

MRO-PREFEITURA MUNICIP. DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 139/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 706/SEMUSA/2026

2. Descrição da necessidade

Registro de Preços para eventual e futura aquisição de material consumo (pão francês, salgados) entre outros

A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora, tais como pão francês, salgados assados e fritos, bolos e itens correlatos, sendo esta aquisição indispensável para garantir a continuidade das atividades administrativas, assistenciais e de saúde coletiva desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO.

A necessidade da contratação foi identificada por meio de levantamento realizado junto aos diversos setores vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, considerando as demandas permanentes das unidades e a previsão de eventos institucionais e ações programadas para o período de 2026/2027. Ressalta-se que os itens objeto desta contratação são amplamente utilizados no cotidiano das unidades de saúde e constituem suporte essencial para o adequado funcionamento das atividades desenvolvidas, especialmente nas situações que exigem acolhimento e permanência prolongada de pacientes, acompanhantes, usuários e profissionais de saúde.

O fornecimento desses itens é fundamental para atender as necessidades do Hospital e Maternidade Eufrásia Maria da Conceição, unidade que realiza atendimentos ininterruptos e que demanda suporte alimentar diário para pacientes internados e servidores que atuam em regime de plantão, contribuindo diretamente para a manutenção das condições adequadas de trabalho e assistência à saúde. Além disso, tais itens são utilizados pelo Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), que fornece café da manhã aos pacientes em acompanhamento terapêutico, fortalecendo as ações de cuidado e acolhimento em saúde mental.

No âmbito da Atenção Básica e dos demais setores da Secretaria Municipal de Saúde, os gêneros alimentícios preparados são amplamente utilizados durante a realização de eventos institucionais, tais como seminários, fóruns, reuniões técnicas, capacitações, treinamentos, campanhas educativas e demais atividades voltadas à qualificação dos profissionais e à promoção da saúde junto à população. Esses eventos possuem caráter estratégico para o fortalecimento das políticas públicas de saúde e exigem suporte alimentar adequado aos participantes, garantindo melhores condições de permanência e participação.

Destaca-se, ainda, que a aquisição dos referidos itens se faz necessária para atender ações de saúde coletiva, especialmente durante os mutirões de mamografia, campanhas preventivas e coletas de sangue realizadas pela Atenção Básica e demais setores da Secretaria Municipal de Saúde. Nessas ocasiões, é comum que os usuários compareçam às unidades em jejum ou permaneçam por longos períodos aguardando atendimento, o que torna essencial a disponibilização de lanches simples, nutritivos e de rápida aceitação, contribuindo para o conforto, o bem-estar e a segurança dos participantes. Tal medida também favorece a adesão da população às ações de prevenção e diagnóstico precoce, ampliando o alcance das políticas públicas de saúde.

Outro fator relevante refere-se à realização das Conferências Municipais de Saúde previstas para o biênio 2026/2027, bem como outras atividades institucionais e eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Saúde, que demandam a oferta de alimentos adequados aos participantes. Tais eventos possuem caráter participativo e deliberativo, sendo fundamentais para o planejamento, avaliação e aprimoramento das políticas públicas de saúde no âmbito municipal.



Importa destacar que os itens objeto desta contratação possuem natureza essencial e de consumo contínuo, sendo amplamente utilizados pelas unidades e setores desta Secretaria. O histórico recente demonstra que praticamente todos os itens foram consumidos em sua totalidade ao longo do último período, havendo, inclusive, situações em que os quantitativos disponíveis se mostraram insuficientes para atender integralmente às demandas existentes. Tal cenário evidencia a necessidade de planejamento adequado e ampliação dos quantitativos estimados, a fim de evitar desabastecimento e prejuízos à continuidade das atividades desenvolvidas.

A ausência desses itens poderá comprometer o desenvolvimento de atividades assistenciais, administrativas e coletivas, impactando diretamente a qualidade dos serviços prestados à população e o funcionamento regular das unidades de saúde. Dessa forma, a contratação pretendida visa assegurar o fornecimento contínuo e adequado dos gêneros alimentícios, evitando interrupções nas atividades programadas e garantindo suporte alimentar necessário às ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Diante do exposto, a presente contratação mostra-se plenamente justificada, considerando a essencialidade dos itens, a elevada demanda registrada, a necessidade de atendimento às ações de saúde coletiva, aos eventos institucionais e às rotinas das unidades de saúde, bem como o compromisso com a continuidade dos serviços públicos e a adequada aplicação dos recursos públicos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Saúde	Sirlei de Oliveira Grangeiro Calegari

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação se faz necessária diante da demanda contínua por gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora, destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA) de Presidente Médici/RO. Tal medida visa assegurar a manutenção das atividades assistenciais, administrativas e operacionais das unidades de saúde, promovendo o suporte alimentar adequado a pacientes, usuários, servidores e participantes de eventos institucionais, conforme o planejamento estratégico da gestão municipal.

A finalidade da contratação consiste no fornecimento regular de gêneros alimentícios preparados, tais como pão francês, salgados assados e fritos, bolos, tortas e demais itens correlatos, destinados à composição de refeições e lanches ofertados diariamente nas unidades de saúde. Esses itens são utilizados, principalmente, no Hospital e Maternidade Eufrásia Maria da Conceição, para atendimento aos pacientes internados e aos profissionais que atuam em regime de plantão; no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), para fornecimento de café da manhã aos usuários em acompanhamento terapêutico; e na Atenção Básica, durante a realização de eventos institucionais, como seminários, fóruns, treinamentos, palestras, campanhas educativas e reuniões técnicas promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Além disso, os itens objeto desta contratação são indispensáveis para o atendimento de ações de saúde coletiva promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, especialmente durante mutirões de mamografia, campanhas preventivas, coletas de sangue, ações educativas e demais atendimentos ampliados realizados pelas equipes da Atenção Básica e demais setores da SEMUSA. Nessas ocasiões, é comum que os usuários permaneçam por longos períodos aguardando atendimento ou compareçam em jejum, sendo necessária a oferta de lanches simples e adequados, contribuindo para o acolhimento, conforto e bem-estar dos participantes. A contratação também visa atender às Conferências Municipais de Saúde e demais eventos institucionais previstos para o período de 2026/2027, que demandam a oferta de alimentação adequada aos participantes, contribuindo para o bom andamento das atividades e fortalecimento das políticas públicas de saúde.

A aquisição destes itens tem como objetivo suprir as necessidades operacionais de forma contínua e eficiente, garantindo o fornecimento regular de alimentos frescos, seguros e adequados ao consumo humano, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade, agilidade e segurança alimentar no atendimento das



unidades de saúde. Os produtos deverão ser preparados em panificadora devidamente regularizada, sendo entregues frescos, produzidos no mesmo dia do fornecimento, devidamente acondicionados em embalagens apropriadas, limpas e íntegras, garantindo a preservação da qualidade, sabor e das condições adequadas de consumo.

Os alimentos deverão atender integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como às legislações municipais, estaduais e federais vigentes relacionadas à manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos. As embalagens deverão conter rotulagem clara e legível, incluindo informações essenciais, tais como identificação do produto, data de fabricação, data de validade, origem dos produtos e demais informações necessárias para assegurar a correta identificação e rastreabilidade dos alimentos fornecidos.

As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada e contínua, conforme demanda das unidades solicitantes, mediante apresentação da respectiva Nota de Empenho ou solicitação formal encaminhada por meio eletrônico, incluindo e-mail institucional e/ou aplicativo de mensagens instantâneas (WhatsApp), respeitando os prazos estabelecidos e considerando a natureza perecível dos produtos. O prazo máximo para entrega dos itens deverá ser de até 01 (um) dia útil após a solicitação formal, garantindo o atendimento tempestivo às necessidades das unidades de saúde.

Caberá ao fornecedor a responsabilidade integral pelo transporte adequado dos produtos, utilizando meios apropriados que assegurem condições adequadas de higiene, acondicionamento e temperatura, preservando a integridade e qualidade dos alimentos até a efetiva entrega nas unidades requisitantes. Quando aplicável, a contratada deverá responsabilizar-se também pelo descarte ambientalmente adequado de resíduos eventualmente gerados durante o fornecimento dos produtos, observando práticas que reduzam impactos ambientais e contribuam para o uso racional dos recursos naturais, incluindo, sempre que possível, a utilização de insumos produzidos com menor impacto ambiental e embalagens confeccionadas com materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis.

Os itens fornecidos deverão estar acompanhados da respectiva Nota Fiscal e, quando aplicável, da documentação que comprove a procedência dos produtos utilizados no preparo, garantindo a rastreabilidade e segurança alimentar. A empresa fornecedora deverá possuir certificação ou comprovação do cumprimento das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme exigido pelos órgãos sanitários competentes, mantendo regularidade sanitária durante todo o período contratual e assegurando disponibilidade contínua para atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde, evitando atrasos, falhas no fornecimento ou interrupções que possam comprometer a execução das atividades assistenciais, administrativas e das ações de saúde coletiva desenvolvidas pelas unidades.

Na presente contratação não será admitida a indicação obrigatória de marcas ou modelos específicos, sendo permitida apenas a menção de marcas ou modelos como referência de qualidade ou para facilitar a descrição do objeto, sem restringir a competitividade do certame. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial do objeto contratual, considerando a natureza do fornecimento e a necessidade de garantir o controle direto da qualidade dos produtos fornecidos e a responsabilidade integral da empresa contratada quanto às condições sanitárias e operacionais do serviço.

A garantia dos produtos fornecidos consistirá na obrigação da empresa contratada em cumprir integralmente todas as disposições previstas na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), assegurando a qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos para o consumo humano. A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, quaisquer produtos que apresentem irregularidades, qualidade inferior, sinais de deterioração, prazo de validade inadequado ou que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Não haverá exigência de garantia da contratação, conforme previsto nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133 /2021, considerando a natureza do objeto e a avaliação técnica de que tal exigência não se mostra necessária para a adequada execução contratual.



5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis que possam atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora, tais como pão francês, salgados assados e fritos, bolos, tortas e itens correlatos, destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria.

Inicialmente, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado local e regional, considerando a existência de empresas do ramo alimentício especializadas na produção e fornecimento de produtos de panificação preparados diariamente, com capacidade técnica e operacional para atender às demandas das unidades de saúde do município. Verificou-se que o mercado local dispõe de panificadoras regularmente estabelecidas e aptas a fornecer os itens solicitados, observando as normas sanitárias vigentes e garantindo a qualidade e segurança alimentar dos produtos.

Foram avaliadas possíveis formas de atendimento à demanda, considerando-se as seguintes alternativas: aquisição direta e eventual de produtos por meio de compras isoladas; contratação por meio de fornecimento contínuo mediante processo licitatório; e utilização do Sistema de Registro de Preços para atendimento parcelado conforme necessidade das unidades requisitantes. Dentre as alternativas analisadas, verificou-se que a realização de processo licitatório com utilização do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como a solução mais vantajosa para a Administração, considerando a natureza contínua da demanda, a necessidade de entregas frequentes e parceladas e a possibilidade de adequação dos quantitativos conforme a necessidade real de consumo.

A alternativa de aquisições isoladas mostrou-se menos eficiente do ponto de vista administrativo e econômico, uma vez que poderia gerar maior número de processos de contratação ao longo do exercício, aumento do tempo administrativo e risco de descontinuidade no fornecimento dos produtos. Já a contratação por fornecimento contínuo, sem utilização do sistema de registro de preços, poderia limitar a flexibilidade da Administração quanto à adequação das quantidades demandadas, podendo ocasionar excesso ou insuficiência de produtos.

Observou-se ainda que os produtos objeto desta contratação possuem ampla oferta no mercado, sendo produzidos por estabelecimentos locais que atendem aos requisitos mínimos exigidos pela legislação sanitária, o que favorece a competitividade entre fornecedores e contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

Além disso, considerando a natureza perecível dos itens e a necessidade de fornecimento frequente e em curto prazo, constatou-se que a contratação de empresa localizada no município ou em regiões próximas é essencial para garantir a entrega tempestiva dos produtos, assegurando sua qualidade e frescor no momento do consumo.

Dessa forma, conclui-se que o mercado apresenta condições satisfatórias para atendimento da demanda pretendida, havendo fornecedores aptos a fornecer os itens objeto desta contratação, sendo recomendada a adoção do Sistema de Registro de Preços como solução mais eficiente, econômica e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo flexibilidade na execução contratual e continuidade no abastecimento das unidades de saúde.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório, preferencialmente por meio do Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora, tais como pão francês, salgados assados e fritos, bolos, tortas e itens correlatos, destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza contínua e variável da demanda, possibilitando o fornecimento parcelado dos produtos conforme a necessidade das unidades requisitantes, evitando desperdícios e garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos. Tal solução permite flexibilidade na execução das aquisições, assegurando o abastecimento regular das unidades sem a obrigatoriedade de aquisição imediata de grandes quantitativos.



A solução contempla todas as etapas necessárias ao adequado fornecimento dos produtos, incluindo a produção dos alimentos em estabelecimento devidamente regularizado junto aos órgãos sanitários competentes, o preparo diário dos itens, o acondicionamento em embalagens apropriadas e o transporte adequado até as unidades de saúde solicitantes, garantindo a manutenção das condições de higiene, qualidade e segurança alimentar até o momento da entrega.

Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme solicitação formal emitida pelas unidades requisitantes, mediante apresentação da respectiva Nota de Empenho, com prazo máximo de entrega de até 01 (um) dia útil após a solicitação, considerando a natureza perecível dos itens e a necessidade de atendimento tempestivo às demandas das unidades.

A solução também contempla a observância integral das normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações aplicáveis à manipulação, preparo, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos. Caberá à empresa contratada assegurar que os produtos sejam preparados no mesmo dia da entrega, garantindo frescor, qualidade e adequação ao consumo humano.

Além do fornecimento dos produtos, a solução prevê que a empresa contratada disponha de estrutura técnica e operacional adequada, incluindo equipe capacitada, equipamentos apropriados, veículos adequados para transporte de alimentos e disponibilidade contínua para atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde, evitando atrasos ou interrupções no fornecimento.

A presente solução atende às necessidades operacionais das unidades de saúde, incluindo o Hospital e Maternidade, o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), as unidades da Atenção Básica, os setores de Vigilância em Saúde e a sede administrativa da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo suporte alimentar aos pacientes, usuários, servidores e participantes de eventos institucionais, ações de saúde coletiva e campanhas públicas.

Dessa forma, a solução proposta apresenta-se como a alternativa mais adequada para garantir o fornecimento contínuo, seguro e eficiente dos gêneros alimentícios preparados, assegurando a continuidade das atividades assistenciais e administrativas, promovendo o acolhimento adequado dos usuários e contribuindo para o bom funcionamento das ações de saúde desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	CÓD. SCPI	CÓD. CATMAT	PRODUTO	DETALHAMENTO	UND	QTD
				Contendo:		
				3 mini-salgado frito,		
				2 mini-salgado assado,		
				1 fatia de bolo simples,		
				1 mini-pão de queijo e		
01	001.002.370	461969	Kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo delivery.	1 mini sanduiche natural (com pão de cebola, cobertura de gergelim, recheio de patê de frango ou presunto e queijo, alface e requeijão).	KIT	275
				Cada kit Acompanhado de 200ml de 2 sabores de refrigerantes.		



				Entregue no local indicado pela Secretaria solicitante.	
02	001.002.288	460496	Pão de queijo tamanho médio assado	<p>Ingredientes adicionais: original Basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo</p> <p>Apresentação: assado Formato: tradicional/médio</p>	KG 550
03	001.002.322	467412	Pão doce - recheio de goiabada	<p>sabor: cuca</p> <p>tipo: com recheio</p> <p>peso: 500g</p> <p>características adicionais: embalagem individual</p>	KG 91
04	001.002.326	461969	Salgado diversos tipo frito	<p>Apresentação: frito peso: 30g</p> <p>características: pronto para consumo</p> <p>complemento adicional: pastel, enroladinho, bolinha de queijo, entre outros, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.</p>	CENTO 220
05	001.002.325	461971	Salgados diversos assado	<p>apresentação: assado peso: 30g</p> <p>característica: pronto para consumo</p> <p>complementação: de variações tipos como esfirra, empada entre outros, recheios: carne frango, presunto e queijo, não serão aceitos produtos estragados murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.</p>	CENTO 220
06	001.002.119	460526	Torradas de pão francês	<p>entrega em pacotes 500GRAMAS, Tipo: de pão francês/de sal Base da massa: farinha de trigo refinada, tradicional</p>	PCT 45
07	001.002.319	476817	Bolo alimentício tradicional		KG 161
08	001.002.327	307907	Bolo alimentício, confeitado	Sabor: variado tipo: com recheio	KG 90
09	001.002.369		Kit café da manhã simples	<p>Composição mínima:</p> <p>01 (um) pão francês de aproximadamente 50g, fresco,</p> <p>Embalado individualmente, com margarina (porção individual de no mínimo 10g);</p>	UND 45



01 (uma) bebida quente: café com leite, com volume mínimo de 200ml, servido em copo térmico descartável com tampa.

10	001.002.328	460386	Mini pão para cachorro quente. Base: farinha de trigo refinado	Tipo: semi doce tipo adicional: bisnaga, cachorro quente.	KG	515
11	001.002.324	460497	Pão de queijo mini	ingredientes: original base da massa polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: mini	KG	360
12	001.002.368	460496	Pão de queijo tamanho médio assado ingredientes adicionais: original base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: tradicional/ mini ou médio		KG	150
13	001.002.323	460391	Pão doce de padaria com cobertura de creme	base: de farinha de trigo refinada tipo: doce tipo: bisnaga adicionais: creme de confeiteiro	KG	75
14	001.002.320	460380	Pão francês tipo: francês/branco/de sal	base: farinha de trigo refinado	KG	2.575
15	001.002.321	337081	Salgados diversos	Tipo: torta Sabor: frango	CENTO	270

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 214.909,96

ITEM	CÓD. SCPI	PRODUTO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
01	001.002.370	Kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo delivery.	KIT	275	R\$ 41,80	R\$ 11.495,00
02	001.002.288	Pão de queijo tamanho médio assado	KG	550	R\$ 40,13	R\$ 22.071,50
03	001.002.322	Pão doce - recheio de goiabada	KG	91	R\$ 25,77	R\$ 2.345,07
04	001.002.326	Salgado diversos tipo frito	CENTO	220	R\$ 79,87	R\$ 17.571,40



05	001.002.325	Salgados diversos assado	CENTO	220	R\$ 80,04	R\$ 17.608,80
06	001.002.119	Torradas de pão francês	PCT	45	R\$ 14,32	R\$ 644,40
07	001.002.319	Bolo alimentício tradicional	KG	161	R\$ 26,44	R\$ 4.256,84
08	001.002.327	Bolo alimentício, confeitado	KG	90	R\$ 67,63	R\$ 6.086,70
09	001.002.369	Kit café da manhã simples	UND	45	R\$ 9,80	R\$ 441,00
10	001.002.328	Mini pão para cachorro quente. Base: farinha de trigo refinado	KG	515	R\$ 29,87	R\$ 15.383,05
11	001.002.324	Pão de queijo mini	KG	360	R\$ 37,71	R\$ 13.757,60
12	001.002.368	Pão de queijo tamanho médio assado ingredientes adicionais: original base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: tradicional/ mini ou médio	KG	150	R\$ 40,44	R\$ 6.066,00
13	001.002.323	Pão doce de padaria com cobertura de creme	KG	75	R\$ 24,11	R\$ 1.808,25
14	001.002.320	Pão francês tipo: francês/branco/de sal	KG	2.575	R\$ 21,57	R\$ 55.542,75
15	001.002.321	Salgados diversos	CENTO	570	R\$ 69,88	R\$ 39.831,60

TOTAL: R\$ 214.909,96 (Duzentos e quatorze mil, novecentos e nove reais e noventa e seis centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação justifica-se pelo parcelamento da solução, considerando que os itens objeto deste processo serão requisitados de forma gradual e contínua, conforme a demanda específica de cada unidade de saúde vinculada à Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO. O fornecimento dos gêneros alimentícios preparados em panificadora, tais como pães, salgados, bolos e itens similares, será realizado de forma parcelada ao longo da vigência contratual, mediante a emissão de Notas de Empenho individuais, de acordo com a programação e necessidade de cada setor requisitante.

Tal modalidade de fornecimento mostra-se necessária, sobretudo, em razão da natureza perecível dos produtos, os quais exigem consumo imediato e condições adequadas de armazenamento, não sendo recomendável o fornecimento em grandes quantidades de uma única vez. O parcelamento permite que os itens sejam entregues frescos e preparados no mesmo dia do consumo, garantindo a manutenção da qualidade, do sabor e das condições sanitárias adequadas, além de contribuir significativamente para a redução de perdas e desperdícios de alimentos.



O parcelamento também proporciona maior eficiência administrativa e operacional, uma vez que possibilita às unidades de saúde o planejamento do consumo conforme suas necessidades reais, considerando fatores como número de atendimentos, internações hospitalares, realização de plantões, campanhas de saúde, mutirões, capacitações, eventos institucionais e demais ações desenvolvidas no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

Além disso, o atendimento sob demanda proporciona maior flexibilidade logística às unidades de Atenção Primária, Média e Alta Complexidade, permitindo adequação do fornecimento às variações de consumo ao longo do período contratual, especialmente em situações que envolvem aumento temporário de demanda, como campanhas de vacinação, mutirões de mamografia, coletas de sangue e realização de conferências e eventos institucionais.

Ressalta-se ainda que o parcelamento da solução contribui diretamente para a economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos, evitando aquisições excessivas e reduzindo custos decorrentes de perdas por vencimento ou deterioração dos produtos, além de possibilitar maior controle na execução contratual e no acompanhamento do consumo pelas unidades requisitantes.

Dessa forma, o parcelamento da contratação apresenta-se como medida tecnicamente adequada e vantajosa para a Administração Pública, estando em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, que prevê a adoção do parcelamento quando este se mostrar técnica e economicamente viável e representar benefício à gestão pública, garantindo maior eficiência, controle e segurança no fornecimento dos gêneros alimentícios às unidades de saúde do município.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação possui correlação direta com contratação anteriormente realizada por esta Administração, tendo como referência a Ata de Registro de Preços nº 55/2025, oriunda do Processo Administrativo nº 788/SEMAS /2025, resultante do Pregão Eletrônico nº 069/2025, cujos objetos e condições apresentam similaridade com a contratação ora pretendida.

A referida contratação anterior teve por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora, destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, atendendo às demandas administrativas, assistenciais e operacionais das unidades de saúde ao longo de sua vigência. Dessa forma, os dados obtidos a partir da execução contratual anterior serviram como importante referência para a definição dos quantitativos estimados, especificações técnicas e condições operacionais previstas nesta nova contratação.

Destaca-se que a utilização da Ata de Registro de Preços nº 55/2025 como base comparativa contribuiu para a análise do comportamento do consumo dos itens, permitindo identificar padrões de utilização, sazonalidade da demanda e eventuais ajustes necessários nos quantitativos, visando garantir maior eficiência no planejamento das aquisições e evitar situações de desabastecimento das unidades de saúde.

Adicionalmente, a experiência obtida durante a execução do contrato anterior possibilitou o aperfeiçoamento das especificações técnicas e das condições de fornecimento, contribuindo para o aprimoramento dos requisitos exigidos nesta contratação, com foco na qualidade dos produtos, segurança alimentar e regularidade no fornecimento.

Ressalta-se que não foram identificadas contratações interdependentes diretas que condicionem a execução do presente objeto, sendo esta contratação considerada autônoma e essencial ao funcionamento regular das unidades de saúde. No entanto, trata-se de contratação correlata à de vigência anterior, cuja continuidade se faz necessária para assegurar o fornecimento ininterrupto dos gêneros alimentícios preparados, evitando prejuízos às atividades assistenciais, administrativas e às ações de saúde coletiva desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Declaramos que a presente despesa está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), em conformidade com o inciso VII do artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando alinhada ao planejamento estratégico desta Secretaria e às necessidades institucionais para o exercício correspondente.



12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de alimentos preparados em panificadora é considerada indispensável para a manutenção das atividades assistenciais, administrativas e operacionais da Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO, conforme levantamento realizado junto aos diversos setores vinculados a esta pasta.

O quantitativo estimado nesta licitação foi definido com base no consumo registrado nos últimos três anos, possibilitando uma projeção mais precisa e segura da demanda atual e futura. A contratação visa atender, principalmente, o Hospital e Maternidade Eufrásia Maria da Conceição, que fornece alimentação diária aos pacientes internados e aos profissionais que atuam em regime de plantão; o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), que oferece café da manhã aos seus usuários em acompanhamento terapêutico; bem como as unidades da Atenção Básica, especialmente durante a realização de eventos institucionais, como seminários, palestras, fóruns, treinamentos, campanhas educativas e demais ações promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Adicionalmente, a aquisição contempla a oferta de salgados do tipo "festa" e outros itens similares destinados ao atendimento das Conferências Municipais de Saúde, reuniões técnicas e demais eventos oficiais programados para o exercício de 2026/2027, promovidos por esta Secretaria. Ressalta-se ainda que esses itens contribuem significativamente para o desenvolvimento de ações de saúde coletiva, como mutirões de mamografia, campanhas preventivas e coletas de sangue, nas quais muitos usuários permanecem em jejum ou aguardam por longos períodos de atendimento, tornando essencial a disponibilização de lanches adequados para garantir o conforto, o acolhimento e o bem-estar dos participantes.

Com a efetivação da contratação, espera-se alcançar diversos benefícios institucionais e operacionais, entre os quais se destacam a garantia da continuidade das ações de assistência em saúde, assegurando a oferta regular de alimentação adequada aos pacientes, usuários e profissionais de saúde; o fortalecimento das atividades administrativas e assistenciais por meio do suporte alimentar necessário ao funcionamento das unidades; e a melhoria das condições de acolhimento e atendimento aos usuários do sistema de saúde municipal.

Outro benefício relevante refere-se ao suporte logístico e estrutural para a realização de eventos institucionais e ações educativas, contribuindo para o fortalecimento das atividades formativas, preventivas e participativas desenvolvidas no âmbito da saúde pública municipal. A contratação também possibilita a padronização e a melhoria da qualidade dos produtos fornecidos, garantindo que os alimentos atendam às exigências sanitárias e sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, respeitando a natureza perecível dos itens.

Destaca-se ainda que a contratação permitirá maior eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio do planejamento prévio das aquisições e da adoção de modelo centralizado de fornecimento, fundamentado em estimativas baseadas no histórico real de consumo. Tal medida contribui para a redução de desperdícios, maior controle dos estoques e melhor previsibilidade das demandas.

Por fim, ressalta-se que a contratação contribuirá para a valorização dos profissionais que atuam em regime de plantão, assegurando suporte alimentar adequado durante a execução de suas atividades, bem como para o fortalecimento do vínculo entre os serviços de saúde e os usuários atendidos, especialmente aqueles acompanhados pelo CAPS e demais programas de saúde, promovendo acolhimento, conforto e melhores condições para o desenvolvimento das ações assistenciais e de saúde coletiva no município.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adoção de providências adicionais quanto ao recebimento, armazenamento ou conservação, uma vez que os itens solicitados serão entregues prontos para consumo imediato, considerando sua natureza perecível.



14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora poderá gerar alguns impactos ambientais, principalmente relacionados ao uso de materiais descartáveis, geração de resíduos sólidos e consumo de recursos naturais durante as etapas de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos.

Entre os possíveis impactos ambientais identificados, destaca-se a geração de resíduos provenientes de embalagens utilizadas para acondicionamento dos produtos, tais como sacos plásticos, caixas de papelão, embalagens descartáveis e outros materiais que, se não destinados corretamente, podem contribuir para a poluição do solo e do meio ambiente. Também se considera o impacto decorrente do desperdício de alimentos, caso não haja planejamento adequado das quantidades fornecidas ou controle eficiente do consumo pelas unidades requisitantes.

Outro impacto ambiental potencial está relacionado ao transporte dos produtos até as unidades de saúde, que pode resultar na emissão de gases poluentes oriundos da queima de combustíveis fósseis, contribuindo para a poluição atmosférica. Além disso, o processo produtivo em panificadoras pode envolver o consumo de energia elétrica, água e insumos diversos, cuja utilização inadequada pode ocasionar desperdícios e impactos ambientais indiretos.

Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais identificados, recomenda-se que a empresa contratada adote práticas sustentáveis durante a execução contratual, tais como a utilização preferencial de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, a redução do uso de materiais descartáveis sempre que possível e a adoção de medidas que contribuam para o uso racional de recursos naturais, como água e energia elétrica.

Recomenda-se ainda que seja realizado o planejamento adequado das quantidades solicitadas pelas unidades requisitantes, de modo a evitar desperdícios de alimentos e reduzir a geração de resíduos orgânicos. Quando aplicável, a contratada deverá realizar o descarte adequado dos resíduos gerados durante o preparo e transporte dos alimentos, em conformidade com as normas ambientais vigentes.

Dessa forma, embora os impactos ambientais decorrentes desta contratação sejam considerados de baixo potencial, a adoção de práticas sustentáveis e o cumprimento das normas ambientais e sanitárias contribuirão para a redução dos impactos negativos ao meio ambiente, promovendo maior responsabilidade ambiental durante a execução do objeto contratual.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das análises realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis preparados em panificadora mostra-se tecnicamente e economicamente viável, além de necessária para assegurar a continuidade das atividades assistenciais, administrativas e operacionais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde de Presidente Médici/RO.

A viabilidade técnica do objeto está fundamentada na existência de fornecedores no mercado local e regional aptos a atender às exigências estabelecidas, dispondo de estrutura adequada, regularidade sanitária e capacidade operacional para o preparo e fornecimento dos produtos conforme as normas vigentes. Verificou-se, ainda, que os itens pretendidos possuem ampla oferta no mercado, o que favorece a competitividade do certame e contribui para a obtenção de propostas vantajosas para a Administração Pública.

Sob o aspecto operacional, a solução proposta, por meio do Sistema de Registro de Preços com fornecimento parcelado, demonstra-se adequada à natureza perecível dos produtos e à necessidade contínua das unidades de saúde, garantindo maior flexibilidade no atendimento das demandas, evitando desperdícios e assegurando a disponibilidade dos itens sempre que necessário.

Do ponto de vista econômico, a contratação apresenta viabilidade em razão da previsão orçamentária compatível com as necessidades institucionais, bem como pela adoção de metodologia de cálculo baseada no histórico real de



consumo e na projeção das demandas futuras, proporcionando maior precisão na estimativa dos quantitativos e melhor planejamento dos recursos públicos.

Além disso, foram avaliados os impactos ambientais decorrentes da contratação, os quais foram considerados de baixo potencial, desde que adotadas práticas sustentáveis e observadas as normas ambientais e sanitárias vigentes, tornando o objeto ambientalmente viável.

Dessa forma, conclui-se que o objeto deste Estudo Técnico Preliminar é plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e ambiental, sendo recomendada a continuidade do processo administrativo com a elaboração do Termo de Referência e posterior realização do procedimento licitatório, a fim de garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Saúde e suas unidades vinculadas.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

SIRLEI DE OLIVEIRA GRANGEIRO CALEGARI

Secretária Municipal de Saúde





Município de Presidente Médici



04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	139/2026	15/04/2026

ID: 738470	Processo	Documento
CRC: 4A162C78		
Processo: 0-0/0		
Usuário: LORENA SANTOS DE OLIVEIRA		
Criação: 15/04/2026 12:50:57	Finalização: 15/04/2026 12:52:45	

MD5: **578DA62741F8D78A0E030CCCF10FF8E7**

SHA256: **6A94D92109934295706DB16D22DEADF799D43E09F1A610CC58D3F447DED2D987**

Súmula/Objeto:

padaria

INTERESSADOS

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	PRESIDENTE MÉDICI	RO	15/04/2026 12:51:47
--------------------------	-------------------	----	---------------------

ASSUNTOS

DOCUMENTAÇÃO	15/04/2026 12:52:16
--------------	---------------------

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Memorando 431	09/04/2026	735207
---------------	------------	--------

ASSINATURAS ELETRÔNICAS



SIRLEI DE OLIVEIRA GRANGEIRO CALEGARI

SEC. MUN. DE SAÚDE E GESTOR DO FUNDO

15/04/2026 12:59:02

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 230/2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 738470 e o CRC 4A162C78.

MRO-PREFEITURA MUNICIP. DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 157/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A Secretaria Municipal de Obras possui rotinas de trabalho caracterizadas pela execução de atividades externas, muitas vezes iniciadas em horários matutinos, o que exige a adoção de medidas de apoio que assegurem condições adequadas para o desempenho das equipes. Nesse contexto, identifica-se a necessidade de disponibilização de alimentação básica aos servidores em serviço, especialmente no início da jornada, como forma de garantir condições mínimas de conforto, produtividade e continuidade das atividades operacionais. A ausência desse suporte pode impactar diretamente o rendimento das equipes e a eficiência na execução dos serviços públicos. Diante desse cenário, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de produtos de panificação e gêneros alimentícios correlatos, de forma contínua e sob demanda, permitindo o atendimento tanto das necessidades rotineiras quanto das demandas eventuais, conforme o planejamento e a dinâmica da secretaria. A solução deverá contemplar fornecimento parcelado, com entregas programadas ou solicitadas conforme a necessidade, garantindo flexibilidade operacional, controle de consumo e racionalização dos recursos públicos. Os produtos deverão atender a padrões adequados de qualidade, higiene e conservação, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos	Gabino Pereira de Souza

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A futura contratada deverá comprovar capacidade técnica e operacional compatível com o objeto, assegurando a realização de entregas de forma parcelada, conforme as solicitações da Secretaria, garantindo que os produtos sejam disponibilizados frescos e próprios para consumo, preservando suas características sensoriais essenciais, tais como sabor, textura, aparência e temperatura adequada.

Os produtos deverão ser preparados com produtos de comprovada qualidade, observando rigorosamente as boas práticas de fabricação, bem como a legislação sanitária vigente. O transporte deverá ocorrer em condições apropriadas de higiene e acondicionamento, utilizando recipientes com tampa adequados ao transporte de alimentos, de modo a assegurar a integridade e a salubridade dos itens até o local de entrega.

Os colaboradores responsáveis pela entrega deverão apresentar-se em conformidade com as normas de higiene, cabendo à contratada manter vigente o Alvará Sanitário e demais autorizações exigidas pelos órgãos fiscalizadores competentes.



O recebimento dos produtos será efetuado mediante verificação da conformidade com as especificações estabelecidas, abrangendo aspectos quantitativos e qualitativos, facultando-se à Secretaria a recusa de itens que não atendam aos padrões exigidos, hipótese em que a contratada deverá promover a imediata substituição, sem qualquer ônus adicional.

As entregas deverão ser realizadas nos prazos e horários previamente estipulados pela Secretaria, sendo a pontualidade condição indispensável à adequada execução das atividades da Secretaria. A contratada deverá, ainda, manter canal de comunicação eficaz com a Secretaria, a fim de viabilizar ajustes operacionais e o atendimento de demandas excepcionais ou emergenciais.

As embalagens utilizadas deverão ser apropriadas ao acondicionamento de alimentos, garantindo a proteção e conservação dos produtos durante o transporte. O faturamento deverá corresponder estritamente aos itens efetivamente entregues, mediante a devida apresentação de documento fiscal.

Ademais, a contratada deverá assegurar a manutenção de padrão uniforme de qualidade ao longo de toda a execução contratual, bem como demonstrar capacidade de atendimento a eventuais acréscimos de demanda, especialmente por ocasião de eventos institucionais.

Dessa forma, os requisitos ora estabelecidos visam garantir a qualidade dos produtos fornecidos, a segurança alimentar e a eficiência na satisfação das necessidades da Secretaria Municipal de Obras.

5. Levantamento de Mercado

Das soluções identificadas

No âmbito da presente contratação, foram identificadas as seguintes soluções disponíveis no mercado:

Solução 01: Produção de alimentos com mão de obra terceirizada

Consiste na aquisição, pela Administração Pública, dos insumos necessários, aliada à contratação de mão de obra terceirizada para o preparo dos alimentos. A alternativa de aquisição de matéria-prima combinada com a contratação de mão de obra terceirizada mostra-se inviável, tendo em vista a necessidade de manter um outro processo licitatório correlato para a efetiva execução.

Solução 02: Produção de alimentos com mão de obra própria

Consiste na aquisição dos insumos pela Administração, sendo o preparo dos alimentos realizado por servidores públicos integrantes do quadro funcional. A produção interna dos alimentos demandaria a criação de estrutura própria, equivalente a uma unidade de panificação, incluindo a contratação de pessoal qualificado, aquisição de equipamentos, utensílios e adequação de espaço físico. Tal cenário implica elevado custo operacional e complexidade administrativa, revelando-se, portanto, inviável.

Solução 03: Aquisição mediante contratação de fornecedores, com fornecimento parcelado por meio de Sistema de Registro de Preços

Consiste na contratação de fornecedores para fornecimento contínuo de produtos prontos, com entregas parceladas e programadas conforme a demanda das Secretarias, mediante registro formal de preços, possibilitando aquisições conforme a necessidade administrativa. Considerando a natureza comum dos itens a serem adquiridos verifica-se que as alternativas disponíveis no mercado são limitadas, sendo a contratação de fornecedores especializados a prática mais adequada e usual.



6. Descrição da solução como um todo

A Secretaria de Obras já adota, nos últimos anos, o modelo de contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios prontos, com entregas conforme a demanda das Secretarias. Tal modelo tem se mostrado eficiente e satisfatório, atendendo aos requisitos de qualidade e regularidade no fornecimento, razão pela qual se apresenta como a solução mais adequada para a presente contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	CÓDIGO SCPI	CATMAT	DESCRIÇÃO	DETALHAMENTO	UND	QTD
09	001.002.369		Kit café da manhã simples	Composição mínima: 01 (um) pão francês de aproximadamente 50g, fresco, Embalado individualmente, com margarina (porção individual de no mínimo 10g); 01 (uma) bebida quente: café com leite, com volume mínimo de 200ml, servido em copo térmico descartável com tampa.	UND	10.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 70.000,00

Valor estimado de R\$ 70.000,00 (setenta mil reais).

Ressalta-se que este montante é meramente estimativo, estando sujeito à confirmação após cotação a ser realizada pelo setor de pesquisa de preços, a fim de apurar os valores atualmente praticados no mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A execução do objeto demanda fornecimento contínuo, com entregas fracionadas e recorrentes, a serem realizadas conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Obras.



Nesse contexto, o eventual parcelamento da contratação entre múltiplos fornecedores mostra-se inadequado, na medida em que pode comprometer a logística de recebimento, dificultar a coordenação de horários de entrega e ampliar a complexidade operacional, além de implicar sobrecarga nas atividades de fiscalização, conferência e controle dos produtos.

Sob o aspecto econômico, a centralização do fornecimento em um único contratado revela-se mais vantajosa para a Administração, por possibilitar melhor aproveitamento da logística de transporte e a consequente diluição dos custos operacionais, especialmente em entregas de pequeno volume. Tal medida contribui para evitar a elevação do custo unitário dos produtos, assegurando maior eficiência e economicidade na contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a presente aquisição/contratação não é necessária uma contratação correlata ou interdependente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Declaramos que a presente despesa está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), em conformidade com o inciso VII do artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando alinhada ao planejamento estratégico desta Secretaria e às necessidades institucionais para o exercício correspondente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida proporcionará diversos benefícios à Secretaria Municipal de Obras, contribuindo para o aprimoramento das atividades operacionais, administrativas e do suporte às frentes de trabalho desenvolvidas pelo órgão.

Inicialmente, destaca-se a garantia de condições adequadas de apoio às equipes de campo e administrativas, uma vez que a contratação de fornecedor assegura o fornecimento de produtos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos à saúde dos servidores e colaboradores, bem como garantindo a qualidade dos itens disponibilizados.

A solução adotada proporcionará, ainda, maior eficiência logística, tendo em vista o fornecimento parcelado e sob demanda, compatível com a dinâmica das atividades da Secretaria, especialmente no atendimento a obras e serviços realizados em diferentes localidades. Tal modelo elimina a necessidade de estocagem excessiva, reduz perdas e otimiza a utilização dos espaços físicos disponíveis.

Outro benefício relevante refere-se à melhoria das condições de trabalho, na medida em que o fornecimento regular de itens de apoio contribui para o bem-estar dos servidores e equipes envolvidas nas atividades operacionais, sobretudo em jornadas prolongadas, frentes de serviço externas, reuniões técnicas e demais ações institucionais.

Sob o aspecto econômico, evidencia-se a vantajosidade da adoção do Sistema de Registro de Preços, o qual possibilita a contratação conforme a demanda efetiva, promovendo maior controle orçamentário, evitando aquisições desnecessárias e assegurando o uso racional dos recursos públicos.



13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adoção de providências adicionais quanto ao recebimento, armazenamento ou conservação, uma vez que os itens solicitados serão entregues prontos para consumo imediato, considerando sua natureza perecível.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Dessa forma, embora existam impactos associados à execução do objeto, estes são considerados de baixa relevância e passíveis de mitigação mediante a adoção de práticas adequadas por parte da contratada, especialmente quanto ao acondicionamento, transporte e destinação correta dos resíduos, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos no estudo preliminar realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GABINO PEREIRA DE SOUZA

Secretário de Obras





Município de Presidente Médici



04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	157/2026	24/04/2026

ID:	741670	Processo	Documento
CRC:	1C62EFFE		
Processo:	0-0/0		
Usuário:	TAIANE LOPES DE MELO		
Criação:	24/04/2026 08:44:32	Finalização:	24/04/2026 08:49:57

MD5: **C894201594541B2BE9DACEAF19176E49**

SHA256: **FF9BA58416641BBF927003E5AC7D68AFA0F224A87FC8D319D1B2C2DC0863694F**

Súmula/Objeto:

estudo técnico preliminar.

INTERESSADOS

GABINO PEREIRA DE SOUZA	24/04/2026 08:45:19
-------------------------	---------------------

ASSUNTOS

RESPOSTA	24/04/2026 08:49:45
----------	---------------------

ASSINATURAS ELETRÔNICAS



GABINO PEREIRA DE SOUZA

SECRETARIO MUN. DE OBRAS E SERV.
PUBLICOS

24/04/2026 09:15:38

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 230/2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 741670 e o CRC 1C62EFFE.

MRO-PREFEITURA MUNIC. DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 159/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 706/2026

2. Descrição da necessidade

A presente contratação decorre da necessidade contínua de fornecimento de pães e salgados destinados à alimentação de alunos, profissionais da educação e participantes de eventos pedagógicos, culturais e de formação promovidos pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte.

A ausência de fornecimento compromete o funcionamento das atividades escolares, especialmente aquelas em período integral, reuniões pedagógicas e eventos institucionais, impactando diretamente o bem-estar dos alunos e servidores.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Presidente Médici	Emanuel Leite de Caldas
Nutricionista – CRN 7 - 18949	Jéssica Betânia Nascimento Daré
Gerencia do Núcleo Psicopedagógico	Eva dos Santos Eleutério

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos mínimos incluem:

- Atendimento às normas da vigilância sanitária (ANVISA e legislação municipal);
- Produtos frescos, produzidos no dia da entrega;
- Padrões adequados de qualidade, higiene e conservação;
- Embalagens apropriadas e seguras;
- Entrega parcelada, conforme cronograma da Secretaria;
- Regularidade fiscal, trabalhista e sanitária do fornecedor;
- Capacidade logística para atendimento às unidades urbanas e rurais.

5. Levantamento de Mercado

Foram identificadas as seguintes alternativas de solução:

a) Aquisição direta de fornecedores locais (padarias):

- Vantagem: entrega rápida e produtos frescos;
- Desvantagem: limitação de escala.

b) Contratação via empresa especializada em fornecimento alimentício:

- Vantagem: maior capacidade logística;
- Desvantagem: possível aumento de custo.



c) Produção própria (inviável):

- Exigiria estrutura, pessoal e licenças sanitárias específicas.

Conclusão: A contratação de fornecedor(es) externos é a solução mais viável técnica e economicamente.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação, preferencialmente por Sistema de Registro de Preços (SRP), de empresa(s) para fornecimento parcelado de pães e salgados, conforme demanda, inclui:

- Produção;
- Transporte;
- Entrega nos locais indicados;
- Garantia de qualidade e regularidade no fornecimento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

02P202020LANILHA COM QUANTIDADE PRETENDIDO PARA ANO 2026-2027

ITEM	CÓD. SCPI	CÓD. CATMAT	PRODUTO	DETALHAMENTO	UND	QTD
01	001.002.370	461969	Kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo delivery.	Contendo: 3 mini-salgado frito, 2 mini-salgado assado, 1 fatia de bolo simples, 1 mini-pão de queijo e 1 mini sanduiche natural (com pão de cebola, cobertura de gergelim, recheio de patê de frango ou presunto e queijo, alface e requeijão). Cada kit Acompanhado de 200ml de 2 sabores de refrigerantes. Entregue no local indicado pela Secretaria solicitante.	KIT	500
03	001.002.322	467412	Pão doce - recheio de goiabada	sabor: cuca tipo: com recheio peso: 500g características adicionais: embalagem individual	KG	20



04	001.002.326	461969	Salgado diversos tipo frito	Apresentação: frito peso: 30g características: pronto para consumo complemento adicional: pastel, enroladinho, bolinha de queijo, entre outros, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	60
05	001.002.325	461971	Salgados diversos assado	apresentação: assado peso: 30g característica: pronto para consumo complementação: de variações tipos como esfirra, empada entre outros, recheios: carne frango, presunto e queijo, não serão aceitos produtos estragados murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	80
06	001.002.119	460526	Torradas de pão francês	entrega em pacotes 500GRAMAS, Tipo: de pão francês/de sal Base da massa: farinha de trigo refinada, tradicional	PCT	20
07	001.002.319	476817	Bolo alimentício tradicional		KG	60
10	001.002.328	460386	Mini pão para cachorro quente. Base: farinha de trigo refinado	Tipo: semi doce tipo adicional: bisnaga, cachorro quente.	KG	3000
11	001.002.324	460497	Pão de queijo mini	ingredientes: original base da massa polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: mini	KG	40
12	001.002.368	460496	Pão de queijo tamanho médio assado ingredientes adicionais: original base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: tradicional/ mini ou médio		KG	40
13	001.002.323	460391	Pão doce de padaria com cobertura de creme	base: de farinha de trigo refinada tipo: doce tipo: bisnaga adicionais: creme de confeiteiro	KG	20



14	001.002.320	460380	Pão francês tipo: francês/branco/de sal	base: farinha de trigo refinado	KG	3000
15	001.002.321	337081	Salgados diversos	Tipo: torta Sabor: frango	CENTO	80

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 194.302,00

VALOR ESTIMATIVO: R\$ 194.302,00 (CENTO E NOVENTA E QUATRO MIL, TREZENTOS E DOIS REAIS),

Valor calculado conforme preços praticados no pregão 69/2025 - Processo adm 0788/2025.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto será parcelado, considerando:

- Natureza perecível dos produtos;
- Necessidade de entregas frequentes;
- Evitar desperdícios;
- Ampliar a competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações interdependentes diretas. Contudo, a presente contratação pode se relacionar com:

- Aquisição de gêneros alimentícios;
- Serviços de apoio a eventos pedagógicos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício vigente, classificada como contratação de natureza continuada e essencial ao funcionamento das unidades administrativas e escolares.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Garantia de alimentação adequada;
- Apoio às atividades educacionais;
- Aptidão no aprendizado;
- Regularidade no fornecimento;
- Eficiência na gestão dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

- Elaboração do Termo de Referência;
- Pesquisa de preços;
- Definição de cronograma de entrega;
- Capacitação de fiscais de contrato;
- Designação formal de gestor e fiscais.



14. Possíveis Impactos Ambientais

Impactos:

- Geração de resíduos sólidos (embalagens);
- Desperdício de alimentos.

Medidas:

- Preferência por embalagens recicláveis;
- Planejamento de consumo;
- Orientação para descarte adequado.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é **viável, necessária e adequada**, atendendo ao interesse público, aos princípios da eficiência e economicidade, e às diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

EMANUEL LEITE DE CALDAS

Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esporte de Presidente Médici-RO

JESSICA BETANIA NASCIMENTO DARE

Nutricionista – CRN 7 - 18949

EVA DOS SANTOS ELEUTERIO

Gerencia do Núcleo Psicopedagógico







Município de Presidente Médici



04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	159/2026	24/04/2026

ID:	741992	Processo	Documento
CRC:	DDF542CB		
Processo:	0-0/0		
Usuário:	MARA QUITERIA NASC DA COSTA SECORUN		
Criação:	24/04/2026 11:01:27	Finalização:	24/04/2026 11:06:18

MD5: **95D9EB8DBB3A80BF9C70BD49148070F0**

SHA256: **3F8A72358C0B92CB18C490BAE9F03B20488026D4A30AFC50504FC2F4E661E3D8**

Súmula/Objeto:

Estudo Técnico Preliminar -ETP 159/2026, visando Registro de preços para eventual e futura aquisição de material de consumo (pão francês, salgados) entre outros, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação juntamente com as suas unidades. Durante um período de 12 (doze) meses, a contar da data do início da vigência do Processo administrativo.


INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	PRES MEDICI	RO	24/04/2026 11:04:44
----------------------------------	-------------	----	---------------------

ASSUNTOS

Anexo	24/04/2026 11:04:34
-------	---------------------

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

 EMANUEL LEITE DE CALDAS	SECRETARIO MUNICIPAL DE EDUCACAO	24/04/2026 11:53:03
--	----------------------------------	---------------------

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 230/2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 741992 e o CRC DDF542CB.

MRO-PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 161/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 1-706/2026

2. Descrição da necessidade

Registro de preço para Eventual e Futura aquisição de material de consumo (bolo, pao francês, torrada, entre outros), para a Secretaria de meio Ambiente, Agricultura e Turismo - SEMAT de presidente Médici.

A Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Turismo vem, por meio deste, manifestar interesse na contratação de empresa para a aquisição de itens alimentícios (PADARIA), os quais serão empregados na cozinha da casa de apoio ao produtor rural a fim de proporcionar uma alimentação saudável aos seus operadores, de acordo com as Leis da Nutrição: quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

A contratação dos serviços objeto do presente ETP se justifica face o interesse público presente na demanda que se apresenta, visando garantir o ressuprimento dos estoques dos materiais demandados para fins de atendimento às necessidades administrativas, com o fim de suprir as demandas correntes, possibilitando o adequado funcionamento das atividades

A confecção dos Pregões de Registro de Preço, trabalha-se com o período de 01 (um) ano, com uma margem de segurança para imprevistos (comitivas visitantes, reuniões, cursos e treinamentos, visitas técnicas, dentre outros fatores imprevisíveis que podem aumentar significativamente a previsão inicial), além das expectativas de aumento do número de colaboradores.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Meio Ambiente Agricultura e Turismo - SEMAT	ANDRÉ LUIS BARNEZE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Registro de preço para Eventual e Futura aquisição de material de consumo (bolo, pao francês, torrada, entre outros), faz-se necessária em razão do vencimento do Processo Administrativo nº 1-788 /SEMADRH/2025 que tem vigência até 30 de julho de 2026.

5. Levantamento de Mercado

Pesquisa de Preços teve base o Processo Administrativo nº 1-788/SEMADRH/2025 que tem vigência até 30 de julho de 2026.



Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de serviços - CATSER do SIASG.

Visando verificar as soluções de mercado foi realizado levantamento de contratações realizadas por órgãos e entidades públicas, bem como realizada pesquisa de mercado com empresas especializadas na área e consultados certames licitatórios promovidos recentemente por órgãos da administração pública. Observou-se que os critérios adotados pela área demandante estão alinhados com as metodologias adotadas para a presente contratação, conforme demonstrou-se nos Estudos Técnicos Preliminares.

Identificou-se ampla quantidade de fornecedores capazes de fornecer os serviços objeto da presente contratação.

O Pregão eletrônico tipo Registro de Preço foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar em obrigatoriedade de contratação.

6. Descrição da solução como um todo

Com base nas opções de mercado a forma mais viável para a Secretaria Municipal de Meio Ambiente Agricultura e Turismo a contratação dos serviços objeto deste documento é contratação de serviços de dedetização.

A empresa deverá apresentar Catálogo dos produtos cotados, em língua portuguesa, demonstrando que os produtos ofertados cumprem os requisitos técnicos requisitados, com códigos correspondentes aos modelos ofertados, de acordo com às especificações requeridas.

Os serviços a serem contratados são classificados como comuns, pois os padrões de qualidade podem ser facilmente atendidos por empresas do ramo desta contratação, sem causar prejuízos a competitividade objetivando conseguir a proposta mais vantajosa para a Administração.

Destaca-se que como qualificação técnica será requerido dos potenciais fornecedores atestado de capacidade técnica que demonstre compatibilidade com o objeto desta contratação. A qualificação econômico financeira será aquele disposto no edital de licitação.

Correrão às expensas da contratada a substituição de materiais, peças e equipamentos em desacordo com as especificações e/ou considerados impróprios pela fiscalização da Secretaria Municipal de Meio Ambiente Agricultura e Turismo;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	SCPI	CATMAT	PRODUTO	UND	QTD
02	001.002.288	460496	Pão de queijo tamanho médio assado Ingredientes adicionais: original Basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo Apresentação: assado Formato:tradicional/médio	KG	90



04	001.002.326	461969	Salgado diversos tipo frito Apresentação: frito peso: 30g características: pronto para consumo complemento adicional: pastel, enroladinho, bolinha de queijo, entre outros, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	10
05	001.002.325	461971	Salgados diversos assado apresentação: assado peso: 30g característica: pronto para consumo complementação: de variações tipos como esfirra, empada entre outros, recheios: carne frango, presunto e queijo, não serão aceitos produtos estragados murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	10
09	001.002.369		Kit café da manhã simples Composição mínima: 01 (um) pão francês de aproximadamente 50g, fresco, Embalado individualmente, com margarina (porção individual de no mínimo 10g); 01 (uma) bebida quente: café com leite, com volume mínimo de 200ml, servido em copo térmico descartável com tampa.	UND	1200
10	001.002.328	460386	Mini pão para cachorro quente. Base: farinha de trigo refinado Tipo: semi doce tipo adicional: bisnaga, cachorro quente.	KG	70
14	001.002.320	460380	Pão francês tipo: francês/branco/de sal base: farinha de trigo refinado	KG	200

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.368,30

Pesquisa de Preços teve base o Processo Administrativo nº 1-788/SEMADRH/2025 que tem vigência até 30 de julho de 2026.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no art. 40 da Lei nº 14.133, de 2021, mas é imprescindível que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU). Por ser o parcelamento a regra, deve haver justificativa quando este não for adotado.

No mesmo sentido, e especificamente para compras, aplicável subsidiariamente ao pregão, prevê a cotação de quantidade inferior à demandada na licitação, com vistas a ampliação da competitividade, podendo o edital fixar quantitativo mínimo para preservar a economia de escala.

Nestes termos, os itens deverão ser agrupados, tendo em vista a padronização do serviço utilizados e para permitir a praticidade no gerenciamento de solicitação e execução dos serviços. O agrupamento se deve também a natureza do serviço, tendo cada grupo a sua devida especificidade e aplicabilidade aos setores desta Secretaria.



10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação com o objeto da compra

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação alinha-se com o Plano Anual de Contratações (PAC) - Plano Anual Contratações. Esta assertiva ampara-se na medida em que é constante a necessidade de fornecimento dos itens alimentícios de padaria. A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Este processo visa à aquisição do gênero alimentício (PADARIA), com o intuito de realizar aquisições parceladas do material, ao longo da validade da respectiva ata, o qual será empregado na cozinha da casa de apoio ao produtor rural - SEMAT, procurando atender à atividade final da SEMAT e no apoio aos diversos eventos que formam o compromisso social desta secretaria.

13. Providências a serem Adotadas

A partir desta etapa, o processo será encaminhado para aprovação do ordenador de despesa do Termo de Referências e providências pertinentes ao encaminhamento para a fase externa do processo licitatório

A Administração deverá designar fiscais considerando a formação acadêmica ou técnica do servidor /funcionário, a segregação entre as funções de gestão e de fiscalização do contrato, bem como o comprometimento concomitante com outros serviços ou contratos, de forma a evitar que o fiscal responsável fique sobrecarregado devido a muitos contratos sob sua responsabilidade (Acórdão nº 1.094/2013 - Plenário, do TCU), em momento prévio ou, no máximo, contemporâneo ao início da vigência contratual; Pesquisa de Preços fundamentada nas legislações pertinentes; Não será necessária adequação do ambiente de organização para que a contratação surta efeitos

14. Possíveis Impactos Ambientais

Aquisição de baixo impacto ambiental, entretanto deve-se respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes; Atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no Art. 4º do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012 que regulamenta o art. 3º da lei nº 8666/93; Que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.



15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente estudo mostra-se viável, pois o consumo de material de consumo (bolo, pao francês, torrada, entre outros), é vital para uma alimentação saudável. O objetivo de uma alimentação balanceada é a prevenção de doenças, a proteção e a promoção de uma vida mais saudável, conduzindo ao bem-estar geral.

É importante aludir que a SEMAT tem a missão de promover serviços de atendimento ao Produtor Rural com qualidade aos usuários, otimizando os recursos humanos, financeiros e materiais, garantindo os princípios constitucionais e demais legislações, nos diversos níveis de atenção, fortalecendo a regionalização e a municipalização do Sistema de atendimento as famílias rurais e urbana do município de Presidente Médici/RO.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANDRE LUIS BARNEZE

Secretaria Municipal de Meio Ambiente Agricultura e Turismo - SEMAT





Município de Presidente Médici



04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	161-2026	24/04/2026

ID:	742214	Processo	Documento
CRC:	49AFCB4F		
Processo:	0-0/0		
Usuário:	SARA CRISTINA COCO BRISOLLA		
Criação:	24/04/2026 12:42:14	Finalização:	24/04/2026 12:42:14

MD5: **D28A511BC6234EA0AC11B62A09B2B133**

SHA256: **03DCEC51A7F4BF3539C706621A83AAB00A253531CDD6A279213CB406FB588C9B**

Súmula/Objeto:

ETP - PADARIA

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Memorando 261	24/04/2026	742208
---------------	------------	--------

ASSINATURAS ELETRÔNICAS



ANDRE LUIS BARNEZE

SECRETARIO MUN. DE MEIO AMBIENTE,
AGRIC. E TURISMO

24/04/2026 12:54:48

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 230/2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 742214 e o CRC 49AFCB4F.

MRO-PREFEITURA MUNICIP. DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 155/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A necessidade de aquisição de pão francês e salgados diversos justifica-se pela importância de garantir o fornecimento de lanches para atendimento das atividades diárias, bem como para suporte a eventos, reuniões e ações institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, contribuindo para o bem-estar de servidores e usuários.

A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo de produtos de boa qualidade, preparados com matérias-primas adequadas, dentro dos padrões sanitários exigidos, de forma a atender à demanda conforme a necessidade, evitando desperdícios e garantindo maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

Os produtos deverão ser fornecidos frescos, com características adequadas de conservação, sabor, textura e aparência, sendo o pão francês do tipo tradicional, e os salgados variados (fritos e assados), devidamente preparados e próprios para consumo.

O transporte e a entrega deverão ser realizados em condições adequadas de higiene e acondicionamento, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo os produtos conferidos no momento da entrega quanto à qualidade e conformidade com as especificações. Caso sejam identificadas irregularidades, a contratada deverá providenciar a substituição imediata dos itens.

As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme a demanda da Secretaria, podendo variar entre fornecimentos cotidianos e quantitativos maiores em eventos previamente planejados.

Dessa forma, a contratação busca garantir a continuidade do fornecimento de itens essenciais ao funcionamento das atividades institucionais, assegurando qualidade, economicidade e adequado atendimento às necessidades da Secretaria.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Assistência Social	Eliete Licenko

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A definição dos requisitos para fornecimento de gêneros de panificação e salgados visa estabelecer condições mínimas de qualidade, higiene e regularidade, garantindo o atendimento às demandas diárias e aos eventos institucionais da Secretaria Municipal de Assistência Social.

A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e logística para realizar entregas de forma parcelada, conforme a demanda, assegurando que os produtos sejam entregues frescos, em condições adequadas de consumo, com características sensoriais preservadas, tais como sabor, textura, aparência e temperatura.

Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas de qualidade, observando boas práticas de fabricação e normas sanitárias vigentes. O transporte deverá ser realizado em condições adequadas de higiene, em recipientes apropriados para alimentos, de forma a garantir a integridade dos itens até o local de entrega.

Os profissionais responsáveis pela entrega deverão atender às condições adequadas de higiene e apresentação, sendo a empresa obrigada a manter atualizado o Alvará Sanitário e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes.



O recebimento dos produtos será realizado mediante conferência quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas, podendo ser recusados itens que apresentem inadequações, devendo a contratada providenciar a substituição imediata, sem ônus para a Administração.

As entregas deverão ocorrer nos horários previamente definidos, sendo a pontualidade requisito essencial para o adequado funcionamento das atividades da Secretaria. A contratada deverá manter canal de comunicação eficiente com a Administração, a fim de possibilitar ajustes operacionais e atendimento de demandas emergenciais.

As embalagens utilizadas deverão ser adequadas para o acondicionamento de alimentos, garantindo a proteção dos produtos durante o transporte. O faturamento deverá corresponder aos itens efetivamente entregues, mediante apresentação de nota fiscal.

Adicionalmente, a empresa deverá manter padrão de qualidade uniforme ao longo da execução contratual, bem como possuir capacidade de atendimento a eventuais picos de demanda, especialmente em eventos institucionais.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, a segurança alimentar e a eficiência no atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para aquisição de gêneros de panificação e salgados tem como objetivo subsidiar a definição de preços de referência compatíveis com a realidade local, bem como identificar fornecedores aptos a atender às demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Para tanto, serão realizadas consultas a, no mínimo, três fornecedores do ramo, tais como padarias, panificadoras e empresas especializadas, considerando estabelecimentos localizados em distância compatível com a preservação da qualidade dos produtos, especialmente por se tratarem de itens perecíveis.

Na pesquisa, serão analisados os preços praticados, a forma de fornecimento (por unidade, cento ou quilograma), bem como a capacidade logística dos fornecedores para realização de entregas parceladas, conforme a demanda, observando critérios de pontualidade e regularidade.

Serão também verificados aspectos relacionados à capacidade produtiva das empresas, a fim de assegurar o atendimento tanto das demandas rotineiras quanto de eventuais picos de consumo em eventos institucionais, bem como as condições de acondicionamento, transporte e higiene dos produtos.

Adicionalmente, será considerada a regularidade sanitária dos fornecedores, mediante verificação de documentação pertinente, bem como as práticas adotadas quanto à qualidade dos insumos e das embalagens utilizadas.

A análise das propostas observará não apenas o critério de menor preço, mas também o custo-benefício, considerando a qualidade dos produtos e a confiabilidade no fornecimento. O levantamento permitirá a definição de valores de referência adequados, garantindo maior competitividade, economicidade e segurança na contratação.

Dessa forma, o levantamento de mercado constitui instrumento essencial para o planejamento da contratação, assegurando que os preços estimados estejam compatíveis com os praticados no mercado e que a Administração selecione proposta mais vantajosa.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros de panificação e salgados, por meio de sistema de entregas parceladas, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social, eliminando a necessidade de formação de estoque de produtos perecíveis e garantindo o consumo de itens sempre frescos.

Os produtos deverão ser fornecidos com qualidade adequada, preservando suas características sensoriais, tais como sabor, textura, aroma e aparência, sendo produzidos preferencialmente no mesmo dia da entrega, de forma a assegurar condições ideais para consumo.

A contratada será responsável pelo transporte dos produtos, devendo utilizar veículos higienizados e recipientes apropriados para o acondicionamento de alimentos, garantindo a integridade dos itens durante o trajeto e protegendo-os contra agentes externos.

A execução do objeto deverá observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, sendo exigida da contratada a manutenção de alvará sanitário atualizado, bem como a adoção de boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

A solução adotada permitirá flexibilidade nos quantitativos, possibilitando ajustes conforme a necessidade da Administração, tanto para atendimento das demandas rotineiras quanto para eventos institucionais.

Deverão ser observados padrões mínimos de qualidade e padronização dos produtos, incluindo critérios de peso, composição e apresentação, a fim de assegurar uniformidade no fornecimento ao longo da execução contratual.



O recebimento dos produtos será realizado mediante conferência quanto à quantidade e qualidade, podendo ser recusados itens em desacordo com as especificações, cabendo à contratada a substituição imediata.

O faturamento será realizado com base no consumo efetivo, contribuindo para maior controle orçamentário e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

A contratada deverá manter canal de comunicação eficiente com a Administração, garantindo agilidade no atendimento das demandas e na resolução de eventuais inconformidades.

Adicionalmente, deverão ser observadas práticas de sustentabilidade, com incentivo à utilização de embalagens adequadas e à destinação correta de resíduos, visando à redução de impactos ambientais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	CÓD. SCPI	CÓD. CATMAT	PRODUTO	DETALHAMENTO	UND	QTD
1	1.002.370	461969	Kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo kit entregue em embalagem descartável de isopor tipo delivery.	Contendo: 3 mini-salgado frito, 2 mini-salgado assado, 1 mini-pão de queijo e 1 fatia de bolo simples, 1 mini-pão de queijo e 1 mini sanduiche natural (com pão de cebola, cobertura de gergelim, recheio de patê de frango ou presunto e queijo, alface e requeijão). Cada kit Acompanhado de 200ml de 2 sabores de refrigerantes. Entregue no local indicado pela Secretaria solicitante.	KIT	1000
3	1.002.322	467412	Pão doce - recheio de goiabada	sabor: cuca tipo: com recheio peso: 500g características adicionais: embalagem individual	KG	20
4	1.002.326	461969	Salgado diversos tipo frito	Apresentação: frito peso: 30g características: pronto para consumo complemento adicional: pastel, enroladinho, bolinha de queijo, entre outros, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	80
5	1.002.325	461971	Salgados diversos assado	apresentação: assado peso: 30g característica: pronto para consumo complementação: de variações tipos como esfirra, empada entre outros, recheios: carne frango, presunto e queijo, não serão aceitos produtos estragados murchos ou	CENTO	120



				que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.		
6	1.002.119	460526	Torradas de pão francês	entrega em pacotes 500GRAMAS, Tipo: de pão francês/de sal Base da massa: farinha de trigo refinada, tradicional	PCT	20
7	1.002.319	476817	Bolo alimentício tradicional		KG	60
8	1.002.327	307907	Bolo alimentício, confeitado	Sabor: variado tipo: com recheio	KG	30
10	1.002.328	460386	Mini pão para cachorro quente. Base: farinha de trigo refinado	Tipo: semi doce tipo adicional: bisnaga, cachorro quente.	KG	160
11	1.002.324	460497	Pão de queijo mini	ingredientes: original base da massa polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: mini	KG	100
12	1.002.368	460496	Pão de queijo tamanho médio assado ingredientes adicionais: original base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: tradicional/mini ou médio		KG	100
13	1.002.323	460391	Pão doce de padaria com cobertura de creme	base: de farinha de trigo refinada tipo: doce tipo: bisnaga adicionais: creme de confeitiro	KG	20
14	1.002.320	460380	Pão francês tipo: francês /branco/de sal	base: farinha de trigo refinado	KG	100
15	1.002.321	337081	Salgados diversos	Tipo: torta Sabor: frango	CENTO	100
16		630261	Mini Lanche Natural	(com pão de cebola, cobertura de gergelim, recheio de patê de frango ou presunto e queijo, alface e requeijão)	CENTO	100
17		630261	Mini Pizza	sabor: variado	CENTO	100



8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 74.839,00

Valor estimado em 74.839,00 (setenta e quatro mil reais e oitocentos e trinta nove reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A opção pela contratação em lote único, agrupando todos os itens de panificação e salgados em um único fornecedor, fundamenta-se em razões de ordem técnica, operacional e econômica.

A execução do objeto exige fornecimento contínuo, com entregas fracionadas e frequentes, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Assistência Social. O parcelamento da contratação entre múltiplos fornecedores poderia comprometer a logística de recebimento, ocasionando dificuldades na coordenação de horários, aumento da complexidade operacional e sobrecarga das atividades de fiscalização e conferência dos produtos.

Do ponto de vista econômico, a centralização do fornecimento em um único contratado possibilita melhor aproveitamento da logística de transporte, permitindo a diluição dos custos operacionais, especialmente em entregas de pequenos quantitativos, evitando elevação do custo unitário dos produtos e garantindo maior vantagem para a Administração.

Adicionalmente, a contratação em lote único contribui para a padronização dos produtos fornecidos, aspecto relevante considerando a natureza alimentícia do objeto, que exige uniformidade quanto à qualidade, sabor, apresentação e condições sanitárias. A centralização facilita, ainda, a fiscalização quanto ao cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Destaca-se, ainda, que a existência de itens compostos, como kits alimentícios, demanda a integração de diversos produtos, o que reforça a necessidade de um único fornecedor responsável pela entrega final, assegurando a uniformidade, o frescor e a adequada composição dos itens fornecidos.

Sob o aspecto administrativo, a gestão de um único contrato proporciona maior eficiência, simplificando os procedimentos de acompanhamento, fiscalização e pagamento, reduzindo custos operacionais e promovendo melhor controle da execução contratual.

Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento da solução mostra-se técnica e economicamente mais adequado, garantindo maior eficiência, padronização, economicidade e viabilidade operacional na execução do objeto contratado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena execução do objeto e atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, foram identificadas as seguintes contratações correlatas e interdependentes:

Serviços de Copa e Cozinha (Interdependente):

Há dependência direta entre a presente contratação e a disponibilidade de equipe de apoio responsável pelo recebimento, organização e distribuição dos alimentos, sendo essencial para a adequada execução das atividades e atendimento aos usuários.

Fornecimento de Bebidas (Correlata):

A contratação correlaciona-se com o fornecimento de itens como café, leite, açúcar e demais bebidas, necessários para complementar o consumo dos gêneros de panificação e salgados, especialmente em reuniões, eventos e coffee breaks.

Aquisição de Materiais de Consumo Descartáveis (Correlata):

Relaciona-se à necessidade de itens como copos descartáveis, pratos, talheres e guardanapos, indispensáveis para o consumo adequado dos produtos fornecidos, quando não incluídos pelo fornecedor.

Serviços de Limpeza e Higiênização (Interdependente):

A utilização dos alimentos gera resíduos e demanda a manutenção das condições de limpeza dos ambientes, sendo essencial a atuação dos serviços de higienização para garantir condições sanitárias adequadas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Declaramos que a presente despesa está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), em conformidade com o inciso VII do artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando alinhada ao planejamento estratégico desta Secretaria e às necessidades institucionais para o exercício correspondente.



12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida proporcionará diversos benefícios à Secretaria Municipal de Assistência Social, contribuindo para a melhoria das atividades institucionais e do atendimento prestado.

Destaca-se, inicialmente, a garantia da segurança alimentar, uma vez que a contratação de fornecedor formal assegura que os produtos fornecidos atendam às normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos à saúde dos consumidores e garantindo a qualidade dos alimentos.

A solução adotada também proporcionará maior eficiência logística, considerando o fornecimento parcelado e sob demanda, eliminando a necessidade de armazenamento de produtos perecíveis e reduzindo perdas por vencimento, além de otimizar o uso do espaço físico.

Outro benefício relevante refere-se à melhoria do ambiente organizacional, tendo em vista que o fornecimento regular de gêneros alimentícios contribui para o bem-estar de servidores, colaboradores e usuários, especialmente durante a realização de reuniões, eventos e atividades institucionais.

A contratação permitirá, ainda, a padronização do atendimento em eventos e recepções, assegurando uniformidade na qualidade dos produtos ofertados e contribuindo para o fortalecimento da imagem institucional da Secretaria.

No aspecto econômico, destaca-se a economicidade e o controle orçamentário, uma vez que a utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita o pagamento conforme o consumo efetivo, evitando desperdícios e promovendo melhor gestão dos recursos públicos.

Adicionalmente, a solução proporciona maior praticidade operacional, reduzindo a necessidade de aquisições pontuais e permitindo que os servidores se concentrem em suas atividades finalísticas.

Por fim, a contratação contribui para o fortalecimento da economia local, ao fomentar a participação de fornecedores regionais no processo de contratação pública.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adoção de providências adicionais quanto ao recebimento, armazenamento ou conservação, uma vez que os itens solicitados serão entregues prontos para consumo imediato, considerando sua natureza perecível.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução do objeto poderá gerar impactos ambientais pontuais, especialmente relacionados à geração de resíduos e ao consumo de recursos naturais.

Destaca-se, inicialmente, a geração de resíduos sólidos, principalmente provenientes de embalagens utilizadas no acondicionamento dos alimentos, como recipientes descartáveis e materiais plásticos, os quais apresentam baixo índice de biodegradação quando não destinados adequadamente.

Outro impacto refere-se às emissões de gases de efeito estufa, decorrentes do transporte dos produtos, considerando que o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, com deslocamento frequente de veículos para realização das entregas.

Adicionalmente, verifica-se o consumo de recursos naturais na produção dos alimentos, tais como energia elétrica, gás e água, necessários ao processo produtivo e à higienização de utensílios e ambientes.

Há também a possibilidade de geração de resíduos orgânicos, provenientes de eventuais sobras de alimentos ou produtos não consumidos, os quais, se não destinados corretamente, podem contribuir para impactos ambientais.

Por fim, destaca-se a geração de resíduos líquidos, como óleos e gorduras utilizados no preparo de alimentos fritos, que, se descartados de forma inadequada, podem ocasionar contaminação ambiental.

Dessa forma, embora existam impactos associados à execução do objeto, estes são considerados de baixa relevância e passíveis de mitigação mediante a adoção de práticas adequadas por parte da contratada, especialmente quanto ao acondicionamento, transporte e destinação correta dos resíduos, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.



15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que aquisição da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NICOLE BAZZI DOS SANTOS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 15/04/2026 às 16:45:16.

ELIETE LICENKO

Secretaria Municipal de Assistência Social



Assinou eletronicamente em 15/04/2026 às 18:01:57.





Município de Presidente Médici



04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	26	15/04/2026

ID:	738628	Processo	Documento
CRC:	AA4A2B32		
Processo:	0-0/0		
Usuário:	NICOLE BAZZI DOS SANTOS		
Criação:	15/04/2026 17:08:14	Finalização:	15/04/2026 17:08:20

MD5: **9521F1C373081DF8835FE9D77D92AC09**

SHA256: **B6D1886E961FFB3B5BAD29BC26F56B8A49EFDFB252BCC1AD457073AE2DF47D6E**

Súmula/Objeto:

Em resposta ao Memorando-Circular nº 30/SCPM/2026 - padaria

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL - SEMAS	Presidente Médici	RO	15/04/2026 17:08:14
--	-------------------	----	---------------------

ASSUNTOS

RESPOSTA	15/04/2026 17:08:14
----------	---------------------

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Memorando 292	15/04/2026	738602
---------------	------------	--------

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 738628 e o CRC AA4A2B32.

MRO-PREFEITURA MUNICIPAL DE PRESIDENTE MÉDICI

Estudo Técnico Preliminar 146/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 706/SEMADRH/2026

2. Descrição da necessidade

A necessidade de aquisição de pão francês e salgados diversos justifica-se pela importância de garantir o lanche diário e o suporte a eventos e reuniões desta instituição, promovendo o bem-estar de todos.

O objetivo é contratar um fornecedor que entregue produtos sempre fresquinhos e de boa qualidade, conforme a gente for precisando no dia a dia, para evitar desperdício e garantir que nada estrague. O pão francês deve ser aquele tradicional de padaria, com casca crocante e miolo macio, entregue preferencialmente nas primeiras horas da manhã. Já os salgados, como coxinhas, quibes e assados, precisam ter recheio saboroso, boa aparência e serem feitos com ingredientes de confiança, sem excesso de gordura ou aspecto de guardados.

É fundamental que tudo seja transportado de forma limpa, em caixas adequadas e por pessoas que tomem cuidado com a higiene, seguindo as regras básicas de saúde. As entregas serão solicitadas conforme a demanda da unidade, podendo ser em quantidades menores para o cotidiano ou lotes maiores quando houver algum evento especial programado. No momento da entrega, os produtos serão conferidos para ver se estão quentes, frescos e com o peso correto, e caso algo esteja murcho ou com cara de velho, o fornecedor deverá fazer a troca imediata.

A escolha de um fornecedor fixo através dessa descrição facilita a organização do setor e garante que nunca falte o básico para o café e as recepções. Espera-se que a empresa contratada seja pontual e responsável com os horários combinados, mantendo um padrão de atendimento cordial e eficiente. Não há necessidade de estoques grandes, pois a ideia é justamente ter o produto novo sempre à mão. Assim, a descrição busca apenas formalizar a compra de itens simples, mas essenciais para o bom funcionamento e a hospitalidade do ambiente de trabalho.

Com isso, garantimos uma rotina mais agradável para os servidores e visitantes, mantendo o foco na qualidade e na economia do que for consumido.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos	Gerlinda Prochnow

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos de gêneros de panificação e salgados visa estabelecer as condições essenciais para garantir que o fornecimento ocorra com a máxima qualidade, higiene e regularidade. O objetivo principal é atender às necessidades de consumo diário e de eventos institucionais, assegurando que os produtos entregues estejam sempre frescos e adequados para o consumo imediato por servidores e visitantes.

O fornecedor deverá demonstrar capacidade técnica e logística para realizar entregas fracionadas, conforme a demanda solicitada, garantindo que o pão francês, por exemplo, chegue à unidade ainda crocante e com o miolo



macio, característico de uma produção recente. Os salgados, abrangendo tanto as opções fritas quanto as assadas, devem ser elaborados com ingredientes de primeira linha, mantendo um padrão de sabor, textura e apresentação que atenda às expectativas da instituição. É indispensável que o transporte desses alimentos seja realizado em veículos limpos e apropriados, utilizando recipientes atóxicos que impeçam a entrada de poeira ou qualquer outro agente externo que possa comprometer a integridade dos itens.

O pessoal responsável pela entrega deve atuar com asseio pessoal, utilizando vestimentas adequadas ao manuseio de alimentos, garantindo que o fluxo desde a padaria até a mesa do consumidor seja seguro do ponto de vista sanitário. A empresa contratada deve possuir e manter atualizado o seu Alvará Sanitário, documento que comprova que o local de produção segue as normas de saúde pública vigentes. O recebimento dos produtos será rigoroso, ocorrendo apenas após a conferência detalhada da quantidade, do peso e das condições sensoriais, como odor, cor e temperatura, sendo rejeitado qualquer lote que apresente sinais de armazenamento prolongado ou falta de higiene.

Espera-se que o fornecedor mantenha um canal de comunicação ágil com a administração para ajustes de última hora nos pedidos ou para solucionar eventuais desconformidades nas entregas. A pontualidade é considerada um requisito crítico, uma vez que o atraso no fornecimento prejudica diretamente a rotina de trabalho e o cronograma de reuniões e eventos programados. As embalagens utilizadas para o acondicionamento devem ser resistentes e específicas para alimentos, evitando que os produtos sejam amassados ou que percam calor excessivamente durante o trajeto de entrega. O faturamento e a cobrança deverão ser baseados estritamente naquilo que foi pedido e efetivamente entregue, com a devida nota fiscal acompanhando cada remessa para facilitar o controle financeiro e administrativo. Além disso, a contratada deve estar apta a fornecer uma variedade mínima de produtos, permitindo a diversificação do cardápio quando necessário, sem que isso implique na queda da qualidade padrão exigida.

A constância no padrão dos produtos é fundamental, evitando que haja variações bruscas de tamanho ou sabor entre uma entrega e outra ao longo de toda a vigência do contrato. A empresa também deve ter responsabilidade ambiental no descarte de seus resíduos de produção e na escolha de embalagens que gerem o menor impacto possível. Caso algum produto entregue apresente qualquer irregularidade após o recebimento, o fornecedor deve estar disposto a realizar a troca imediata sem custos adicionais para a instituição contratante. É essencial que o fornecedor tenha uma estrutura que suporte picos de demanda, especialmente em datas festivas ou grandes eventos institucionais, sem comprometer as entregas rotineiras.

A transparência na origem dos insumos utilizados, como o tipo de farinha e a qualidade do óleo de fritura, é um diferencial que será observado pela fiscalização do contrato. Com o estabelecimento destes requisitos, busca-se não apenas a compra de alimentos, mas a prestação de um serviço que preze pela saúde, pela satisfação dos colaboradores e pela eficiência no uso dos recursos públicos ou corporativos. A boa alimentação no ambiente de trabalho reflete o respeito e o cuidado da instituição para com as pessoas, tornando o ambiente mais acolhedor.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para aquisição de pães e salgados é uma etapa fundamental para garantir que o preço pago esteja de acordo com a realidade local e que o fornecedor tenha capacidade de entrega. Inicia-se com a identificação de padarias, panificadoras e fábricas de salgados situadas em um raio de distância que não comprometa o frescor dos produtos perecíveis.

É necessário consultar no mínimo três fornecedores distintos para compor uma média de preços confiável, solicitando orçamentos que discriminem o valor por quilo do pão francês e o valor por cento ou unidade dos salgados. Durante essa pesquisa, deve-se verificar se os estabelecimentos possuem a infraestrutura logística necessária para realizar entregas diárias e pontuais, fator que impacta diretamente no custo final devido ao transporte. O mercado de panificação apresenta variações sazonais nos preços dos insumos, como a farinha de trigo, por isso o levantamento deve buscar valores que reflitam a média praticada nos últimos meses para evitar distorções contratuais.

Além dos valores, é preciso sondar a capacidade produtiva de cada empresa, garantindo que o fornecedor suporte pedidos extraordinários em dias de eventos institucionais sem prejuízo ao fornecimento de rotina. A análise deve considerar também a qualidade das embalagens oferecidas pelo mercado, verificando se os fornecedores utilizam materiais que preservem a temperatura e a higiene durante o trajeto. Outro ponto relevante no levantamento é a verificação da regularidade sanitária das empresas consultadas, uma vez que o fornecimento de alimentos exige conformidade rigorosa com as normas da vigilância local.



Deve-se observar se o mercado oferece opções diversificadas, como itens integrais ou para dietas restritivas, caso haja demanda futura por esses produtos específicos. O estudo também serve para identificar as condições de pagamento usuais do setor, como faturamento quinzenal ou mensal, adequando-as ao fluxo financeiro da instituição. Ao comparar as propostas, deve-se considerar não apenas o menor preço, mas o custo-benefício que envolve a qualidade da massa, o tipo de recheio e a confiabilidade na entrega. Esse mapeamento prévio reduz os riscos de licitações ou compras diretas desertas ou com valores superfaturados, garantindo a ampla competitividade. Documentar cada contato e resposta obtida durante a pesquisa assegura a transparência do processo e fundamenta a estimativa de custos no processo administrativo.

Ao final, o levantamento permitirá que a administração defina um valor máximo de referência que seja justo para o fornecedor e econômico para a instituição. Assim, o levantamento de mercado funciona como uma ferramenta de planejamento que evita desperdícios e assegura que os produtos de consumo diário atendam aos padrões de qualidade esperados por todos os usuários. Com dados reais em mãos, a tomada de decisão torna-se mais segura e eficiente para a gestão pública ou corporativa.

6. Descrição da solução como um todo

Para uma visão completa e organizada, a **Descrição da Solução como um Todo** deve integrar o produto, a logística e a gestão do contrato. Aqui está a estrutura detalhada em tópicos:

- **Modelo de Fornecimento Sob Demanda:** A solução baseia-se no sistema de entregas parceladas, eliminando a necessidade de estoque de produtos perecíveis e garantindo que o pão francês e os salgados cheguem sempre frescos para o consumo imediato.
- **Garantia de Qualidade Organoléptica:** Todos os itens devem preservar suas características originais, como crocância, maciez, sabor e aroma, sendo produzidos no mesmo dia da entrega para evitar o ressecamento ou a perda de nutrientes.
- **Logística de Distribuição e Transporte:** O fornecedor assume a responsabilidade total pelo transporte, utilizando veículos higienizados e recipientes adequados que protejam os alimentos contra agentes externos, umidade e oscilações de temperatura.
- **Conformidade Sanitária e Segurança Alimentar:** A solução exige que o fornecedor opere sob rigorosas normas de higiene, possuindo alvará sanitário atualizado e seguindo as boas práticas de manipulação para evitar qualquer risco à saúde dos consumidores.
- **Flexibilidade de Quantitativos:** O sistema permite ajustes no volume de pedidos, possibilitando o aumento da demanda para eventos institucionais, reuniões e recepções, bem como a redução em períodos de menor fluxo ou recessos.
- **Padronização dos Produtos:** Estabelecimento de critérios fixos de peso (ex: 50g para pão francês) e composição de recheios, garantindo que o padrão de qualidade e a satisfação dos usuários sejam constantes durante toda a vigência da contratação.
- **Processo de Recebimento e Conferência:** Implementação de um fluxo de inspeção no ato da entrega, onde a equipe da instituição verifica a conformidade visual, quantitativa e o frescor dos itens antes de aceitar o lote.
- **Gestão Financeira e Economicidade:** O faturamento será realizado com base no consumo real efetivado, permitindo um controle orçamentário preciso e evitando gastos com excedentes que seriam descartados.
- **Comunicação Direta com o Fornecedor:** Manutenção de um canal ágil para pedidos e resolução de intercorrências, garantindo que qualquer falha na entrega ou desconformidade técnica seja sanada em tempo recorde.



- **Sustentabilidade e Responsabilidade:** Incentivo ao uso de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental e exigência de que o fornecedor adote práticas responsáveis no descarte de resíduos de sua produção.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	CÓD. SCPI	CÓD. CATMAT	PRODUTO	DETALHAMENTO	UND	QTD
Contendo:						
3 mini-salgado frito,						
2 mini-salgado assado,						
1 fatia de bolo simples,						
01	001.002.370	461969	Kit entregue embalagem descartável isopor tipo entregue embalagem descartável isopor tipo delivery.	em 1 mini-pão de queijo e de 1 mini sanduiche natural (com pão de cebola, cobertura de gergelim, recheio de patê de frango ou presunto e queijo, alface e requeijão). Cada kit Acompanhado de 200ml de 2 sabores de refrigerantes. Entregue no local indicado pela Secretaria solicitante.	KIT	50
02	001.002.288	460496	Pão de tamanho assado	queijo médio Ingredientes adicionais: original Basa da massa: polvilho doce ou azedo e queijo Apresentação: assado Formato: tradicional/médio	KG	05
04	001.002.326	461969	Salgado tipo frito	diversos Apresentação: frito peso: 30g características: pronto para consumo complemento adicional: pastel, enroladinho, bolinha de queijo, entre outros, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	10

05	001.002.325	461971	apresentação: assado peso: 30g característica: pronto para consumo complementação: de variações tipos como esfirra, empada entre outros, recheios: carne frango, presunto e queijo, não serão aceitos produtos estragados murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	CENTO	10
		Salgados diversos assado			
07	001.002.319	476817	Bolo alimentício tradicional	KG	10
10	001.002.328	460386	Mini pão para cachorro quente. Tipo: semi doce tipo adicional: bisnaga, cachorro Base: farinha de quente. trigo refinado	KG	10
11	001.002.324	460497	Pão de queijo mini ingredientes: original base da massa polvilho doce ou azedo e queijo apresentação: assado formato: mini	KG	05
14	001.002.320	460380	Pão francês tipo: francês/branco /de sal base: farinha de trigo refinado	KG	10
15	001.002.321	337081	Salgados diversos Tipo: torta Sabor: frango	CENTO	10

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.000,00

Valor estimado em 6.000,00 (seis mil reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justificativa para o Não Parcelamento da Solução

A opção pelo **lote único**, agrupando todos os itens de panificação e salgados em um único fornecedor, fundamenta-se nos seguintes pontos:

- **Viabilidade Logística e Operacional:** A entrega dos produtos deve ser realizada de forma fracionada e diária no local indicado pela Secretaria. Se a solução fosse parcelada entre vários fornecedores, a instituição teria que gerenciar múltiplas entregas de pequenos volumes em horários distintos, gerando um caos logístico e sobrecarregando a equipe de recebimento e fiscalização.



- **Economia de Escala no Transporte:** Itens como "05 kg de pão de queijo" ou "10 kg de pão francês", se comprados isoladamente de fornecedores diferentes, teriam um custo de frete proporcionalmente muito alto, o que elevaria o preço unitário dos produtos ou até tornaria o certame deserto por falta de interesse comercial. O lote único permite que o fornecedor dilua o custo do transporte no volume total da entrega.
- **Padronização e Segurança Alimentar:** O fornecimento de alimentos exige um rigoroso controle sanitário. Centralizar a solução em um único contratado facilita a fiscalização das condições de higiene do veículo transportador e a cobrança por padrões de qualidade uniformes, evitando variações bruscas de sabor e textura entre os componentes dos lanches e kits.
- **Integridade dos Kits (Item 01):** O Item 01 é uma solução composta (kit) que depende de vários outros itens da lista (salgados, bolos, pães). Não seria lógico ter um fornecedor para o pão e outro para o salgado se o objetivo final é a entrega de um kit montado e pronto para o consumo. A responsabilidade única garante que todos os componentes do kit mantenham o mesmo padrão de frescor.
- **Eficiência Administrativa:** A gestão de um único contrato e a emissão de notas fiscais consolidadas reduzem o custo operacional da administração pública, otimizando o fluxo de pagamentos e a comunicação com o preposto da empresa contratada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena execução do objeto e o atendimento das necessidades da instituição, foram identificadas as seguintes correlações e interdependências:

- **Serviços de Copa e Cozinha (Interdependente):** Existe uma dependência direta entre esta aquisição e a equipe de apoio (copeiras/garçons). Sem o pessoal para o recebimento, organização e distribuição dos pães e salgados, a finalidade da compra (o lanche institucional) não é atingida.
- **Fornecimento de Bebidas e Cafés (Correlata):** Esta contratação correlaciona-se com os contratos de fornecimento de café, açúcar, leite e sucos. A ausência de bebidas compromete a experiência do lanche, especialmente para o item **Pão Francês** e **Salgados**, que compõem o desjejum e coffee breaks.
- **Aquisição de Materiais de Consumo Descartáveis (Correlata):** Para o consumo dos itens solicitados (como o pão de queijo e bolos a granel), faz-se necessária a existência de estoque de guardanapos de papel, copos descartáveis e pratos pequenos, caso o fornecedor não os inclua em todos os itens (exceto no Item 01, que já prevê embalagem própria).
- **Serviços de Limpeza e Higienização (Interdependente):** A manipulação de alimentos no local gera resíduos sólidos e demanda a higienização constante das áreas de consumo. Portanto, o contrato de limpeza da unidade é interdependente para garantir a manutenção das condições sanitárias após o uso do material de consumo adquirido.
- **Contratos de Gestão de Resíduos (Correlata):** O volume de embalagens descartáveis gerado (especialmente do Item 01 - Kit Delivery) impacta a coleta de lixo da instituição, exigindo que o serviço de coleta de resíduos esteja devidamente dimensionado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Declaramos que a presente despesa está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), em conformidade com o inciso VII do artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021, estando alinhada ao planejamento estratégico desta Secretaria e às necessidades institucionais para o exercício correspondente.



12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Benefícios a serem alcançados com a contratação.

- **Garantia de Segurança Alimentar:** A contratação de fornecedor formalizado assegura que os alimentos consumidos sigam normas técnicas da ANVISA, reduzindo drasticamente riscos de intoxicações e garantindo produtos com procedência e qualidade nutricional controlada.
- **Eficiência Logística (na quantidade necessária):** Através do fornecimento parcelado e sob demanda, a instituição elimina a necessidade de estocar itens perecíveis, o que extingue o risco de perdas por validade e otimiza o uso do espaço físico.
- **Valorização e Bem-estar no Ambiente de Trabalho:** O fornecimento regular de itens de panificação e kits de lanche contribui para um clima organizacional positivo, garantindo o suporte nutricional necessário para que servidores e colaboradores desempenhem suas funções com energia e disposição.
- **Padronização do Atendimento Institucional:** A contratação permite que todos os eventos, reuniões e recepções de público externo sigam um padrão de qualidade uniforme, profissionalizando a imagem da instituição perante a sociedade e parceiros.
- **Economicidade e Controle Orçamentário:** A utilização de preços registrados e quantidades estimadas com base no consumo real permite uma gestão financeira mais precisa, pagando-se apenas pelo que for efetivamente consumido, o que evita o desperdício de recursos públicos ou corporativos.
- **Praticidade Operacional:** A entrega direta no local indicado reduz a necessidade de deslocamento de servidores para compras miúdas de última hora, permitindo que a equipe foque em suas atividades finalísticas enquanto o fluxo de abastecimento ocorre de forma automática e programada.
- **Fomento à Economia Local:** Ao contratar serviços de panificação e confeitaria, a instituição estimula o comércio regional e a geração de empregos no setor produtivo de alimentos da região.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adoção de providências adicionais quanto ao recebimento, armazenamento ou conservação, uma vez que os itens solicitados serão entregues prontos para consumo imediato, considerando sua natureza perecível.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Possíveis Impactos Ambientais

- **Geração de Resíduos Sólidos:** O principal impacto advém das embalagens. O **Item 01 (Kit Delivery)** utiliza recipientes de isopor (poliestireno expandido) e plásticos descartáveis, que possuem baixo índice de biodegradação e ocupam grande volume em aterros sanitários se não forem descartados corretamente.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE):** Como a solução prevê entregas diárias e fracionadas, o deslocamento constante de veículos motorizados contribui para a emissão de dióxido de carbono e outros poluentes atmosféricos decorrentes da queima de combustíveis fósseis.
- **Consumo de Recursos Naturais:** A produção em larga escala de itens de panificação e confeitaria demanda alto consumo de energia elétrica ou gás (fornos) e água para a higienização de utensílios e áreas de produção na sede do fornecedor.



- **Geração de Resíduos Orgânicos:** Eventuais sobras de alimentos não consumidos ou produtos que percam o prazo de validade após a entrega podem gerar resíduos orgânicos que, se não tratados via compostagem, contribuem para a produção de metano em lixões e aterros.
- **Descarte de Óleos e Gorduras:** A produção dos itens fritos (Item 04) gera óleo de cozinha usado. Caso o fornecedor não realize o descarte adequado desse resíduo, há risco de contaminação de redes de esgoto e recursos hídricos.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação é confirmada pela ampla oferta de fornecedores locais capazes de realizar entregas diárias e fracionadas, eliminando custos com estoques e produção própria. O modelo de registro de preços garante economia ao pagar apenas pelo consumo real, protegendo o orçamento de desperdícios e variações de preços. Tecnicamente, a solução é segura pois transfere a logística e os riscos sanitários ao contratado especializado, mantendo o foco na eficiência administrativa. Assim, a convergência entre a capacidade do mercado e a estrutura de recepção do órgão assegura uma contratação de baixo risco e alto custo-benefício.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GERLINDA PROCHNOW

Secretária Municipal de Administração e Recursos Humanos





Município de Presidente Médici

04.632.212/0001-42

Av. São João Batista, 1613 - Centro

www.presidentemedici.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar -ETP	146	13/04/2026

ID: **737168**

CRC: **268D67AC**

Processo: **0-0/0**

Usuário: **GLEICY FERREIRA GENELHU**

Criação: **13/04/2026 13:07:19** Finalização: **13/04/2026 13:24:06**

Processo



Documento



MD5: **7E2A5BCE5AC9FF6A88788E237A6C6AD0**

SHA256: **208713CEAE676E64FE83A4EBB65AF54011E43C1E559B4216410C606DF67F9C30**

Súmula/Objeto:

ETP PÃES E SALGADOS.

INTERESSADOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	PRESIDENTE MEDICI	RO	13/04/2026 13:08:00
---------------------------------------	-------------------	----	---------------------

ASSUNTOS

AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO	13/04/2026 13:23:50
-----------------------------------	---------------------

ASSINATURAS ELETRÔNICAS



GERLINDA PROCHNOW

SECRETÁRIA ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS
HUMANOS

14/04/2026 10:16:59

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 230/2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site transparencia.presidentemedici.ro.gov.br informando o ID 737168 e o CRC 268D67AC.