência Social:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	220
2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	220
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	220
4	Bolo Mangulão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	220
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	100
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	130
7	BOLO DE QUEIJO - frito.	kg	50
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	7260

9	CUPCAKE- Composto por massa fofo, recheio cremoso e cobertura decorada conforme identidade visual do evento. Deve ser entregue em embalagem individual que garanta a integridade física e higiênico-sanitária do produto, respeitando as normas de segurança alimentar vigentes.	UNID	2000
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	220
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	220
12	Pão francês, fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	240
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	UNID/PC	220
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	220
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	220
16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	220
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	510
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	250

6. LEVANTAMENTO DO MERCADO:

6.1. O levantamento de mercado consistiu na análise das alternativas para atendimento das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social e Educação. A escolha pela contratação **parcelada por item** via **Credenciamento** fundamenta-se nos seguintes pontos:

A. Vantajosidade Econômica e Eficiência Administrativa: A escolha pelo credenciamento é a solução de maior vantajosidade, pois elimina sucessivos

processos licitatórios para demandas que são, por natureza, parceladas e imprevisíveis. Ao adotar o **parcelamento por item**, a Administração atrai o produtor direto, garantindo que o **Preço Fixo** estabelecido seja exequível e atraente, eliminando o custo adicional de subcontratações que ocorreria em lotes globais. Diferente de um Pregão convencional, o credenciamento distribui a execução entre todos os habilitados, garantindo segurança logística para eventos simultâneos.

B. Incorporação dos Mecanismos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 057/2024: A solução adota a hipótese de **contratação paralela e não excludente (Art. 79, I)**, onde a multiplicidade de fornecedores para cada item é vantajosa para o interesse público. A modalidade permite:

- **Exatidão e Segurança:** Garantia de fornecimento imediato conforme o calendário de eventos de cada pasta.
- **Transparência e Impessoalidade:** Chamamento público permanentemente aberto a todos que preencham os requisitos de habilitação.
- **Padronização e Controle:** Fixação de preços e critérios de qualidade uniformes (gramatura e ingredientes) para todos os itens credenciados.

C. Dinamismo, Ampliação da Competitividade e Fomento Local: Ao optar pelo **parcelamento por item**, a Administração remove barreiras de entrada para micro e pequenas empresas locais. Uma doceira artesanal pode se credenciar exclusivamente para o item "Bolos", enquanto uma padaria pode focar no item "Pães", sem a obrigatoriedade de deter estrutura para um buffet completo. O processo permanece **permanentemente aberto**, permitindo que novos interessados ingressem no sistema a qualquer tempo, evitando a concentração de mercado e promovendo o desenvolvimento econômico regional.

D. Justificativa Técnica da Escolha: O objeto é um serviço comum padronizável (lanches), com demanda distribuída e imprevisível quanto ao momento, mas certa quanto à necessidade. O modelo por item assegura a **continuidade do serviço público**: caso o primeiro credenciado do item "Salgados" não possa atender a uma Ordem de Serviço, o Município aciona imediatamente o próximo da lista para aquele item específico, sem prejudicar o fornecimento dos demais produtos da demanda global.

7. ESTIMATIVA DO VALOR:

De acordo com a NLLC 14.133/2021, a pesquisa de preço de ser compatível com os valores do mercado e seguindo o artigo 23 da mesma lei, incisos I ao V, descritos abaixo:

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

7.1. Tabela de estimativa de preço:

ITEM	DESCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Bolo caseiro em diversos sabores, sabores variados (milho, macaxeira, laranja, coco, entre outros), servidos inteiro ou em fatias, com peso total mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	410	R\$ 24,12	R\$ 9.889,20
2	Bolo de chocolate, com cobertura (brigadeiro ou similar), servidos inteiro ou em fatias com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade,	kg	335	R\$ 39,15	R\$ 13.115,25

	devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.				
3	Bolo de Milho, Bolo produzido à base de milho, com textura macia e sabor característico, podendo ser preparado com milho natural ou em conserva, servido em pedaços, com peso mínimo de 1kg por unidade. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	310	R\$ 35,62	R\$ 11.042,20
4	Bolo Manguão, produzido à base de queijo e polvilho com peso aproximado de 1 kg, preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	361	R\$ 43,17	R\$ 15.584,37
5	Bolo de cenoura, Massa a base de cenoura, com cobertura (chocolate ou similar), servido em fatias, com peso mínimo de 1kg. Preparado com ingredientes de qualidade, devidamente acondicionado e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar	kg	230	R\$ 23,97	R\$ 5.513,10
6	Bolo recheado e confeitado, Massa branca ou chocolate, com recheios variados (doce de leite, chocolate, abacaxi, entre outros), cobertura em chantilly ou chantininho, formato redondo ou quadrado, peso mínimo de 2kg.	kg	465	R\$ 106,09	R\$ 49.331,85
7	BOLO DE QUEIJO - frito.	kg	130	R\$ 43,86	R\$ 5.701,80
8	CANUDINHOS RECHEADOS - com queijo e presunto fatiado e patê de frango.	UND	12.045	R\$ 2,27	R\$ 27.342,15
9	CUPCAKE- Composto por massa fofa, recheio cremoso e cobertura decorada conforme identidade visual do evento. Deve ser entregue em embalagem individual que garanta a integridade física e higiênico-sanitária do produto, respeitando as normas de segurança alimentar vigentes.	UNID	3.000	R\$ 8,25	R\$ 24.750,00
10	LANCHE TIPO BAURU - (pão francês, maionese, tomate, Muçarela, presunto), em embalagem individual.	kg	575	R\$ 42,89	R\$ 24.661,75
11	MINI SANDUÍCHE - Composto por pão doce tipo mini sanduíche, aproximadamente 30g cada, c/recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada (escolha na solicitação). Embalados individualmente.	kg	705	R\$ 47,92	R\$ 33.783,60
12	Pão francês, fornecido em quilo (kg), fresco, de boa qualidade, com casca crocante e miolo macio, produzido e armazenado em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, próprio para consumo imediato.	kg	450	R\$ 22,17	R\$ 9.976,50
13	Pão de Hot Dog - Pacote com 10 unid. Aproximadamente 500 gramas.	UNID /PC	400	R\$ 14,76	R\$ 5.904,00
14	Pão de queijo tradicional, (servidos em unidades). Contendo peso mínimo 25g a 30g cada. Preparado com ingredientes de qualidade, fresco, com textura macia por dentro e levemente dourado por fora, devidamente acondicionado para consumo e em conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.	kg	540	R\$ 42,51	R\$ 22.955,40
15	Pão de queijo palito - polvilho azedo, queijo meia cura, água, ovos e sal, fornecido por unidade de no mínimo 20g cada.	kg	385	R\$ 42,51	R\$ 16.366,35

16	Rosca Doce, Produto de panificação, tipo rosca, de sabor doce, macia, podendo conter cobertura simples (leite condensado ou coco), com peso médio de 55g por unidade, fornecida por quilo, com preparo recente e adequada conservação.	kg	340	R\$ 21,93	R\$ 7.456,20
17	Salgados diversos com peso médio de 20 a 30 (vinte a trinta) gramas por unidade. Recheios: carne, frango, presunto, mussarela, salsicha. (risoles, coxinha, croquete, bolinha de queijo, pastel, quibe e entre outros tipos de Salgados).	kg	2260	R\$ 49,00	R\$ 110.740,00
18	TORTA SALGADA - Massa leve recheada com frango ou carne, cortada em pedaços de no mínimo 30g.	kg	515	R\$ 45,64	R\$ 23.504,60
TOTAL					R\$ 417.618,32

O custo estimado total da contratação é de **R\$ 417.618,32 (Quatrocentos e dezessete mil seiscientos e dezoito reais e trinta e dois centavos)**;

7.1.1. O valor estimado obtido a partir da pesquisa de preço em concordância com o **Decreto municipal Nº 002** de 03 de janeiro de 2024, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e para contratação de serviços em ferial no âmbito da administração pública direta, autárquica e fundacional.

7.1.2. O preço estimado, no Decreto Nº 002/2024, art. 3º e inciso I e II:

I. preço estimado, o valor obtido a partir de método matemático estipulado no art. 7º e aplicado em série de preços coletados, devendo desconsiderar, na sua formação, os valores inexecutáveis, inconsistentes e excessivamente elevados;

II. preço máximo, o valor de limite que a administração se dispõe a pagar por determinado objeto, levando-se em consideração o preço estimado, os aspectos mercadológicos próprios à negociação com o setor público e os recursos orçamentários disponíveis.

7.1.3. O cálculo do valor estimado e feito por meio da média aritmética dos valores cotados a cada item da contratação, assim temos:

$$\bar{x} = \frac{x_1 + x_2 + \dots + x_n}{n}$$

7.1.4. Sendo x referência as cotações e n referência a quantidade de cotações obtidas;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

8.1. A Administração opta pelo **parcelamento da contratação por meio da divisão do objeto em itens independentes**, conforme faculta o Art. 40, inciso V, alínea “b” e o Art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Esta modelagem é adotada com base nos seguintes fundamentos técnicos e jurídicos:

A. Ampliação da Competitividade e Fomento ao Mercado Local: O mercado de panificação e buffet no Município de Bandeirantes do Tocantins é composto predominantemente por micro e pequenas empresas com especialidades distintas. O parcelamento por item permite que uma pequena padaria se credencie apenas para o fornecimento de pães, ou que uma doceira artesanal se credencie apenas para os bolos, sem a obrigatoriedade de deter estrutura para fornecer o mix completo de lanches. Tal medida atende ao dever legal de buscar a ampliação da competição e evitar a concentração de mercado em um único fornecedor de grande porte.

B. Economicidade e Eficiência Logística: Ao permitir que especialistas em cada item participem, a Administração garante que o **Preço Fixo** definido seja atrativo para aqueles que possuem maior eficiência produtiva em produtos específicos. Isso evita o sobrepreço decorrente da subcontratação de itens por um fornecedor único e garante que a rede de suprimentos do Município seja diversificada e resiliente.

C. Garantia de Qualidade e Padronização: O parcelamento por item facilita a fiscalização e o controle de qualidade por parte da Administração. Como cada item possui especificações técnicas próprias (como peso, temperatura e ingredientes), a divisão permite que o Fiscal do Contrato avalie a conformidade de cada entrega de forma objetiva, podendo convocar diferentes credenciados para suprir itens distintos de uma mesma demanda, assegurando o melhor produto final para os eventos das Secretarias de Saúde, Educação, Assistência Social e Administração.

D. Continuidade do Serviço Público: No sistema de **Credenciamento por Item**, a Administração forma múltiplas listas de reserva. Caso o primeiro credenciado do item "Salgados" não possa atender a uma Ordem de Serviço, o Município aciona imediatamente o próximo da lista para aquele item específico, sem prejudicar o fornecimento dos demais itens (como bolos ou sucos) que podem estar sendo atendidos por outros credenciados simultaneamente.

8.2. Dessa forma, o parcelamento por item demonstra ser a solução que melhor atende ao interesse público, garantindo a viabilidade técnica e a vantajosidade econômica, ao mesmo tempo em que promove o desenvolvimento econômico regional e assegura o suporte logístico indispensável às ações e políticas públicas municipais.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A contratação será realizada mediante **Credenciamento**, com base no **Art. 79, inciso I da Lei nº 14.133/2021** e no **Decreto Municipal nº 057/2024**:

I - Paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

9.1. Critério de Seleção: Inexistência de competição excludente, onde o município fixa o preço e todos os interessados que atenderem às condições de habilitação poderão ser credenciados.

9.1.1. Definição do Critério de Ordem

9.1.2. Sendo estabelecida uma lista de credenciados ordenada por **Ordem de Inscrição**, o fluxo da execução será rotativo, sendo o primeiro a atender o serviço conforme a resposta à ordem de serviço; na segunda solicitação, será acionado o segundo da lista de credenciamento, de forma a manter a isonomia da contratação:

- **Emissão da Ordem de Serviço (OS):** A demanda será enviada via sistema oficial ou e-mail institucional pela secretaria responsável, especificando os itens do lanche, quantidades e local de entrega.

- **Prazo de Atendimento:** A contratada obriga-se a iniciar o atendimento em até 24 horas após o recebimento formal da respectiva OS, garantindo a entrega dos produtos frescos e próprios para consumo imediato.

- **Recusa ou Impossibilidade:** Se o prestador de serviço acionado estiver sem condições de atender no prazo de 24h, o prestador de serviço da sequência é acionado e comunicado da demanda.

- **Controle de Qualidade e Higiene (Boas Práticas):** Higienização rigorosa dos utensílios de preparo, limpeza dos recipientes de transporte (caixas térmicas e cestos), verificação da integridade das embalagens e observância estrita das normas da Vigilância Sanitária.

• **Garantia de Qualidade e Substituição:** Reparo ou substituição imediata de produtos que apresentarem falhas de acondicionamento, divergência na quantidade solicitada, temperatura inadequada ou qualquer inconformidade que comprometa a segurança alimentar e a integridade dos lanches

10. MODELO DE CONTRATAÇÃO

10.1. **Credenciamento:** processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;

10.2. Seguindo a NLLC no Art. 79, o credenciamento poderá ser usado na seguinte hipótese de contratação:

I. **Paralela e não excludente:** caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

10.3. A contratação será realizada em acordo com a demanda solicitada pela administração, realizada a prestação de serviços de fornecimento de lanches, incluindo o preparo, acondicionamento e entrega dos produtos, conforme descrito no Termo de Referência;

10.4 Solicitação de itens formalizada de acordo com o conjunto de demandas do município, sendo a necessidade enviada via e-mail, celular cadastrado pela empresa no sistema ou sistema oficial às empresas credenciadas. A solicitação deverá especificar os itens (ex: bolos, salgados, pães), as quantidades e o local exato de entrega conforme as necessidades das Secretarias de Administração, Saúde, Assistência Social ou Educação;

10.4.1. O recebimento dos produtos ocorrerá em duas fases:

I - **Provisório:** no ato da entrega, mediante conferência quantitativa (pesagem e contagem) e verificação visual da integridade das embalagens e temperatura, realizada pelo fiscal ou servidor designado no local de entrega.

II - **Definitivo:** em até 24 horas após o provisório, após verificação da conformidade com as especificações de sabor, textura e normas higiênico-sanitárias, não excluindo a responsabilidade da contratada por vícios ocultos ou contaminações alimentares detectadas posteriormente."

10.5. **O preço de cada item constante na solicitação é fixo e pré-definido pela Administração**, conforme balizamento de mercado realizado na fase de planejamento e detalhado no Edital de Chamamento Público. **A adesão ao credenciamento implica na aceitação integral e irrestrita do valor fixado**, não havendo disputa de preços ou lances, sendo este o valor exato a ser pago pela prestação do serviço de fornecimento de lanches a todos os prestadores que atenderem aos requisitos de habilitação

10.6. Será aberta a contratação de pessoa jurídica, tendo em vista que o objeto consiste na prestação de serviços especializados de buffet/lanches, exigindo capacidade técnica e operacional para o preparo e logística de entrega;

10.7. **Prazo do contrato:** Os contratos/termo de credenciamento devem possuir vigência de até 12 meses, contados a partir da assinatura, sendo oportunizada prorrogação dentro das medidas descritas nos Artigos 84, 105, 106, 107 e 125 da Lei nº 14.133/2021;

10.8. **Prazo de credenciamento:** Em conformidade com o Art. 79, § 1º, inciso I da Lei 14.133/2021 e Art. 5º do Decreto Municipal nº 057/2024, o credenciamento permanecerá permanentemente aberto para o cadastramento de novos interessados durante toda a vigência do edital;

10.9. **Inexistência de Periodicidade Obrigatória:** A análise de novas documentações de habilitação ocorrerá exclusivamente sob demanda, mediante a entrada de novos pedidos de credenciamento. Não havendo novos requerimentos de participação, fica dispensada a realização de reuniões periódicas ou a lavratura de atas mensais negativas;

10.10. **Sanções:** Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos, será aplicada multa de **0,5% por hora de atraso**, limitada a 10% do valor da Ordem de Serviço. Atrasos superiores a 3 (três) horas serão considerados inexecução parcial, autorizando a Administração a acionar o próximo credenciado da lista para suprimento imediato, sem prejuízo das penalidades de advertência e multa compensatória.

10.11. O prazo de credenciamento será reaberto ou mantido de forma contínua, observada a necessidade por parte do município; sendo qualquer alteração ou nova fase de credenciamento comunicada por meio do Diário Oficial do Município – DOM e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

A contratação deve ser formalizada a partir das seguintes etapas:

- 11.1. Edital;
- 11.2. Publicação da demanda para conhecimento dos prestadores do serviço;
- 11.3. Análise documental para habilitação de interessados na prestação do serviço de acordo com os itens;
- 11.4. Divulgação da lista de credenciados em mídias oficiais;
- 11.5. Formalização de termo de credenciamento para os prestadores de serviços;

12. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS:

12.1. A contratação por meio de credenciamento visa alcançar os seguintes resultados para a Administração Municipal:

- **Registro fotográfico e conferência no ato da entrega:** Registro visual dos itens fornecidos, das embalagens e do estado de conservação dos lanches para fins de comprovação da qualidade, integridade e conformidade com o solicitado na Ordem de Serviço.
- **Fornecimento de relatório de fornecimento e nota fiscal:** Detalhamento quantitativo dos itens entregues (kg/unidade), horários de entrega e ateste de recebimento definitivo após verificação de sabor e textura.
- **Responsabilidade técnica e sanitária:** Garantia de que todos os produtos foram manipulados sob supervisão de profissional habilitado, observando as normas de higiene e mantendo o **Alvará Sanitário vigente** durante toda a execução.
- **Eficiência e Economicidade:** Redução de custos administrativos mediante a eliminação de compras emergenciais de balcão, garantindo o acesso ao **Preço Fixo** balizado pelo mercado e evitando o desperdício com o dimensionamento correto das quantidades.
- **Saúde Pública e Segurança Alimentar:** Prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) mediante o transporte em recipientes térmicos adequados e uso de ingredientes frescos e selecionados.
- **Bem-estar e Valorização Institucional:** Promoção de um ambiente acolhedor e humanizado para servidores e cidadãos usuários das políticas públicas

(especialmente na Saúde e Assistência Social), garantindo condições dignas de permanência e engajamento em jornadas prolongadas de trabalho ou atendimento

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratação para o fornecimento de lanches observará o princípio do **desenvolvimento nacional sustentável**, com a gestão dos seguintes impactos:

- **Resíduos Sólidos (Embalagens):** Para mitigar o descarte excessivo de plásticos e papéis, a contratada deverá priorizar o uso de embalagens de **material biodegradável ou reciclável**.
- **Logística de Entrega:** Visando reduzir a emissão de gases poluentes no transporte descentralizado para as secretarias, a empresa deve realizar o **planejamento otimizado das rotas de entrega**.
- **Resíduos de Preparo:** A contratada deverá efetuar o **descarte adequado do óleo de cozinha** utilizado, encaminhando-o para empresas de reciclagem, e dar destinação correta aos resíduos orgânicos.
- **Eficiência de Recursos:** Incentiva-se o uso de equipamentos de **baixo consumo de energia e água** durante o processo produtivo dos alimentos

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

14.1. Diante dos elementos levantados nesta fase de planejamento, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches é **tecnicamente viável, economicamente vantajosa e necessária** para o atendimento do interesse público no Município de Bandeirantes do Tocantins.

14.2. A escolha pela solução de **Credenciamento (modelo paralelo e não excludente)**, com a divisão do objeto em **itens independentes**, fundamenta-se nos seguintes pontos:

- **Atendimento a Demandas Variáveis e Simultâneas:** O credenciamento permite que a Administração disponha de uma rede de fornecedores habilitados para atender eventos descentralizados e muitas vezes concomitantes em diferentes pastas (Administração, Saúde, Assistência Social e Educação), garantindo a continuidade do serviço público e evitando o risco de desabastecimento.

- **Eficiência Administrativa e Economicidade:** A fixação de **preços fixos** pela Administração elimina a necessidade de disputas de lances para itens padronizáveis, garantindo que o custo da contratação esteja estritamente alinhado aos parâmetros de mercado e reduzindo o esforço administrativo em múltiplos processos licitatórios
- **Fomento ao Mercado Local via Parcelamento por Item:** A modelagem **por item** permite a ampla participação de micro e pequenas empresas e produtores artesanais da região. Ao não exigir que o fornecedor detenha estrutura para um lote completo, a Administração possibilita que uma padaria se credencie apenas para os pães e uma doceira apenas para os bolos, atendendo às peculiaridades do mercado local e ampliando a rede de suporte
- **Conformidade com a Nova Lei de Licitações:** O processo observa rigorosamente o **Artigo 18 da Lei nº 14.133/2021**, integrando requisitos de habilitação técnica, logística de entrega e critérios de **sustentabilidade ambiental**, como o uso de embalagens biodegradáveis e o planejamento otimizado de rotas para redução de impactos.

14.3. Desse modo, considera-se a contratação plenamente **adequada e alinhada às necessidades institucionais**. Recomendamos o prosseguimento do processo administrativo para a aprovação definitiva deste Termo de Referência e posterior publicação do Edital de Chamamento Público para Credenciamento, visando garantir o suporte logístico indispensável às ações e políticas públicas do município

15. NOME DA ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA:

Área requisitante: Secretaria Municipal de Administração e planejamento – ADM; Fundo Municipal de Saúde – FMS; Fundo Municipal de Educação – FME; Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS

Jucélio Dantas de Macêdo
Secr. Municipal de Administração e planejamento
Responsável pela Demanda



Tania Ferreira Da Silva

Diretora Administrativa da Secretaria de Saúde

Responsável pela Demanda

JOAS LOPES DA SILVA

Responsável pela Demanda

Amanda Louise Santos

Diretora da Secretária de Assistência Social

Responsável pela Demanda