PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BENTO - PB

Estudo Técnico Preliminar ...

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento gradual e parcelado de itens de padaria e derivados, destinados a atender às demandas das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, visando proporcionar o suporte necessário à realização das atividades administrativas, institucionais e operacionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A aquisição contempla produtos alimentícios variados, tais como pães, bolos, salgados, biscoitos, tortas, sanduíches, doces, sucos naturais, tapiocas e demais itens correlatos, necessários ao atendimento de reuniões, eventos institucionais, capacitações, encontros, ações administrativas e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, conforme as necessidades específicas de cada unidade administrativa.

A ausência de fornecimento regular desses produtos poderá comprometer a organização e a realização das atividades institucionais que demandam disponibilização de alimentos, ocasionando dificuldades no atendimento das necessidades das Secretarias e prejudicando o planejamento e a execução de eventos, reuniões e demais ações desenvolvidas pelo Município. Dessa forma, torna-se necessária a adoção de providências administrativas que assegurem a disponibilidade desses produtos em quantidades compatíveis com as demandas estimadas.

Considerando a diversidade dos itens e a natureza perecível de parte significativa dos produtos, especialmente aqueles de fabricação própria e consumo imediato, mostra-se necessária a adoção de um modelo de fornecimento gradual e parcelado, permitindo que as aquisições ocorram de acordo com as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais, evitando a formação de estoques excessivos, perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos.

Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como alternativa adequada para organizar o atendimento das demandas, proporcionando maior flexibilidade à Administração Municipal, racionalização dos procedimentos de aquisição e melhor controle dos quantitativos solicitados e fornecidos ao longo do período de vigência da respectiva ata.

Assim, a contratação pretendida busca assegurar o fornecimento regular de itens de padaria e derivados, observando os padrões de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar, de modo a atender satisfatoriamente às necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB e contribuir para a eficiência, a continuidade e o adequado desenvolvimento das atividades da Administração Pública Municipal.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretário Municipal de Administração e Planejamento	Thales de Freitas Silva
Secretaria Municipal da Fazenda	Ana Jordana Pereira de Oliveira
Secretaria Municipal de Educação	Raimundo Alves Maia Filho
Secretaria Municipal de Saúde	Débora de Freitas Amandio
Secretaria Municipal de Assistência Social	Paloma Veridiana Pereira Brilhante Dias
Secretaria Municipal de Segurança Pública, Institucional, e Defesa Social	José Iago Alves de Araújo
Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Juventude	Françuélio Araújo dos Santos
Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura	Lara Luiza Dutra Diniz
Secretaria Municipal de Meio Ambiente	Walberlan dos Santos Araújo
Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca, Irrigação e Abastecimento	Francivaldo Silva de Araújo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, sanitários, operacionais e de qualidade necessários ao fornecimento de itens de padaria e derivados, de forma gradual e parcelada, destinados às diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, assegurando que os produtos sejam entregues em condições adequadas de consumo, conservação e higiene, em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e com a legislação vigente.

Requisitos de qualidade e especificações dos produtos

Os itens de padaria e derivados deverão atender integralmente às especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando os padrões mínimos de qualidade, composição, ingredientes, peso, dimensões, apresentação e características próprias de cada produto.

Os produtos deverão apresentar características adequadas ao consumo humano, com sabor, odor, aparência e textura próprios de sua natureza, sendo vedado o fornecimento de alimentos deteriorados, mofados, contaminados, adulterados, com alterações em suas características ou que apresentem quaisquer condições que comprometam sua qualidade e segurança alimentar.

Os alimentos deverão ser preparados com matérias-primas de primeira qualidade, observando os requisitos específicos de cada item, especialmente quanto aos ingredientes, recheios, composição e peso mínimo estabelecidos nas respectivas descrições.

Requisitos sanitários e de higiene

A contratada deverá observar integralmente as normas sanitárias vigentes aplicáveis à fabricação, manipulação, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos, especialmente os requisitos de boas práticas de higiene e segurança alimentar estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Deverão ser observadas as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, equipamentos, utensílios, instalações e veículos utilizados no processo de fabricação, armazenamento e transporte dos produtos, bem como os cuidados necessários à prevenção de contaminações físicas, químicas e biológicas.

Os manipuladores de alimentos deverão observar os procedimentos adequados de higiene pessoal e utilização de vestimentas apropriadas durante as atividades de produção, manipulação e acondicionamento dos produtos.

A contratada deverá manter a regularização sanitária de suas atividades perante o órgão competente, apresentando licença, alvará ou documento equivalente quando exigido pela legislação aplicável à atividade desenvolvida.

Requisitos de fabricação, acondicionamento e validade

Os produtos de fabricação própria deverão ser preparados com matérias-primas adequadas e em condições sanitárias satisfatórias, observando as características específicas estabelecidas no Termo de Referência.

Os alimentos cuja especificação exigir fabricação no dia da entrega deverão ser produzidos na mesma data em que forem fornecidos à Administração, garantindo o frescor, a qualidade e as condições adequadas para o consumo.

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, limpas, atóxicas, resistentes e devidamente fechadas, de modo a preservar suas características e evitar contaminações durante o transporte e a entrega.

Os produtos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente identificadas e em perfeitas condições de integridade, contendo as informações obrigatórias de fabricação, validade, composição, identificação do fabricante e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Deverão ser respeitados os prazos de validade estabelecidos para cada produto, sendo vedado o fornecimento de alimentos vencidos ou que apresentem condições inadequadas de conservação e consumo.

Requisitos de armazenamento e transporte

A contratada deverá assegurar que os produtos sejam armazenados e transportados em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, conforme as características de cada alimento, especialmente os produtos perecíveis e aqueles que necessitem de refrigeração ou proteção contra exposição ao calor.

Os veículos e recipientes utilizados no transporte deverão apresentar condições adequadas de limpeza e conservação, sendo compatíveis com a natureza dos produtos transportados e capazes de preservar sua integridade e qualidade até o momento da entrega.

Deverão ser adotadas medidas para evitar o contato dos alimentos com substâncias contaminantes, materiais incompatíveis ou quaisquer agentes que possam comprometer a segurança alimentar.

Condições e forma de fornecimento

O fornecimento ocorrerá de maneira gradual e parcelada, conforme as necessidades das diversas Secretarias Municipais, mediante emissão de requisições, autorizações de fornecimento ou ordens de compra pelos setores competentes.

A contratada deverá atender aos quantitativos efetivamente solicitados pela Administração, respeitando os itens, as unidades de fornecimento, as características e as condições estabelecidas no Termo de Referência e na respectiva Ata de Registro de Preços.

As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração Municipal, no Município de São Bento–PB, observando os prazos definidos para cada solicitação e as necessidades operacionais das Secretarias demandantes.

Os custos relacionados ao transporte, acondicionamento, carga, descarga e demais despesas necessárias ao fornecimento deverão estar contemplados nos preços ofertados pela contratada, não cabendo cobrança adicional à Administração.

Requisitos de recebimento e fiscalização

Os produtos entregues estarão sujeitos à conferência quantitativa e qualitativa pelos servidores responsáveis pelo recebimento e fiscalização, que verificarão a correspondência entre os itens solicitados e os efetivamente fornecidos.

A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, produtos que apresentem desconformidade com as especificações técnicas, embalagens violadas, alterações de características, problemas de conservação, ausência de identificação obrigatória ou quaisquer irregularidades que comprometam sua qualidade e segurança para consumo.

Os produtos recusados deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido no Termo de Referência ou determinado pelo setor responsável, observada a urgência e a natureza perecível dos alimentos.

Requisitos de competitividade e seleção do fornecedor

A contratação deverá estabelecer exigências compatíveis com a natureza e a complexidade do objeto, permitindo a participação de fornecedores legalmente constituídos e aptos ao fornecimento de itens de padaria e derivados, observados os requisitos de habilitação previstos na legislação vigente.

As exigências técnicas, sanitárias e operacionais deverão ser proporcionais às características dos produtos, evitando condições desnecessárias ou restritivas que possam comprometer a competitividade do procedimento licitatório.

A seleção deverá observar os critérios definidos no instrumento convocatório, considerando os preços ofertados, a conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas e a capacidade de atendimento das condições de fornecimento exigidas pela Administração.

Requisitos de sustentabilidade

Sempre que possível e compatível com as exigências sanitárias, deverão ser adotadas práticas de fornecimento que contribuam para a redução de desperdícios alimentares, a utilização racional de embalagens e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

O planejamento das entregas parceladas deverá contribuir para evitar a aquisição excessiva de produtos perecíveis e reduzir perdas decorrentes de armazenamento prolongado, vencimento ou deterioração dos alimentos, favorecendo a utilização eficiente dos recursos públicos.

Fundamentação normativa

A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como as normas sanitárias e regulamentares aplicáveis aos produtos alimentícios, especialmente a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, referente às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a Resolução RDC ANVISA nº 727/2022, relativa à rotulagem dos alimentos embalados, e demais normas pertinentes, inclusive regulamentações estaduais e municipais aplicáveis.

Garantia de proposta

Nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, caso estabelecida no instrumento convocatório, os licitantes poderão ser obrigados a apresentar , observando-se os limites e as modalidades previstas garantia de proposta como condição para participação no certame na legislação aplicável. A garantia de proposta, quando exigida, deverá observar o percentual estabelecido no instrumento convocatório, limitado ao disposto no art. 58 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser prestada nas modalidades previstas na legislação, conforme as condições estabelecidas no edital. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, quais sejam: caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em

sistema centralizado de liquidação e custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme regulamentação vigente; seguro garantia; ou fiança bancária emitida por instituição financeira devidamente autorizada a funcionar no País. Na hipótese de escolha da modalidade caução em dinheiro, o depósito deverá ser realizado na seguinte conta bancária:

TITULAR: PM SÃO BENTO GARANTIA DE PROPOSTA

BANCO: BANCO DO BRASIL

AGÊNCIA: 1134-7

CONTA CORRENTE: 33737-4

5. Levantamento de Mercado

Para atendimento da necessidade apresentada, foi realizado o levantamento das possíveis soluções disponíveis no mercado para o fornecimento de itens de padaria e derivados, considerando a diversidade dos produtos, as características de fabricação, a natureza perecível de parte dos alimentos e as necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

Verifica-se que o mercado dispõe de fornecedores de diferentes portes e segmentos, incluindo padarias, panificadoras, confeitarias, lanchonetes, empresas especializadas no fornecimento de alimentos e estabelecimentos comerciais que trabalham com produtos alimentícios industrializados, os quais possuem capacidade de fornecer os itens pretendidos, conforme suas respectivas especialidades e condições operacionais.

Foram consideradas, para fins de análise, as seguintes alternativas de atendimento da demanda:

Aquisição individualizada por meio de processos licitatórios distintos: consiste na realização de procedimentos específicos para cada grupo de produtos ou categoria de alimentos. Embora permita maior especialização na contratação, essa alternativa poderá ocasionar maior demanda administrativa, multiplicidade de procedimentos e dificuldades na coordenação das aquisições realizadas pelas diversas Secretarias Municipais.

Aquisição centralizada por meio de procedimento licitatório convencional: consiste na realização de uma única contratação para atendimento das necessidades das Secretarias Municipais, com definição prévia dos quantitativos e condições de fornecimento. Essa alternativa permite centralizar o procedimento, porém poderá apresentar menor flexibilidade diante da variação das demandas e da natureza perecível dos produtos, especialmente quando houver necessidade de entregas frequentes e em quantidades variáveis.

Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços: consiste na realização de procedimento licitatório para registro dos preços dos itens pretendidos, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma gradual e parcelada, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

A análise das alternativas demonstra que o Sistema de Registro de Preços apresenta características compatíveis com a necessidade administrativa, considerando a diversidade dos itens, a variação do consumo entre as Secretarias e a necessidade de fornecimento conforme as demandas efetivas, especialmente em razão da perecibilidade de determinados produtos.

Quanto ao mercado fornecedor, observa-se que os produtos pretendidos podem ser encontrados em estabelecimentos especializados em panificação, confeitaria e alimentação, bem como em fornecedores de produtos industrializados, permitindo a participação de empresas com diferentes estruturas e capacidades de fornecimento. As exigências de qualificação técnica e sanitária deverão ser proporcionais à natureza dos produtos e às atividades efetivamente exercidas pelos fornecedores.

A contratação deverá considerar a possibilidade de adjudicação por item, de modo a ampliar a participação de fornecedores especializados e favorecer a competitividade, permitindo que cada interessado apresente propostas para os produtos que efetivamente tenha condições de fornecer, desde que essa configuração se demonstre técnica e economicamente viável.

Também deverão ser consideradas as condições logísticas de fornecimento, especialmente quanto aos prazos de entrega, à produção no dia da entrega, quando exigida, ao transporte adequado, à conservação dos alimentos e à capacidade de atendimento das solicitações das diversas unidades administrativas.

Diante do levantamento realizado, entende-se que existe mercado fornecedor compatível com o objeto pretendido, sendo possível estruturar a contratação de maneira a preservar a competitividade, assegurar condições adequadas de fornecimento e obter preços compatíveis com os praticados no mercado.

Assim, a solução a ser adotada deverá contemplar a formação de Registro de Preços para futura e eventual aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados, observando as especificações técnicas, os quantitativos estimados, as condições sanitárias e os requisitos de fornecimento estabelecidos no Termo de Referência.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para formação de Registro de Preços, destinado à futura e eventual aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados, para atender às necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, conforme as especificações, os quantitativos estimados e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

A contratação compreenderá o fornecimento de produtos alimentícios variados, incluindo pães, bolos, salgados, biscoitos, tortas, sanduíches, doces, sucos naturais, tapiocas e demais itens correlatos, destinados ao atendimento de reuniões, eventos institucionais, capacitações, encontros, ações administrativas e outras atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A solução será estruturada de forma a permitir que as aquisições ocorram conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais, mediante emissão de requisições, autorizações de fornecimento ou ordens de compra pelos setores competentes, respeitados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas na respectiva Ata de Registro de Preços.

O fornecimento gradual e parcelado permitirá maior flexibilidade no atendimento das demandas, considerando a diversidade dos produtos e, principalmente, a natureza perecível de parte significativa dos alimentos. Essa sistemática contribuirá para evitar a formação de estoques excessivos, reduzir perdas e desperdícios e assegurar que os produtos sejam disponibilizados em condições adequadas de consumo.

A contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos produtos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, observando os requisitos de qualidade, composição, ingredientes, peso, dimensões, acondicionamento, higiene, conservação e validade, conforme as características individuais de cada item. Deverá, ainda, assegurar que os alimentos de fabricação própria sejam produzidos no dia da entrega quando essa exigência estiver expressamente prevista, garantindo o frescor e a adequação ao consumo.

A solução também compreenderá o transporte e a entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração Municipal, observadas as condições adequadas de armazenamento, acondicionamento e conservação durante todo o processo de fornecimento. Os custos relacionados ao transporte, às embalagens, à carga, à descarga e às demais despesas necessárias à execução deverão estar incluídos nos preços apresentados pela contratada.

O recebimento dos produtos será realizado pelos servidores responsáveis, mediante conferência dos quantitativos e verificação da conformidade com as especificações estabelecidas, especialmente quanto à qualidade, às condições de higiene, à integridade das embalagens e aos prazos de validade. Os produtos que apresentarem irregularidades, desconformidades ou condições inadequadas para consumo deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, conforme os prazos estabelecidos no Termo de Referência.

A solução deverá contemplar, ainda, o cumprimento das normas sanitárias e das boas práticas de fabricação, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, garantindo que os produtos sejam fornecidos em condições adequadas de segurança alimentar e em conformidade com a legislação vigente.

Dessa forma, a realização de procedimento para formação de Registro de Preços apresenta-se como solução compatível com a necessidade identificada, permitindo organizar e centralizar as aquisições, ampliar as possibilidades de participação de fornecedores, proporcionar maior flexibilidade no atendimento das demandas e promover melhor planejamento e utilização dos recursos públicos, assegurando o fornecimento adequado de itens de padaria e derivados às diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base no levantamento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, considerando as demandas relacionadas à aquisição de itens de padaria e derivados destinados ao atendimento de reuniões, eventos institucionais, capacitações, ações administrativas e demais atividades desenvolvidas pela Administração Municipal.

Os quantitativos foram estabelecidos considerando as necessidades estimadas de cada Secretaria, o levantamento das demandas apresentadas pelas unidades administrativas, a previsão de utilização dos produtos e as características das atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais durante o período de vigência da contratação.

A definição das quantidades também levou em consideração a necessidade de evitar aquisições excessivas, desperdícios de recursos públicos e perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, buscando compatibilizar os quantitativos estimados com as demandas identificadas pelas Secretarias Municipais e com a previsão de consumo dos produtos no desenvolvimento das atividades administrativas e institucionais.

A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento de forma gradual e parcelada, permitindo que os produtos sejam solicitados conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela Administração Municipal, observados os quantitativos registrados, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas no procedimento de contratação.

Os quantitativos estimados encontram-se discriminados na relação de itens que integra o presente Estudo Técnico Preliminar e os demais documentos do processo administrativo, contemplando produtos variados, tais como pães, bolos, salgados, biscoitos, tortas, sanduíches, doces, sucos naturais, tapiocas e demais itens de padaria e derivados, conforme as especificações técnicas e as unidades de fornecimento estabelecidas no Termo de Referência.

A estimativa constitui referência para o planejamento da contratação e para a definição das condições de fornecimento, permitindo o atendimento das necessidades das diversas Secretarias Municipais de acordo com a demanda efetiva, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos, sem prejuízo de eventuais ajustes devidamente fundamentados, quando cabíveis e admitidos pela legislação vigente.

A previsão dos itens e respectivos quantitativos é a seguinte:

CÓDIGO	CATMAT	DESCRIÇÃO DE ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	625877	PASTEL DE CARNE OU FRANGO, FRITO, NO MÍNIMO 25G, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
2	610522	COXINHA FRITA NO MÍNIMO 25G COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
3	374645	RISOLES FRITO NO MÍNIMO 25G COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA (PATINHO OU COXÃO MOLE) OU FRANGO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
4	280141	EMPADA SALGADA COM RECHEIO DE CARNE OU FRANGO, PESANDO NO MÍNIMO 30G, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
5	280141	EMPADA DOCE COM RECHEIO DE LEITE CONDESANDO, PESANDO NO MÍNIMO 30G, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
6	460496	PÃO DE QUEIJO 75G. NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS E NEM COM ASPECTO ENVELHECIDO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADO.	KG	110
7	465634	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: CHOCOLATE - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	3850

8	308149	BOLO SIMPLES EM PLACA DE 40CM (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO) – SABORES DIVERÇOS. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	3300
9	610527	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: MILHO - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	5500
10	605243	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: LEITE - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	5500
11	445194	BOLO COCOROTE DE 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: VÁRIOS SABORES SABOR E COR PRÓPRIA, FEITA A BASE DE FARINHA DE TRIGO DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, MANTEIGA, SAL E FERMENTO, RECHEIOS DIVERSOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTE, FECHADA, ROTULADA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, BEM COMO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. MÍNIMO 150G.	UND	7700
12	627120	SANDUÍCHE TIPO NATURAL DE PÃO DE FORMA COM PATÊ DE FRANGO, TOMATE, MAIONESE, ALFACE, CENOURA RALADA (DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA. APROXIMADAMENTE 60GR) DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS. EMBALADO EM PLÁSTICO TIPO PAPEL FILME.	UND	3300

13	630261	SANDUICHE PARA LANCHE – COM PÃO FRANCÊS COM APROXIMADAMENTE 50G, CONTENDO UMA FATIA DE QUEIJO MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE, TOMATE, MOLHO E SIMILARES, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	3300
14	467288	TORRADA LEVEMENTE SALGADA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR, SAL. SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTOROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PACOTE COM: 300G.	PCT	1100
15	255869	BISCOITO DOCE TIPO CHAMPAGNE, FORMATO RETANGULAR OVALADO, COBERTO COM AÇÚCAR. ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADOS, ÍNTEGRA E RESISTENTE. PRODUZIDO, EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 180G, VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1760
16	236162	BOLACHA COMUM TIPO SALGADO NO FORMATO REDONDO, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO.SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO PACOTE COM 250 GR.	PCT	6600
17	460380	PÃO FRANCÊS - COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, REFORÇADOR, ÁGUA, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE DEVENDO ESTAR INTEIRO E FIRME. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÁXIMO 12 HORAS DE FABRICADO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS.	KG	13200
18	460385	PÃO DOCE ASSADO, DISTRIBUÍDO NO MESMO DIA DA CONFECÇÃO COM AS CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DO PRODUTO, COM 50 GRAMAS A UNIDADE.	UND	16500
19	460390	PÃO CARTEIRO – COM APROXIMADAMENTE 50G QUE DEVERA SER FABRICADO COM MATÉRIA–PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, CONSERVANTES DE QUALQUER ESPÉCIE E EM PERFEITO ESTADO DECONSERVAÇÃO, SERÁ REJEITADO OS PÃES QUEIMADO OU MAL ASSADO, DORMIDO, O QUE APRESENTAR BOLORES, FERMENTAÇÃO ESTRANHA, MANIPULAÇÃO DEFEITUOSA DO PRODUTO, SERÁ PERMITIDO A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÁXIMO 12 HORAS DE FABRICADO E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS.	UND	14850

20	460386	PAO DE CACHORRO QUENTE 50G COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA - FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, SAL E ÁGUA. COMPOSIÇAO OPCIONAL - PODEM CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE OS CARACTERIZEM DESDE QUE PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E DECLARADAS NO ROTULO, ISENTOS DE GORDURAS, TRANS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO EXCETO CORANTES NATURAIS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTOROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE.NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO DO PÃO: 50 G. PACOTE COM 10 UNIDADES.	PCT	13200
21	620868	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, TIPO CASEIRO: 1ª QUALIDADE, DE PRODUÇÃO CASEIRA, ELABORADO COM INGREDIENTES BÁSICOS FARINHA DE TRIGO, SAL, FERMENTO E ÁGUA. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ZERO ADIÇÃO DE GORDURA TRANS E ZERO EM COLESTEROL, COM BAIXO TEOR DE SÓDIO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM EMULSIFICANTES, SEM ESPESSANTES, SEM ANTIOXIDANTES E OUTROS ADITIVOS. SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO.SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO PACOTE COM 500 GR CONTENDO 20 FATIAS.	PCT	1210
22	460405	PAO DE FORMA (INTEGRAL) TIPO: PÃO DE FORMA/INTEGRAL COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA - FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, OVOS, SAL E ÁGUA. COMPOSIÇAO OPCIONAL - PODEM CONTER OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTÍCIAS QUE OS CARACTERIZEM DESDE QUE PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO E DECLARADAS NO ROTULO, ISENTOS DE GORDURAS, TRANS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO EXCETO CORANTES NATURAIS. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. PRIMÁRIA: SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO PACOTE COM 500 GR CONTENDO 20 FATIAS.	UND	1650
23	232213	BOLACHA COMUM TIPO SALGADO NO FORMATO OVAL, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. SACO POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, CONSTANDO O PESO E RESPECTIVA QUANTIDADE, BEM COMO A FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO.SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO ROTULAGEM - DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOTA - PRODUTO LEGALMENTE ISENTO DE REGISTRO. PESO LIQUIDO PACOTE COM 250 GR.	PCT	4400
24	302691	MINI ENROLADINHO COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO FRITO NO MÍNIMO 25 GR. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500

25	258319	BOLINHA DE QUEIJO FRITA NO MÍNIMO 20G. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
26	308247	BEIJINHO – DOCE BEIJINHO DE COCO – LEITE CONDENSADO, MANTEIGA OU MARGARINA, COCO RALADO, AÇÚCAR CRISTAL. TAMANHO DA FORMINHA Nº. 05. PESANDO NO MÍNIMO 25G, CADA UNIDADE.	UND	27500
27	308247	BRIGADEIRO – DOCE BRIGADEIRO – LEITE CONDENSADO, MANTEIGA OU MARGARINA, ACHOCOLATADO OU CHOCOLATE EM PÓ E CHOCOLATE GRANULADO, TAMANHO DA FORMINHA Nº. 05. PESANDO NO MÍNIMO 25G, CADA UNIDADE. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
28	337077	CACHORRO QUENTE - PÃO DE LEITE 50G, COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA (PATINHO OU COXÃO MOLE) SALSICHA EM PEDAÇOS, E MOLHO DE TOMATE, CEBOLA, TOMATE, COENTRO, MILHO VERDE, (MAIONESE, KETCHUP E MOSTARDA OPCIONAL). DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	11000
29	464381	SALADA DE FRUTAS – POTES INDIVIDUAIS CONTENDO FRUTAS: MAÇÃ, UVA, BANANA, MANGA, ABACAXI, MELÃO, E SUCO DA LARANJA, COM APROXIMADAMENTE 250G SEM ADIÇÃO DE MELANCIA, 48X66CM – ACOMPANHADO COM A COLHER DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS, TRASNPARENTES E DEVIDAMENTE FECHADAS. DEVE SEGUIR AS RECOMENDAÇÕES DA RESOLUÇÃO RCD Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).	UND	11000
30	464759	SUCO DE GOIABA NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
31	464754	SUCO DE MANGA NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
32	464751	SUCO DE MARACUJÁ NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
33	464757	SUCO DE ACEROLA NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100

34	464752	SUCO DE ABACAXI NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
35	217792	SUCO DE MORANGO NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
36	464752	SUCO DE ABACAXI COM HORTELÃ NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
37	464758	SUCO DE CAJÚ NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
38	389794	SUCO DE CAJÁ NATURAL DA FRUTA. EMBALAGEM DE 1L FEITO NO DIA, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. (AÇUCAR/ADOÇANTE A DEFINIR NO PEDIDO).	UND	1100
39	600415	TAPIOCA – PRODUZIDA DA FARINHA DE GOMA DA MANDIOCA, CADA UNDIDADE DEVE CONTER MINIMO DE 15CM DE DIAMETRO. COM MANTEIGA DA TERRA, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	2200
40	600415	TAPIOCA – PRODUZIDA DA FARINHA DE GOMA DA MANDIOCA, CADA UNDIDADE DEVE CONTER MINIMO DE 15CM DE DIAMETRO. COM RECHEIO DE CARNE DE SOL (COXÃO MOLE) DESFIADA, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	2200
41	600415	TAPIOCA – PRODUZIDA DA FARINHA DE GOMA DA MANDIOCA, CADA UNDIDADE DEVE CONTER MINIMO DE 15CM DE DIAMETRO. COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	2200
42	600415	TAPIOCA – PRODUZIDA DA FARINHA DE GOMA DA MANDIOCA, CADA UNDIDADE DEVE CONTER MINIMO DE 15CM DE DIAMETRO. COM RECHEIO DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	2200
		BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: COCO - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS.		

43	617630	FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
44	610529	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: LARANJA - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	1100
45	465635	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: CENOURA - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
46	605243	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: FORMIGUEIRO - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	UND	1100
		BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: FOFO SIMPLES - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E		

47	605243	MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
48	605159	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: MACAXEIRA - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
49	617629	BOLO COMUM NO SEGUINTE SABOR: MESCLADO - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
50	605243	BOLO INTEGRAL FEITO COM AÇUCAR MASCAVO, ÓLEO VEGETAL FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, BANANA MADURA, AVEIA EM FLOCOS E GRANOLA- (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), BOLO TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O BOLO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	550
		TORTA DE CHOCOLATE - (COM COBERTURA DE CHOCOLATE E O RECHEIO DE BEIJINHO, NINHO OU CHOCOLATE A DEFINIR NO PEDIDO), TORTA TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR		

51	458015	E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A TORTA DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
52	456987	TORTA SALGADA - (COM RECHEIO DE FRANGO DESFIADO, MILHO VERDE, AZEITONA, MAIONESE, E BATATA PALHA), TORTA TIPO CASEIRO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO E COLORAÇÃO HOMOGÊNEA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SER FRESCO, FIRME, ÍNTEGRO E ASSADO AO PONTO. LIVRES DE PRESENÇA DE BOLORES, E MANCHAS. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, DEVENDO SER MACIO, SABOROSO E SEM ESTAR MAL ASSADO OU QUEIMADO. ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS. VALIDADE DE NO MÁXIMO 01 DIA A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A TORTA DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE, SELADA, E DEVE CONTER PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, OS INGREDIENTES DO PRODUTO. O ESTABELECIMENTO DEVE SER CERTIFICADO E AUTORIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, APRESENTANDO GARANTIA DE HIGIENE E CONSISTÊNCIA ADEQUADA, CONFORME RDC 49/2013.	KG	1100
53	308247	DOCINHO CASADINHO; FEITO COM BRIGADEIRO BRANCO E BRIGADEIRO PRETO, COM NO MÍNIMO 20 GR. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500
54	337081	SALGADO DO TIPO CANUDINHO DE PRIMEIRA QUALIDADE RECHEIO COM CREME DE FRANGO, DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE FECHADAS.	UND	27500

Os quantitativos estimados foram definidos para o período de vigência da contratação, com o objetivo de atender às necessidades e demandas previstas pelas diversas Secretarias Municipais de São Bento–PB. O fornecimento dos itens de padaria e derivados deverá ocorrer de forma gradual e parcelada, conforme as solicitações da Administração, não implicando obrigatoriedade de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados.

O fornecimento parcelado mostra-se adequado em razão da variação das necessidades das diversas unidades municipais e, principalmente, da natureza perecível de parte dos produtos, permitindo que os itens sejam adquiridos de acordo com a demanda efetiva, contribuindo para evitar aquisições desnecessárias, reduzir desperdícios e perdas de alimentos e possibilitar melhor utilização dos recursos públicos.

POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, com vigência da respectiva Ata de Registro de Preços de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, admitida a prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando que a contratação se destina à aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados para atendimento das demandas das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, relacionadas às atividades administrativas e institucionais da Administração Municipal, a vigência da Ata de Registro de Preços permitirá o planejamento das aquisições e o atendimento das necessidades identificadas ao longo do período.

Eventual prorrogação da Ata de Registro de Preços dependerá da comprovação da manutenção da vantajosidade dos preços registrados, da permanência do interesse público e do cumprimento dos requisitos legais aplicáveis, não constituindo obrigação da Administração. Os contratos eventualmente decorrentes da ata deverão observar os prazos de vigência próprios, conforme estabelecidos nos respectivos instrumentos e na legislação vigente.

O fornecimento dos itens de padaria e derivados será realizado de forma gradual e parcelada, sob demanda, mediante solicitação da Administração Municipal, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelas diversas Secretarias, observando-se as especificações técnicas dos produtos, as quantidades solicitadas, os locais, os prazos e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos contratuais ou equivalentes, conforme o caso.

Ressalta-se que os quantitativos estimados não representam obrigação de aquisição integral pela Administração, constituindo previsão das necessidades identificadas para o período de vigência da ata. As solicitações de fornecimento estarão condicionadas à existência de demanda efetiva, à disponibilidade orçamentária e financeira e à observância das demais condições legais e administrativas aplicáveis.

Considerando, ainda, que as necessidades de itens de padaria e derivados podem variar ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços, especialmente em razão da realização de eventos, reuniões, capacitações e demais atividades institucionais, bem como das características perecíveis dos alimentos, o fornecimento parcelado permitirá que as aquisições sejam realizadas conforme as demandas efetivas das unidades municipais, contribuindo para o planejamento das despesas, a prevenção de desperdícios, o controle dos quantitativos fornecidos e a aplicação racional dos recursos públicos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 2.720.509,29

O valor estimado da presente contratação foi definido mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, considerando as características dos itens de padaria e derivados, os quantitativos estimados e as condições de fornecimento necessárias ao atendimento das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

Para a composição do valor estimado, foram considerados preços obtidos em sistemas oficiais de governo, contratações públicas similares e demais fontes de pesquisa admitidas pela regulamentação aplicável, observando-se a compatibilidade dos valores coletados com as especificações dos produtos, suas unidades de fornecimento, condições de fabricação, acondicionamento e entrega.

A metodologia utilizada para obtenção dos preços referenciais considerou a média dos valores coletados para cada item, após a análise crítica dos dados e o afastamento de eventuais preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, conforme justificativas e registros constantes no relatório de pesquisa de preços.

O valor global estimado da contratação é de **R$ 2.720.509,29 (dois milhões, setecentos e vinte mil, quinhentos e nove reais e vinte e nove centavos)**, conforme memória de cálculo e relatório de pesquisa de preços que integram o processo administrativo.

Ressalta-se que o valor apresentado constitui estimativa para fins de planejamento da contratação, podendo sofrer adequações decorrentes da conclusão da instrução processual e da realização do procedimento licitatório, observadas as disposições legais aplicáveis.

A estimativa busca assegurar que a futura contratação seja realizada em condições compatíveis com os preços praticados no mercado, proporcionando parâmetros para a análise da vantajosidade das propostas e contribuindo para a adequada aplicação dos recursos públicos.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características do objeto pretendido, entende-se que o parcelamento da contratação por item mostra-se técnica e economicamente viável, tendo em vista a diversidade dos produtos que compõem a demanda, suas diferentes características de fabricação, composição, acondicionamento e fornecimento, bem como a existência de fornecedores especializados em determinados segmentos de padaria e alimentação.

Os itens pretendidos, incluindo pães, bolos, salgados, biscoitos, tortas, sanduíches, doces, sucos naturais, tapiocas e demais produtos correlatos, possuem características próprias e podem ser fornecidos de maneira independente, não havendo necessidade de que todos sejam adquiridos de um único fornecedor. Dessa forma, a adjudicação por item permitirá que empresas especializadas participem do procedimento licitatório de acordo com sua capacidade de fornecimento e seu ramo de atividade.

O parcelamento também poderá ampliar a competitividade do certame, possibilitando a participação de padarias, panificadoras, confeitarias, lanchonetes, empresas do ramo alimentício e demais fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Municipal.

Além disso, a divisão por item permitirá maior flexibilidade na seleção dos fornecedores, evitando a concentração do fornecimento em uma única empresa e reduzindo o risco de comprometimento do atendimento das demandas caso determinado fornecedor apresente dificuldades para entregar algum produto específico.

Ressalta-se que a adoção do parcelamento não deverá comprometer a qualidade dos produtos, a padronização das especificações, as condições sanitárias e a eficiência do fornecimento, devendo ser observados os requisitos técnicos estabelecidos no Termo de Referência e as condições adequadas de entrega e conservação dos alimentos.

A contratação por item deverá observar, ainda, as condições de mercado, a viabilidade econômica, os custos administrativos de gerenciamento e fiscalização e a possibilidade de aproveitamento das peculiaridades dos fornecedores locais e regionais, desde que preservadas a qualidade dos produtos e a competitividade do procedimento.

Dessa forma, considerando a natureza divisível do objeto, a independência entre os itens e a possibilidade de fornecimento por diferentes empresas, conclui-se que o parcelamento por item constitui solução adequada à contratação pretendida, em conformidade com o art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, contribuindo para ampliar a competição, favorecer a economicidade e assegurar o atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação, destinada ao Registro de Preços para futura e eventual aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados, para atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, **não se encontra prevista no Plano de Contratações Anual (PCA)**.

Apesar de não estar contemplada no referido instrumento de planejamento, a contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento de produtos alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais, incluindo reuniões, eventos, capacitações, encontros e demais atividades administrativas desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

A contratação está relacionada às necessidades operacionais e institucionais dos órgãos municipais, buscando garantir condições adequadas para a realização de suas atividades e contribuir para a continuidade e a eficiência dos serviços públicos, observando o planejamento das demandas e a disponibilidade dos recursos públicos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá maior flexibilidade na programação das aquisições, possibilitando que o fornecimento dos produtos ocorra de forma gradual e parcelada, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais, evitando aquisições desnecessárias, desperdícios e perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos.

Dessa forma, a contratação deverá ser considerada no planejamento administrativo, mediante a adoção das providências cabíveis quanto à sua compatibilização com os instrumentos de planejamento municipal, quando aplicável, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as disposições da legislação vigente.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretendida busca proporcionar benefícios relacionados à economicidade, eficiência administrativa, qualidade dos produtos e adequado atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, mediante o fornecimento gradual e parcelado de itens de padaria e derivados.

Entre os principais benefícios esperados, destaca-se a garantia de disponibilidade de produtos alimentícios para atender às demandas institucionais, contribuindo para a realização de reuniões, eventos, capacitações, encontros, ações administrativas e demais atividades promovidas pela Administração Municipal.

A realização de procedimento centralizado para formação de Registro de Preços permitirá maior organização das aquisições, padronização das especificações dos produtos e racionalização dos procedimentos administrativos, reduzindo a necessidade de realização de processos licitatórios individualizados para atendimento de demandas semelhantes das diversas Secretarias.

A contratação também deverá proporcionar maior economicidade na aplicação dos recursos públicos, mediante a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, ampliação da competitividade e possibilidade de participação de fornecedores especializados nos diferentes segmentos de padaria, confeitaria e alimentação.

O fornecimento gradual e parcelado permitirá adequar as aquisições às necessidades efetivamente apresentadas pelas unidades administrativas, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo perdas e desperdícios decorrentes da perecibilidade dos alimentos e favorecendo o melhor planejamento das despesas públicas.

Outro benefício esperado consiste na melhoria da qualidade e da segurança alimentar dos produtos fornecidos, mediante o estabelecimento de requisitos técnicos e sanitários relacionados à composição, aos ingredientes, ao peso, às condições de fabricação, ao acondicionamento, ao transporte, à conservação e aos prazos de validade, assegurando que os alimentos sejam entregues em condições adequadas de consumo.

A contratação deverá, ainda, contribuir para o melhor aproveitamento dos recursos humanos e administrativos, facilitando o planejamento, o acompanhamento, o recebimento e a fiscalização dos produtos fornecidos, além de proporcionar maior controle sobre os quantitativos solicitados e os recursos empregados.

No aspecto da sustentabilidade, espera-se reduzir o desperdício de alimentos por meio do planejamento adequado das solicitações e do fornecimento conforme a demanda efetiva, bem como incentivar práticas de acondicionamento e destinação adequada das embalagens e dos resíduos gerados.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione maior eficiência administrativa, economicidade, qualidade no fornecimento e atendimento satisfatório das necessidades das diversas Secretarias Municipais, contribuindo para a organização das atividades institucionais, a continuidade dos serviços públicos e a adequada utilização dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

Para o adequado prosseguimento do procedimento de contratação, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à conclusão do planejamento, à instrução processual e à efetiva realização da licitação para aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados, destinados às diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

Deverá ser realizada a consolidação das demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais, com a confirmação dos quantitativos estimados e das especificações dos produtos, observando as necessidades de cada unidade administrativa, a previsão de consumo e as características dos alimentos que serão fornecidos.

Também deverá ser concluída a pesquisa de preços, mediante consulta a fontes compatíveis com o objeto, considerando os preços praticados no mercado, as contratações públicas similares e as condições efetivas de fornecimento, de modo a assegurar a adequada composição do valor estimado da contratação e a compatibilidade dos preços com a realidade do mercado.

Deverá ser elaborado e finalizado o Termo de Referência, contemplando a descrição detalhada dos itens, as unidades de fornecimento, os quantitativos, os requisitos de qualidade, as condições sanitárias, os prazos e locais de entrega, as condições de acondicionamento, transporte e conservação, bem como os critérios de recebimento e fiscalização dos produtos.

Será necessária, ainda, a definição da estrutura do procedimento licitatório, considerando o parcelamento por item, a modalidade de contratação, o critério de julgamento e as condições de participação dos fornecedores, de forma a assegurar a competitividade do certame e possibilitar a participação de empresas especializadas nos diferentes segmentos de padaria, panificação, confeitaria e fornecimento de produtos alimentícios.

Deverão ser verificadas as exigências sanitárias aplicáveis aos fornecedores, observando a necessidade de comprovação de regularidade perante os órgãos competentes, conforme a natureza das atividades desenvolvidas e a legislação vigente, evitando exigências desproporcionais ou que possam restringir indevidamente a participação de interessados.

A Administração deverá estabelecer, de forma clara, os procedimentos relacionados às solicitações, entregas, conferência e recebimento dos produtos, considerando especialmente a natureza perecível dos alimentos, a necessidade de fabricação no dia da entrega para determinados itens e as condições adequadas de conservação e segurança alimentar.

Deverão ser providenciadas as manifestações técnicas e jurídicas exigíveis, a aprovação dos documentos que integram o procedimento e as demais medidas administrativas necessárias à regular instrução e ao prosseguimento da contratação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Também deverá ser providenciada a designação formal dos agentes responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais decorrentes, quando cabível, assegurando o acompanhamento dos fornecimentos, a verificação da qualidade dos produtos e o cumprimento das obrigações assumidas pelos fornecedores.

Por fim, deverão ser adotadas as providências necessárias à realização do procedimento licitatório, incluindo a divulgação do instrumento convocatório, o processamento da disputa, a análise das propostas, a habilitação dos fornecedores, a homologação do resultado e a formalização da respectiva Ata de Registro de Preços, observadas as exigências legais e administrativas pertinentes.

As providências indicadas visam assegurar que a contratação seja realizada de maneira planejada, transparente e eficiente, garantindo condições adequadas para o fornecimento dos itens de padaria e derivados e o atendimento das necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de itens de padaria e derivados poderá ocasionar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de recursos naturais durante os processos de fabricação, à geração de resíduos orgânicos e de embalagens, bem como à emissão de gases poluentes decorrentes do transporte e da distribuição dos produtos.

Entre os possíveis impactos, destaca-se a geração de resíduos alimentares provenientes de sobras, perdas e deterioração de produtos perecíveis, especialmente aqueles que possuem prazo de validade reduzido ou que necessitam de condições específicas de conservação. Para minimizar esses impactos, o fornecimento deverá ocorrer de forma gradual e parcelada, conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais, evitando a aquisição de quantidades superiores à demanda e reduzindo o desperdício de alimentos.

Outro aspecto a ser considerado é a geração de resíduos decorrentes das embalagens utilizadas no acondicionamento dos produtos, especialmente plásticos, papéis, papelão e outros materiais descartáveis. Sempre que possível e compatível com as exigências sanitárias, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis ou que utilizem menor quantidade de material, sem comprometer a higiene, a integridade e a segurança dos alimentos.

Também poderão ocorrer impactos relacionados ao consumo de água e energia elétrica nos processos de fabricação, higienização, armazenamento e conservação dos produtos. Recomenda-se que os fornecedores adotem boas práticas de produção e utilização racional desses recursos, buscando minimizar o desperdício e reduzir os impactos ambientais decorrentes de suas atividades.

O transporte dos produtos até os locais indicados pela Administração Municipal poderá gerar emissões atmosféricas decorrentes do consumo de combustíveis. Nesse sentido, o planejamento das entregas e a organização dos fornecimentos deverão buscar maior eficiência logística, evitando deslocamentos desnecessários e contribuindo para a redução do consumo de combustíveis e das emissões de poluentes.

A Administração Municipal deverá adotar medidas de planejamento e controle das quantidades solicitadas, de modo a evitar o acúmulo de produtos, o vencimento de alimentos e o descarte desnecessário de resíduos. Quando aplicável, os resíduos orgânicos deverão receber destinação ambientalmente adequada, enquanto as embalagens deverão ser encaminhadas, sempre que possível, para reutilização, reciclagem ou coleta seletiva, conforme a estrutura disponível e a legislação pertinente.

Dessa forma, os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados passíveis de prevenção e mitigação mediante o planejamento adequado das aquisições, o fornecimento parcelado, a redução do desperdício de alimentos, a utilização racional de recursos naturais e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em observância à legislação ambiental vigente e aos princípios da sustentabilidade nas contratações públicas.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação pretendida para o Registro de Preços destinado à futura e eventual aquisição gradual e parcelada de itens de padaria e derivados, para atender às necessidades das diversas Secretarias do Município de São Bento–PB, apresenta viabilidade técnica, operacional e econômica, mostrando-se compatível com as necessidades identificadas pela Administração Municipal.

A viabilidade técnica encontra-se demonstrada pela possibilidade de definição objetiva das especificações dos produtos, considerando suas características, composição, ingredientes, peso, dimensões, condições de fabricação, acondicionamento, conservação e requisitos sanitários, permitindo o estabelecimento de critérios claros para o fornecimento, recebimento e fiscalização dos itens.

Sob o aspecto mercadológico, o levantamento realizado identificou a existência de fornecedores e estabelecimentos comerciais atuantes nos segmentos de panificação, confeitaria, alimentação e comercialização de produtos alimentícios, indicando a disponibilidade de mercado fornecedor compatível com o objeto pretendido. A possibilidade de parcelamento por item também favorece a participação de fornecedores especializados, contribuindo para a competitividade e para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

A viabilidade econômica está relacionada à pesquisa de preços realizada, cujo valor global estimado da contratação corresponde a **R$ 2.720.509,29 (dois milhões, setecentos e vinte mil, quinhentos e nove reais e vinte e nove centavos)**, considerando os quantitativos previstos e os preços referenciais obtidos. A adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento gradual e parcelado, permitirá que as aquisições sejam realizadas conforme as necessidades efetivas das Secretarias Municipais, contribuindo para o planejamento das despesas, a prevenção de desperdícios e a utilização racional dos recursos públicos.

Quanto à viabilidade operacional, a solução proposta permite organizar o fornecimento de acordo com as demandas de cada Secretaria, estabelecendo condições específicas para entrega, transporte, armazenamento, conservação e recebimento dos alimentos. Essa sistemática mostra-se especialmente adequada em razão da diversidade dos produtos e da natureza perecível de parte significativa dos itens, possibilitando o fornecimento em quantidades compatíveis com as necessidades administrativas e em condições adequadas de consumo.

No aspecto legal e administrativo, a contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, as normas sanitárias aplicáveis aos produtos alimentícios e a regulamentação municipal pertinente, assegurando que o procedimento seja instruído com os documentos necessários, critérios objetivos de seleção e exigências proporcionais à natureza do objeto.

Diante do exposto, considerando a necessidade administrativa identificada, a existência de mercado fornecedor, a viabilidade do fornecimento parcelado, a adequação do Sistema de Registro de Preços e a possibilidade de atendimento das exigências técnicas e sanitárias estabelecidas, conclui-se pela **viabilidade da contratação pretendida**, recomendando-se o prosseguimento do procedimento administrativo para a realização do certame, observadas as condições e os requisitos definidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos demais documentos que integrarão o processo de contratação.

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.

DEYVID QUEIROZ PEREIRA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 03/11/2026 às 12:53:40.