

ESTADO DE PERNAMBUCO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

SECRETARIAS DEMANDANTES: Diversas Secretarias do Município de Bodocó/PE, incluindo:

- Secretaria de Transporte e Mobilidade Rural
- Secretaria Municipal de Recursos Hídricos
- Fundo Municipal de Saúde
- Secretaria de Meio Ambiente
- Secretaria de Obras
- Secretaria de Administração, Planejamento e Desenvolvimento Econômico
- Gabinete do Prefeito/Secretaria de Governo
- Fundo Municipal de Assistência Social
- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário
- Secretaria Municipal de Cultura, Esportes, Juventude e Turismo
- Secretaria Municipal de Educação

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente demanda origina-se da necessidade de suprir itens essenciais de panificação e confeitaria, incluindo pães, bolos, lanches preparados e uma variedade de outros produtos de padaria. Esta aquisição é consolidada para atender às exigências de múltiplas Secretarias e órgãos pertencentes ao Município de Bodocó/PE.

A finalidade primordial da contratação é apoiar as atividades rotineiras da Administração, abarcando reuniões periódicas, processos de planejamento, e a execução contínua de ações administrativas. Adicionalmente, busca-se proporcionar bem-estar aos servidores, colaboradores, participantes de eventos e pacientes do Hospital Municipal, mediante a oferta de um ambiente acolhedor e alimentação adequada, especialmente em jornadas de trabalho estendidas ou contínuas que impedem pausas para alimentação externa. A contratação também visa fomentar a produtividade, contribuindo para o bom andamento dos trabalhos, favorecendo o foco e o bem-estar dos envolvidos em treinamentos, capacitações, eventos institucionais, ações de campo, plantões operacionais e atendimentos emergenciais. Por fim, objetiva-se suportar eventos específicos, como desjejuns para pacientes, alunos de serviços de convivência, eventos de educação ambiental, celebrações da semana do meio ambiente, encontros culturais e esportivos, e datas comemorativas.

Os benefícios esperados com esta contratação incluem a otimização do ambiente de trabalho, o incremento da produtividade e do foco dos participantes em diversas atividades administrativas e operacionais, a garantia de alimentação adequada em situações de jornada estendida, a continuidade pedagógica e a igualdade de condições de aprendizado para os alunos, e, consequentemente, a manutenção da qualidade dos serviços públicos essenciais prestados à população.

Os setores e atividades diretamente beneficiados abrangem todas as Secretarias do Município de Bodocó/PE, especificamente: Secretaria de Transporte e Mobilidade Rural, Secretaria Municipal de Recursos Hídricos, Fundo Municipal de Saúde, Secretaria de Meio Ambiente, Secretaria de Obras, Secretaria de Administração, Planejamento e Desenvolvimento Econômico, Gabinete do Prefeito/Secretaria de Governo, Fundo Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agrário, Secretaria Municipal de Cultura, Esportes, Juventude e Turismo, e Secretaria Municipal de Educação. Além desses, serão diretamente beneficiados os servidores, colaboradores, participantes de eventos e pacientes do Hospital Municipal.

A imprescindibilidade desta contratação se justifica pela potencial interrupção e perda de eficiência das atividades administrativas essenciais caso não seja realizada. A ausência da provisão desses itens impactaria diretamente a capacidade de oferecer suporte alimentar apropriado em jornadas de trabalho prolongadas e em eventos, comprometendo o bem-estar e a produtividade dos envolvidos, e, por conseguinte, a continuidade dos serviços públicos fundamentais à população. A presente contratação será efetivada por meio de Procedimento Auxiliar do Credenciamento, em consonância com o Art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/21, visando qualificar um leque abrangente de fornecedores aptos a atender a demanda.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação não se encontra prevista no Plano de Contratações Anual do exercício de 2025. Contudo, justifica-se a sua realização em razão da necessidade superveniente e imprescindibilidade da medida para assegurar a continuidade e a eficiência das atividades administrativas e a manutenção do

ESTADO DE PERNAMBUCO

bem-estar dos servidores e cidadãos. A demanda por pães, bolos, lanches preparados e itens de padaria é essencial e inadiável para o funcionamento regular dos serviços públicos, tornando a aquisição indispensável mesmo sem sua inclusão inicial no planejamento anual.

3. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

As estimativas dos quantitativos para a presente contratação foram elaboradas com base em estudos e observações pregressas, visando suprir as necessidades por um período de 12 (doze) meses. Os dados refletem a demanda total agregada para cada tipo de item, considerando as solicitações de todas as Secretarias demandantes.

A consolidação da demanda resultou nos seguintes quantitativos totais para o período estimado:

ITEM Nº	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
01	BOLO, SABORES DIVERSOS. (Produto assado, preparado à base de farinhas ou amidos, açúcar, fermento, ovos, óleo vegetal, em forma redonda com buraco no meio, embalagem individual reciclável, validade de 48 horas.)	UNIDADE / KG	4.975
02	DOCINHOS TRADICIONAIS DE FESTA DE BOA QUALIDADE (BRIGADEIRO, BEIJINHO, CAJUZINHO, ETC.). PESO APROXIMADO: 20G.	UNIDADE	1.040
03	MINI HOT DOG (TIPO BISNAGUINHA). (Lanche produzido com pão tipo hot-dog macio, recheado com catchup tradicional, mostarda, maionese, salsicha hot dog, milho verde, molho de tomate, tomate, batata palha, tempero condimentado, acondicionado individualmente.)	UNIDADE	10.400
04	MINI PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL. CADA UNIDADE DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 30G. EMBALAGEM RECICLÁVEL QUE ACOMODE UM CENTO.	UNIDADE / KG	1.375
05	MINI SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS). (Inclui descrições de fritos e assados, como coxinha de frango, pastel, bolinha de queijo, risóles, empadinha de frango, esfirra, canudo com recheio de frango, e variados para festas.)	UNIDADE	1.995
06	MINI SANDUICHE NATURAL, COM PÃO DE FORMA, PATÊ DE FRANGO, SALADA VERDE, TOMATE E CENOURA RALADA, DEVIDAMENTE EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL FILME PESANDO EM MÉDIA.	UNIDADE	14.800
07	PÃO DO TIPO CACHORRO QUENTE DE 45 GRAMAS CADA UNIDADE. (Inclui especificações de validade de 05 dias e pacotes com 10 unidades.)	PACOTE / KG / UNIDADE	6.570
08	PÃO TIPO FRANCÊS. (Inclui descrições com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico, validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas.)	KG	5.230
09	PIZZA TAMANHO GRANDE COM 8 FATIAS - SABORES VARIADOS.	UNIDADE	290
10	SALADA DE FRUTAS, COM NO MÍNIMO 06 TIPOS DE FRUTAS (SUGESTÃO: MANGA, MELÃO, MAMÃO, LARANJA, BANANA, MAÇÃ, UVA, ABACAXI, MORANGO, MELANCIA, QUIUI), DISTRIBUÍDAS EM POTINHOS DE 150 ML COM TAMPAS E COLHERES DESCARTÁVEIS.	UNIDADE	7.040
11	SANDUICHE TIPO HAMBURGER, COM PÃO, PRESUNTO, QUEIJO, SALADA VERDE, TOMATE, DEVIDAMENTE EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL FILME PRODUÇÃO PRÓPRIA.	UNIDADE	7.300

ESTADO DE PERNAMBUCO

ITEM Nº	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
12	SUCO DE FRUTAS TROPICAIS 100% NATURAL (SUGESTÃO: CAJÁ, UMBU, LARANJA, GRAVIOLA, GOIABA, CUPUAÇU, MARACUJÁ, PÊSSEGO), LIVRE DE CONSERVANTES, AROMATIZANTES, ESTABILIZANTES E ACIDULANTES. EMBALAGEM RECICLÁVEL DE 1L.	LITRO	3.445
13	TORTA DOCE. MASSA DE CHOCOLATE, RECHEIO CREME DE LEITE NINHO E SONHO DE VALSA, COBERTURA DE CHOCOLATE E RASPAS DE CHOCOLATE E BOMBONS.	KG	810

Considerando a natureza da contratação por credenciamento, que pressupõe a qualificação de múltiplos fornecedores e a demanda contínua ao longo do ano, a flexibilidade na aquisição é inerente ao modelo. As quantidades estimadas servirão como balizadores para o volume total potencial de aquisição, permitindo que a Administração distribua os pedidos entre os credenciados conforme a necessidade e a capacidade de cada um, otimizando o atendimento às diversas Secretarias. Adicionalmente, em conformidade com o Art. 107 da Lei nº 14.133/21, os contratos oriundos do credenciamento poderão ser prorrogados por iguais e sucessivos períodos, permitindo a renovação e ajuste dos quantitativos conforme a necessidade da Administração, garantindo a continuidade do serviço e a possibilidade de readequação da demanda.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado detalhado, no sentido de identificar uma única solução ou fornecedor por meio de concorrência restrita, não se aplica diretamente ao modelo de credenciamento. No entanto, uma análise ampla do mercado foi realizada para confirmar a existência de múltiplos fornecedores aptos a oferecer os produtos de panificação e confeitaria com as características desejadas, e a sua rotineiridade no comércio local e regional. A natureza comum e padronizada dos itens, com características bem definidas, facilita a qualificação de diversos potenciais prestadores. A pesquisa de preços será utilizada para balizar os valores de referência a serem aceitos no processo de credenciamento, garantindo que os termos do contrato sejam justos e vantajosos para a Administração.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos estabelecidos para a presente contratação, que será realizada por credenciamento, refletem as exigências mínimas indispensáveis para garantir a qualidade, segurança alimentar e adequação dos produtos, sem que haja restrição indevida à participação de fornecedores aptos.

- **Necessidade de capacitação dos servidores:** Não se identifica a necessidade de capacitação específica para os servidores envolvidos na utilização ou gestão direta dos produtos, uma vez que se trata de itens de consumo imediato e preparo convencional, cuja manipulação e fiscalização se enquadram nas rotinas administrativas já estabelecidas.
- **Conformidade legal e regulatória:** Todos os produtos a serem fornecidos devem estar em total conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo as diretrizes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e de outros órgãos de fiscalização pertinentes. O fornecedor deverá comprovar a posse de todas as licenças, alvarás e certificações sanitárias requeridas para a produção, manipulação e comercialização de alimentos.
- **Complexidade da solução e pertinência de ficha técnica ou amostra:** A solução compreende produtos alimentícios para consumo direto. A verificação da qualidade será assegurada mediante a exigência de **ficha técnica** detalhada para cada item, a qual deverá apresentar informações precisas sobre ingredientes, valores nutricionais, peso unitário/porção e processos de fabricação. Complementarmente, serão requeridas **amostras** dos produtos ofertados no momento da habilitação ou sempre que solicitado pela Administração, as quais serão submetidas à avaliação para comprovar a aderência às descrições e aos padrões de qualidade desejados. A apresentação de amostras é crucial para a verificação física da textura, sabor e apresentação, complementando as informações documentais.
- **Garantias contratuais adequadas:** Será exigida garantia de qualidade e validade dos produtos, em estrita observância às especificações técnicas e às normas sanitárias. Qualquer não conformidade

ESTADO DE PERNAMBUCO

ou vício de qualidade que venha a ser constatado deverá ser prontamente sanado ou substituído pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Administração.

- **Manutenção, suporte e condições de fornecimento/serviço:** A natureza da contratação não implica a necessidade de manutenção ou suporte técnico continuado. As condições de fornecimento deverão assegurar que os produtos sejam entregues frescos, em embalagens adequadas, higiênicas e recicláveis, sendo individuais onde especificado. Deverá ser observado o prazo de validade mínimo estipulado para cada produto (por exemplo, 48 horas para bolos, 05 dias para pão tipo cachorro quente, e 24 horas para pão tipo francês), compatível com as necessidades de consumo e entrega. As entregas serão realizadas nos endereços específicos de cada Secretaria Municipal demandante, de acordo com o pedido de fornecimento ou ordem de serviço emitida. Para bens/serviços adquiridos com recursos do Fundo de Participação dos Municípios (FPM), a entrega deverá ser realizada na Avenida Floriano Peixoto, nº 78, bairro Centro, Bodocó/PE, CEP 56.220-000. O prazo de entrega poderá variar de 02 a 05 dias úteis após a celebração do contrato (emissão da nota de empenho de despesa), com possibilidade de entregas parceladas.
- **Atendimento a normas técnicas e padrões de qualidade:** Os produtos devem ser de boa qualidade, frescos e preparados com insumos de origem controlada, em conformidade com os padrões de segurança alimentar. Deverão respeitar os padrões de peso e as características descritas para cada item (ex: peso aproximado de 20g para docinhos, 30g para mini pão de queijo). Os sucos de frutas tropicais deverão ser 100% naturais, livres de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, e as saladas de frutas devem conter no mínimo seis tipos de frutas, distribuídas em potinhos de 150ml com tampa e colheres descartáveis.

6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

As estimativas do valor da presente contratação serão elaboradas com base em pesquisa de mercado abrangente, considerando a diversidade e os quantitativos consolidados dos itens demandados pelas diferentes Secretarias do Município de Bodocó/PE. Os valores serão apurados mediante cotações junto a múltiplos fornecedores do setor e, se pertinente, por meio de análise de contratações anteriores de objetos similares, garantindo a fundamentação e a transparência. A consolidação desses dados resultará em um documento específico que fará parte integrante deste Estudo Técnico Preliminar. Reitera-se que os valores obtidos possuirão caráter orientador, servindo como parâmetro essencial para a análise de viabilidade econômica e alocação dos recursos orçamentários necessários, em conformidade com o planejamento da Administração e com o modelo de credenciamento. A estimativa preliminar do valor da contratação será formalmente definida pela área competente, conforme já indicado.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para atender à necessidade identificada consiste na aquisição consolidada de pães, bolos, lanches preparados e diversos itens de padaria, que são usualmente fornecidos por múltiplos prestadores e adotados pela Administração para demandas dessa natureza.

Por se tratar de uma aquisição rotineira e de baixo grau de complexidade, a escolha do Procedimento Auxiliar do Credenciamento, conforme Art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/21, permite manter um padrão técnico e operacional consolidado. Este modelo assegura a continuidade, compatibilidade e eficiência na execução das atividades administrativas, ao habilitar uma gama de fornecedores que atendam aos requisitos pré-estabelecidos. A possibilidade de prorrogação contratual, em conformidade com o Art. 107 da Lei nº 14.133/21, reforça a adequação da solução para uma demanda de caráter contínuo.

A contratação visa atender às demandas das múltiplas Secretarias do Município de Bodocó/PE, contemplando o fornecimento de uma gama variada de itens alimentícios (incluindo bolos, mini salgados fritos e assados, tortas doces, saladas de frutas, pães diversos, mini hot dogs, mini sanduíches naturais, docinhos tradicionais e sucos naturais). Este fornecimento é projetado para garantir o atendimento pleno das necessidades públicas e a utilização racional dos recursos disponíveis, por meio da flexibilidade e da qualificação de diversos fornecedores.

Destaca-se que, devido à natureza do objeto, caracterizado como aquisição recorrente e com parâmetros técnicos e valores de referência amplamente conhecidos e praticados no âmbito da Administração, o credenciamento surge como a forma mais eficaz de gerenciar a demanda, garantindo um pool de fornecedores aptos a serem acionados conforme a necessidade.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação em questão, que versa sobre a aquisição de pães, bolos, lanches preparados e outros itens de padaria, possui natureza eminentemente **divisível**. Os produtos listados na demanda (bolos,

ESTADO DE PERNAMBUCO

salgados, sucos, pães, etc.) podem ser adquiridos e fornecidos de forma separada sem que haja comprometimento da funcionalidade ou do resultado final pretendido para a contratação como um todo. A forma de estruturação da contratação, alinhada com o Procedimento Auxiliar do Credenciamento (Art. 79, I, da Lei nº 14.133/21), será **por item**, permitindo que a Administração possa qualificar múltiplos fornecedores para cada tipo de produto. Este modelo é, por sua própria essência, uma forma de parcelamento, onde diversos fornecedores habilitados podem ser contratados simultaneamente para atender parcelas da demanda.

- **Aspectos técnicos:** O credenciamento por item não compromete a padronização, a compatibilidade ou a integração entre os produtos. Cada item possui características e finalidades individuais, e a qualificação dos fornecedores é baseada na sua capacidade de atender às especificações de cada produto. Não existe uma interdependência técnica intrínseca que exija um único fornecedor para a totalidade dos produtos. A descrição pormenorizada de cada item, conforme a demanda, permite uma clara individualização dos objetos e a habilitação de fornecedores especializados.
- **Aspectos econômicos:** A adoção do credenciamento para itens divisíveis tende a fomentar uma vasta participação de fornecedores, incluindo empresas de pequeno porte e aquelas especializadas em categorias específicas de produtos alimentícios. Isso estimula a competição e pode resultar em condições mais vantajosas para a Administração, prevenindo o direcionamento da contratação e, conseqüentemente, contribuindo para a economicidade. A qualificação de diversos credenciados permite à Administração buscar o melhor preço e as melhores condições de cada fornecedor habilitado para cada item.
- **Aspectos funcionais:** O credenciamento facilita a execução e o controle logístico do fornecimento, pois a Administração pode acionar os fornecedores credenciados para cada item conforme a necessidade e a capacidade de entrega. A flexibilidade inerente ao credenciamento, somada à possibilidade de prorrogação dos contratos conforme Art. 107 da Lei nº 14.133/21, assegura que os produtos sejam fornecidos em estrita conformidade com a real demanda de cada setor, otimizando os recursos e evitando desperdícios. Permite uma gestão descentralizada e ágil dos pedidos pelas Secretarias demandantes.

Desse modo, o Procedimento Auxiliar do Credenciamento, com a estrutura de aquisição por item, configura-se como o formato mais adequado sob os prismas técnico, econômico e funcional para a presente demanda, alinhando-se aos princípios da vantajosidade e da eficiência na Administração Pública, em consonância com a Lei nº 14.133/21.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a efetivação da presente contratação, por meio do credenciamento, a Administração Municipal espera alcançar resultados significativos que impactarão positivamente a gestão e a prestação dos serviços públicos.

Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- **Ganhos de eficiência e produtividade:** A provisão de alimentação adequada em reuniões, treinamentos, eventos e plantões operacionais, facilitada pela agilidade do credenciamento e a disponibilidade de múltiplos fornecedores, contribuirá diretamente para o bem-estar e o conforto dos participantes, resultando em maior foco, concentração e, conseqüentemente, no aumento da produtividade das equipes e na melhoria do desempenho nas atividades administrativas e de campo.
- **Redução de custos e melhor aproveitamento de recursos:** O credenciamento permite que a Administração negocie com diversos fornecedores qualificados, estimulando a concorrência e a obtenção de preços mais competitivos. Além disso, a flexibilidade de acionar os credenciados conforme a demanda real contribui para a otimização dos recursos financeiros, evitando estoques desnecessários e garantindo a aquisição de produtos com preços justos, com a possibilidade de ajustes nos quantitativos a cada prorrogação contratual.
- **Melhoria da qualidade dos serviços prestados:** Ao garantir condições adequadas de alimentação em eventos e atividades que se estendem por longos períodos, e ao ter acesso a um pool de fornecedores qualificados via credenciamento, a Administração promove um ambiente mais acolhedor e propício para o desenvolvimento de suas ações, impactando positivamente a percepção de qualidade por parte dos servidores, colaboradores, participantes de eventos e pacientes do Hospital Municipal.
- **Modernização de processos:** A implementação do credenciamento para esta categoria de bens alimentícios representa uma modernização dos processos de aquisição, permitindo uma gestão

ESTADO DE PERNAMBUCO

mais dinâmica e adaptável às necessidades variáveis das Secretarias, e promovendo a transparência na qualificação de fornecedores, com a possibilidade de contratos de longo prazo através de prorrogações anuais.

- **Aspectos sociais positivos:** A provisão de desjejum para pacientes do Hospital Municipal, alunos de serviços de convivência e em diversos eventos comunitários, facilitada pela eficácia do credenciamento, reforça o atendimento às necessidades básicas e a promoção do bem-estar social, demonstrando o compromisso da gestão com a população.

Dessa forma, a contratação via credenciamento contribuirá diretamente para a continuidade e aprimoramento das atividades das Secretarias municipais, assegurando economicidade, efetividade e um atendimento adequado às demandas da sociedade.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Após análise detalhada, verifica-se que a presente contratação, por meio do credenciamento, não demanda a implementação de providências adicionais de grande porte por parte da Administração, além dos procedimentos rotineiros inerentes à gestão de contratos e suprimentos. O objeto da contratação poderá ser executado de forma imediata, sem a necessidade de ajustes estruturais complexos.

Especificamente, em relação às providências questionadas:

- **Adequações de espaço físico, instalações elétricas, rede lógica ou infraestrutura?** Não são exigidas adequações significativas de espaço físico, instalações elétricas, rede lógica ou infraestrutura. A entrega dos produtos ocorrerá nos endereços específicos de cada Secretaria demandante, que já possuem as condições básicas de recebimento e armazenamento temporário compatíveis com a natureza dos bens alimentícios.
- **Será necessário algum ajuste em sistemas, equipamentos ou processos internos para implantar a solução?** Não será necessário nenhum ajuste substancial em sistemas, equipamentos ou processos internos para a implantação da solução. A gestão da contratação, incluindo a fiscalização e o atesto das notas fiscais, será realizada por funcionários devidamente designados em cada Secretaria Municipal demandante, em conformidade com suas atribuições e normas internas já consolidadas.
- **A implementação da solução exigirá capacitação ou treinamento dos servidores que utilizarão ou gerenciarão o objeto?** Não há previsão de exigência de capacitação ou treinamento específico para os servidores que utilizarão ou gerenciarão o objeto, dada a natureza dos produtos (consumo direto) e o caráter padrão do processo de gestão contratual por credenciamento.
- **Existem outros preparativos administrativos ou logísticos que devem ser realizados antes da contratação (ex.: definição de cronograma interno, atualização de inventário, publicação de normativos internos)?** Serão necessários preparativos administrativos e logísticos de rotina, tais como a definição de cronogramas internos de solicitação e recebimento pelos órgãos demandantes, a organização de pontos de armazenamento temporário adequados para alimentos e a comunicação interna sobre os procedimentos de requisição e fiscalização dos fornecedores credenciados.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A solução principal em pauta consiste na aquisição consolidada de pães, bolos, lanches preparados e diversos itens de padaria, destinados a suprir as necessidades de múltiplas Secretarias do Município de Bodocó/PE, por meio de credenciamento.

Após análise, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que sejam **estritamente necessárias** para que o objeto principal alcance sua plena efetividade. Os itens de consumo direto são contemplados integralmente na descrição da demanda, incluindo especificações para embalagens recicláveis e, em determinados casos, colheres descartáveis (para salada de frutas), conforme detalhado na requisição original.

A contratação em tela, via credenciamento, demonstra-se autônoma e suficiente para atender plenamente à necessidade da Administração. Caso surja a necessidade de aquisição de outros materiais de apoio para o consumo dos produtos (como copos, guardanapos adicionais, etc.), estes seriam considerados itens de rotina administrativa, já supridos por outros canais ou de baixo valor agregado, não configurando uma interdependência crítica com o objeto desta contratação.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

ESTADO DE PERNAMBUCO

No que tange aos possíveis impactos ambientais, a presente contratação, por envolver o fornecimento de alimentos e bebidas, poderá ocasionar a geração de resíduos sólidos, principalmente oriundos de embalagens, e, em menor grau, de sobras de alimentos.

Para mitigar eventuais efeitos adversos, a própria descrição dos itens da demanda já incorpora a previsão de utilização de "embalagem individual reciclável" para bolos, "embalagem reciclável" para salgados fritos e assados, e "embalagem reciclada de 1L" para sucos. Além disso, são especificadas "colheres descartáveis" para saladas de frutas. Tais especificações contribuem significativamente para a redução do impacto ambiental, ao favorecerem o descarte consciente e a reciclagem dos materiais. A Administração, por sua vez, deverá implementar e fomentar a segregação e o descarte adequado dos resíduos gerados.

Conclui-se que, após a análise do objeto, os impactos ambientais associados são considerados **controláveis** mediante a aplicação das especificações de embalagens e a adoção de boas práticas de descarte, não comprometendo a viabilidade da contratação e estando alinhados, sempre que possível, com as diretrizes de sustentabilidade.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com fundamento nas informações e análises elaboradas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação da aquisição consolidada de pães, bolos, lanches preparados e diversos itens de padaria, por meio de **Procedimento Auxiliar do Credenciamento**, é **viável** técnica e economicamente. A adoção desta modalidade, em conformidade com o Art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/21, e a possibilidade de prorrogação contratual conforme Art. 107 da mesma Lei, apresentam condições adequadas para atender de forma eficaz e flexível à necessidade identificada pelas múltiplas Secretarias do Município de Bodocó/PE.

As análises realizadas demonstraram a compatibilidade entre a demanda apresentada, a natureza do objeto (passível de credenciamento), a existência de múltiplos fornecedores no mercado, as estimativas de quantitativos baseadas em estudos pregressos e a metodologia de estimativa de valor por pesquisa de mercado. A solução, que visa aprimorar o suporte às atividades administrativas e o bem-estar de servidores e cidadãos, por meio da qualificação e seleção de prestadores de serviços, reúne os requisitos necessários para assegurar eficiência, economicidade e qualidade na execução.

A ausência de Plano de Contratações Anual foi devidamente justificada pela imprescindibilidade da demanda, que possui caráter essencial e inadiável para a continuidade dos serviços públicos.

Dessa forma, declara-se que **estão reunidos** os elementos que justificam e **autorizam** o prosseguimento do processo de contratação por meio de credenciamento.

Bodocó/PE, 26 de novembro de 2025.

AUTORIDADES RESPONSÁVEIS:

- Edson Isárcio Marques Galindo (Secretário de Transporte e Mobilidade Rural)
- José Cláudio Cavalcante de Albuquerque (Secretário Municipal de Recursos Hídricos)
- Graziella Gomes Nogueira (Coordenadora da Atenção Básica - Fundo Municipal de Saúde)
- Déborah Crystina Tavares Mathias (Diretora Administrativa do HMB - Fundo Municipal de Saúde)
- Iara de Souza Lima (Diretora de Compras - Fundo Municipal de Saúde)
- Aleide Macêdo Araújo (Diretora Administrativa e Financeira - Secretaria de Meio Ambiente)
- Ianny Kátira Fernandes Maia da Silva (Secretária de Obras)
- Jéssica Silva de Oliveira (Gestora de Contratos - Secretaria Municipal de Obras)
- Flávio Emanuel Lopes Leandro Furtado (Secretário de Administração, Planejamento e Desenvolvimento Econômico)
- Andréa Carvalho Ferreira (Coordenadora de Planejamento - Secretaria de Administração, Planejamento e Desenvolvimento Econômico)
- Carlos Eduardo Cardoso Gomes de Souza Calado (Secretário Municipal de Governo - Gabinete do Prefeito/Secretaria de Governo)
- Eliane Maria Teles Furtado (Secretária de Assistência Social, da Mulher e da Igualdade Racial - Fundo Municipal de Assistência Social)
- Antonio Pereira Luna Junior (Secretário Municipal de Desenvolvimento Agrário)
- Ariângela Alves de Souza Pires (Secretária Municipal de Cultura, Esportes, Juventude e Turismo)
- Elizângela Romélia da Silva Pedrosa (Secretária Municipal de Educação)

ESTADO DE PERNAMBUCO

ANEXO I

ANÁLISE DE RISCOS QUE POSSAM COMPROMETER O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO E A BOA EXECUÇÃO CONTRATUAL

A presente análise visa identificar e avaliar os potenciais riscos inerentes à contratação de itens de panificação e confeitaria por meio do Procedimento Auxiliar do Credenciamento, considerando as particularidades da demanda consolidada, a natureza dos produtos e o contexto da Administração Municipal.

CATEGORIA DE RISCO	RISCO IDENTIFICADO	DESCRIÇÃO DO RISCO	IMPACTO POTENCIAL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
1. Credenciamento e Gestão de Fornecedores	Insuficiência de Credenciados	O processo de credenciamento pode não atrair um número satisfatório de fornecedores.	Redução da competitividade, dificuldade em atender a demanda, limitação de flexibilidade.	Ampla divulgação do chamamento público; simplificação de requisitos de habilitação para produtos comuns; acompanhamento contínuo da adesão.
	Variação na Qualidade dos Produtos entre Credenciados	Diferenças na qualidade, sabor e apresentação dos produtos fornecidos por distintos credenciados.	Dificuldade em manter padrão de qualidade uniforme; reclamações de usuários; comprometimento da imagem.	Definição rigorosa das especificações técnicas; exigência de amostras para avaliação (habilitação e execução); fiscalização rigorosa na entrega.
	Gestão Complexa de Múltiplos Contratos	Necessidade de gerenciar diversos fornecedores simultaneamente, podendo demandar recursos robustos.	Sobrecarga dos fiscais de contrato; falhas no acompanhamento; dificuldade na aplicação de sanções e conciliação de pagamentos.	Capacitação dos fiscais de contrato; uso de sistemas informatizados de gerenciamento; estabelecimento de fluxos claros de comunicação.
2. Natureza dos Produtos (Perecibilidade e Qualidade)	Deterioração ou de Insuficiência de Validade	Entrega de itens perecíveis com validade reduzida, comprometida ou que se deterioram rapidamente.	Desperdício de alimentos; insatisfação de usuários; risco à saúde; necessidade de reposição urgente e custos adicionais.	Exigência de prazos de validade mínimos rigorosos; controle de temperatura e condições de transporte; fiscalização atenta no recebimento; cláusulas de substituição imediata.
	Não Conformidade com as Especificações Técnicas	Produtos entregues não corresponderem às especificações detalhadas (peso, ingredientes, características, embalagem).	Recebimento de produtos de qualidade inferior; comprometimento da finalidade; prejuízo à Administração.	Exigência de fichas técnicas detalhadas e amostras para análise; fiscalização rigorosa no momento da entrega; análise laboratorial, se necessário.
3. Gestão da Demanda Logística	Imprecisão na Demanda e Logística de Entrega	Variação da demanda real de cada Secretaria dificultar o planejamento e a logística de entrega em múltiplos endereços com prazos variáveis.	Atrasos nas entregas; fornecimento insuficiente ou excessivo; dificuldade de coordenação entre Secretarias e credenciados.	Canais de comunicação eficientes; sistemas de agendamento de pedidos com antecedência; cláusulas contratuais de penalidades; ajuste de quantitativos em prorrogações (Art. 107).
	Fiscalização Contratual Descentralizada	A gestão e fiscalização por funcionários de cada Secretaria pode levar a inconsistências nos procedimentos.	Dificuldade em garantir cumprimento integral; variação na qualidade dos produtos aceitos; morosidade na resolução de problemas.	Padronização de procedimentos de fiscalização e atesto; treinamento contínuo de fiscais; núcleo central de coordenação; ferramentas de registro de ocorrências.
4. Ausência do Plano de Contratações Anual (PCA)	Inconsistência Orçamentária e de Planejamento Integrado	Ausência do PCA pode gerar desafios na integração orçamentária e priorização de recursos para a contratação.	Dificuldade em garantir disponibilidade plena de recursos; alocação inadequada; concorrência com outras demandas não planejadas.	Monitoramento fiscal e orçamentário rigoroso; aprovação formal da justificativa de imprescindibilidade; priorização desta despesa no orçamento.
5. Prorrogação Contratual (Art. 107, Lei nº 14.133/21)	Desinteresse dos Credenciados na Prorrogação	Alterações nas condições de mercado tornarem a manutenção dos preços	Redução do número de credenciados dispostos a prorrogar; comprometimento da	Cláusulas contratuais que permitam renegociação de preços (se cabível); monitoramento constante do

ESTADO DE PERNAMBUCO

CATEGORIA DE RISCO	RISCO IDENTIFICADO	DESCRIÇÃO DO RISCO	IMPACTO POTENCIAL	MEDIDAS DE MITIGAÇÃO
		iniciais desinteressante para os fornecedores na prorrogação.	capacidade de atendimento; necessidade de reabertura de processo.	mercado para avaliação da economicidade.
	Perda de Qualidade em Contratos de Longa Duração	Contratos prorrogados sucessivamente podem levar à complacência dos fornecedores, com queda na qualidade dos produtos.	Prejuízo à qualidade do serviço público; insatisfação de usuários; custos com substituição e aplicação de penalidades.	Avaliação periódica de desempenho dos credenciados; aplicação rigorosa de penalidades; manutenção da exigência de amostras e fiscalização contínua.

OBSERVAÇÃO:

Esta análise de riscos servirá como subsídio para o desenvolvimento de planos de contingência e para a elaboração de instrumentos convocatórios e contratos mais robustos, visando mitigar os impactos negativos e assegurar o sucesso da contratação e a boa execução contratual.