ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO DEMANDADO: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

ÁREA REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão justifica a necessidade da aquisição de produtos de panificação para manutenção cotidiana dos diversos setores da Prefeitura de Couto de Magalhães de Minas/MG, sendo fundamentais nos serviços de copa e refeitório para eventuais reuniões, para a manutenção das rotinas administrativas, como atendimentos de usuários e demais visitantes, bem como para o consumo dos servidores em horário de expediente.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO:

A contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos nas diversas modalidades licitatórias.

Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor também deverão estar previstos no edital.

O critério de julgamento da proposta deverá ser o menor preço por item.

Os produtos deverão ser frescos, preparados no dia da entrega.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

Os produtos deverão atender com as normas vigentes, especialmente as sanitárias.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos produtos fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento da mercadoria, sem qualquer ônus para a municipalidade.

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE

Item	Descrição	UND	Qtde
1	BISCOITO DE POLVILHO: Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: quilograma.	quilograma	1.000,00
2	BISCOITO DE POLVILHO C/ QUEIJO: Tamanho aproximado de no minimo 10 cm a unidade, Biscoito de polvilho com queijo assado. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS.	quilograma	800,00
3	BISCOITO DE POLVILHO SEM LACTOSE: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: quilograma.	quilograma	600,00
4	BISCOITO POLVILHO TIPO PALITO, : Escaldado, composto de polvilho, oleo, agua, ovo e sal	quilograma	500,00
5	BOLACHA DE TRIGO MACIA: Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	400,00
6	Bolinho de chocolate com coco, tipo Brownie, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose. Contendo 40g. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente.	unidade	1.000,00
7	BOLO DE BANANA COM AVEIA:: De excelente qualidade com ingredientes naturais e/ou minimamente processados, com banana na cobertura, cortado em pedaços de aproximadamente 70 gr, medindo 5x5cm.	quilograma	350,00
8	BOLO DE BANANA COM AVEIA ZERO LACTOSE: excelente qualidade com ingredientes naturais e/ou minimamente processados, com banana na cobertura, (isento de leite em sua composição, destinado á alimentação de pessoas com intolerância a lactose, feito com matéria- prima de primeira qualidade)	quilograma	200,00

9	BOLO DE CENOURA: massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimado,(Composição: Farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, margarina, fermento químico em pó, cenoura)	quilograma	800,00
10	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE : massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimado, (Composição com farinha de trigo, ovos, óleo, fermento, cenoura, açúcar e cobertura de chocolate.)	quilograma	400,00
11	Bolo de Cenoura simples Bolo de cenoura simples. Produzido com ingredientes naturais (cenoura fresca, farinha de trigo, ovos, óleo/manteiga, açúcar, fermento). Bolo macio, de coloração amarelo-alaranjada. Sem recheio, sem cobertura. O produto deve ser de fabricação recente, apresentando-se fresco e saboroso, sem sinal de bolor, sabor rançoso ou secamento. Embalagem higiênica e adequada que mantenha a integridade do produto, preferencialmente transparente para visualização. Validade mínima de 1 dia após a data de entrega.	kg	200,00
12	Bolo de chocolate simples - bolo de chocolate simples. Produzido com ingredientes naturais (cacau 100, farinha de trigo, ovos, óleo/manteiga, açúcar, fermento). Bolo macio, de coloração marrom. Sem recheio. O produto deve ser de fabricação recente, apresentando-se fresco e saboroso, sem sinal de bolor, sabor rançoso ou secamento. Embalagem higiênica e adequada que mantenha a integridade do produto, preferencialmente transparente para visualização. Validade mínima de 1 dia após a data de entrega.	kg	200,00
13	Bolo de fubá cremoso- textura semi úmida e macia, com camada cremosa característica ao centro, sabor levemente adocicado e aroma típico de fubá. Deve apresentar aspecto uniforme, sem queimaduras, sem ressecamento, sem presença de mofo, fermentação , indesejada, contaminação ou qualquer alteração de cor, cheiro ou sabor. Produto fresco, produzido no dia ou com validade conforme boas práticas. Embalagem: Embalagem descartável resistente, bem lacrada, transparente ou branca, capaz de proteger o alimento contra contaminação, umidade, poeira e danos no transporte. Deve evitar deformações e manter a integridade do produto. Produto fresco.	kg	50,00

14	Bolo de maçã integral: Ingredientes: maçã com casca, aveia em flocos finos ou farelo, uva passa, óleo de coco, ovos, fermento químico. O produto deverá ser embalado em prato de isopor ou papelão específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso de 750g, data de fabricação e validade	kg	300,00
15	BOLO PRONTO: SABOR LARANJA: - massa macia úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimado;	quilograma	300,00
16	BOLO redondo, com furo central : Bolo sabores variados com peso aproximado de 600gr. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS.	quilograma	700,00
17	BOLO SIMPLES : SABORES TRADICIONAIS VARIADOS (CENOURA, FUBÁ, COCO, LARANJA, CHOCOLATE, MANDIOCA), massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimado, , Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA	quilograma	600,00
18	BOLO SIMPLES ZERO LACTOSE: massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimado, – (SABORES TRADICIONAIS VARIADOS, CENOURA, FUBÁ, COCO, LARANJA), isento de leite em sua composição, destinado á alimentação de pessoas com intolerância a lactose, feito com matéria- prima de primeira qualidade.	quilograma	300,00
19	BROA DE FUBÁ: : BROA DE FUBÁ: (Composição: Farinha de trigo, fubá, ovos, leite, corante, açúcar, margarina, fermento químico	quilograma	500,00
20	Caçarola,: composiçao farinha de trico, leite,ovos,açucar e queijo	quilograma	200,00
21	COXINHA, de frango: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	600,00
22	CROISSANT: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite, fermento, margarina folhada, açúcar e sal – (recheios sugeridos: presunto e muçarela e frango desfiado. Validade diária.)	quilograma	200,00

23	Cupcake de milho: ovos, açúcar mascavo, fubá, óleo de coco, milhos verdes, fermento. O produto deverá conter 8 unidades, embalado em prato de isopor ou papelão específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso de 750g , data de fabricação e validade.	unidade	1.000,00
24	EMPADA, de frango: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	600,00
25	ENROLADO DE QUEIJO: Deverá ser produzido utilizando os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovos, óleo de soja, queijo fresco, água, açúcar, fermento biológico, sal. Contém glúten. O produto deverá ser de boa qualidade e com peso líquido de aproximadamente 70g. Serão rejeitados os mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumadas aspecto massa pesada” e de características sensoriais anormais. Deverá ser preparado e assado na data da entrega.	quilograma	1.000,00
26	KIBE: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	400,00
27	Mini Pão doce, tipo hot dog: Aproximadamente 30 gramas a unidade. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	1.000,00
28	MINI PÃO DOCE tipo hot-dog: Pesando aproximadamente 30 gr por unidade, Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA	quilograma	3.000,00

29	MINI PÃO DOCE ZERO LACTOSE:Tipo hot-dog: Pesando aproximadamente 30 gr por unidade; Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA	quilograma	1.000,00
30	MINI PÃO FRANCÊS: Pesando aproximadamente 30 gr por unidade. Corte horizontal na cerificação da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, cerificação da massa 21,0g de farinha de trigo, 0,1g de, 0,4g de sal, 0,2g cerificação, 125ml de agua; 0,6g de fermento certificação, 0,2g de gordura vegetal; embalagem apropriada, transportando em cesto de cerificação	quilograma	2.500,00
31	MINI PIZZA COM RECHEIO DE CALABRESA E MUÇARELA: (com recheio de calabresa, muçarela, tomate, azeitona, orégano). No mínimo 60 gramas e, no máximo, 80 gramas. Serão rejeitadas pizzas mal assadas, queimadas, amassadas e com características organolépticas anormais.	quilograma	500,00
32	MINI PIZZA COM RECHEIO DE PRESUNTO E MUÇARELA : (com recheio de presunto, muçarela, tomate, milho verde, azeitona), orégano. No mínimo 60 gramas e, no máximo 80 gramas. Serão rejeitas pizzas mal assadas, queimadas, amassadas e com características organolépticas anormais.	quilograma	500,00
33	MINI SALGADOS DIVERSOS SABORES: podendo ser: mini pastel português, nos recheios de queijo, frago, presunto e mussarela, carne, bolinha de queijo,bolinha de presunto e queijo, kibe, mini coxinha, entre outros	quilograma	600,00
34	Mini X com hamburguer, tomate, alface, queijo. Ingredientes: ovos, leite, açúcar, sal, óleo, fermento, hambúrguer de carne, tomate, queijo e alface. Ingredientes do hamburguer: carne bovina, sal, farinha de trigo branca. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria	unidade	1.500,00
35	Panetone de Frutas:: peso de 500 gramas. Composição: Farinha de trigo, ovos, fermento biológico, água, pasta base para panetone, fruta cristalizada, uva passa.	quilograma	400,00

36	Pão caseiro de diversos sabores, produzido a partir da matéria prima de boa qualidade e em condições adequadas de higiene. Só serão aceitos pães frescos, com boa aparência. Serão rejeitados os pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmo deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores, saquinhos plásticos amarrados com etiqueta adesiva contendo informações do produto, como nome do fabricante, nome do produto, data de fabricação, data de validade, ingredientes e condições de armazenamento. Saquinhos plásticos com 10 unidades. Cada pão contém 50grs	kg	100,00
37	PÃO DE BATATA ZERO LACTOSE: peso 50 gramas. Composição: Pré mistura de batata, ovos, margarina, água, fermento fresco	quilograma	1.000,00
38	Pão de cebola. Bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso.	unidade	2.000,00
39	PÃO DE HAMBÚRGUER :: Boa qualidade, macio, miolo branco e casca dourada homogênea, serão rejeitados os pães mal assados, achatados, queimados, amassados, embatumados, aspecto de massa pesada e características	quilograma	700,00
40	PÃO DE HAMBÚRGUER, ZERO LACTOSE: : Boa qualidade, macio, miolo branco e casca dourada homogênea, serão rejeitados os pães mal assados, achatados, queimados, amassados, embatumados, aspecto de massa pesada e características	quilograma	400,00
41	Pão de milho – Pão de milho macio, de sabor característico, produzido com farinha de milho e ingredientes sem glúten e sem lactose. Produto fresco, íntegro e pronto para consumo, sem alterações de cor, odor ou sabor. Características: Textura: macia, fofa e úmida, sem endurecimento precoce - Cor: amarela uniforme, típica do milho - Sabor: característico de pão de milho, sem sabor residual estranho- Aroma: típico de pão assado - Umidade: compatível com produto fresco, sem sinais de ressecamento ou mofo Embalagem: Embalagem plástica própria para alimentos, selada e resistente.	unidade	3.000,00

42	PÃO DE QUEIJO GRANDE,: Formato arredondado. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	500,00
43	PÃO DE QUEIJO MINI: Aproximadamente 20 gramas a unidade. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	1.000,00
44	PÃO DOCE, tipo hot-dog: Aproximadamente 50 gramas a unidade. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	2.600,00
45	PÃO, frances: Aproximadamente 50 gramas a unidade. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	12.200,00
46	PÃO RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO: Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	500,00
47	PASTEL, assado, de frango: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	500,00
48	PASTEL, frito carne: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	400,00

49	PASTEL, frito frango: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	400,00
50	PASTEL, frito queijo: Tamanho festa. Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	500,00
51	Pedaços de bolo 40 gramas Fabricação caseira simples, cortado em pedaços de 40 gramas.	unidade	1.000,00
52	ROCAMBOLE: fatia de 100 gramas. Composição: Farinha de trigo, doce de leite, ovos, margarina, fermento em pó	quilograma	500,00
53	Rosca caseira: Rosca caseira, elaborada com massa fermentada tradicional, textura macia e sabor levemente adocicado. Produto fresco, próprio para consumo humano. Cor: Dourada na superfície, interior claro e uniforme. Aroma: Característico de massa assada artesanal, sem odores estranhos. Sabor: Suave, levemente adocicado, sem gosto ácido ou fermentado. Textura: Macia, leve, com boa estrutura interna.	kg	100,00
54	Rosquinha caseira: rosquinha caseira, produzida com leite, de boa qualidade, própria para consumo humano. deve apresentar massa muito macia, aroma e sabor característicos, sem sinais de queimaduras, mofo ou umidade excessiva. cada unidade deve ter peso aproximado de 50 g a 60 g. o produto deverá ser entregue fresco, em pacotes com no mínimo 10 unidades cada, em embalagens limpas e lacradas, preservando frescor e integridade. o transporte deve garantir qualidade e conservação até a entrega.	kg	100,00
55	ROSQUINHA DE NATA: Composição: Nata, ovos, açúcar, farinha, amido, canela, fermento em pó.	quilograma	550,00
56	ROSQUINHA DE TRIGO, sabor leite: Aproximadamente Fabricado com materia prima de primeira qualidade, isentos de materia terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservacao, de acordo com as Normas e/ou Resolucoes da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	500,00

57	ROSQUINHA DE TRIGO ZERO LACTOSE::: Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Unidade de aquisição: QUILOGRAMA.	quilograma	400,00
58	ROSQUINHA TIPO TRANÇA;: Ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar e leite, apresentação assado. Formato tipo trança – recheio leite condensado e coco, tamanho pequena.	quilograma	800,00
59	ROSQUINHA TIPO TRANÇA ZERO LACTOSE.: Ingredientes: farinha de trigo, fermento, açúcar e leite zero lactose, apresentação assado. Formato tipo trança – recheio leite condensado zero lactose e coco, tamanho pequena.	quilograma	400,00
60	SALGADOS - TIPO: ESFIRRA: recheio: frango ou carne de boi moída (definido no momento do pedido), tamanho mini (coquetel); apresentação: pronto para o consumo, peso aproximado: 25g	quilograma	600,00
61	Sanduiche mini: presunto/mussarela; Pão francês (mínimo 25gr), presunto e mussarela (mínimo 1/2 fatia de cada); embalado em plástico filme. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Unidade.	unidade	1.000,00
62	SANDUÍCHE MISTO- : pão de sal, contendo 1 fatia de presunto e 1 fatia de muçarela, com aproximadamente 30g por fatia, o produto deverá estar fresco para o consumo imediato.	quilograma	450,00
63	SANDUÍCHE NATURAL.: Pão, tomate, alface, e peito de frango) sanduiche de frango contendo pão integral, frango, alface e tomate, excelente qualidade, preparado no dia, pesando no mínimo 100g.	quilograma	550,00
64	SANDUÍCHE NATURAL INTEGRAL: : Pão integral, tomate, alface, e peito de frango) sanduiche de frango contendo pão integral, frango, alface e tomate, excelente qualidade, preparado no dia, pesando no mínimo 100g.	quilograma	500,00
65	Sanduiche: presunto/mussarela; Pão francês (mínimo 50gr), presunto e mussarela (mínimo 1 fatia de cada); embalado individualmente em plástico filme. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Unidade.	unidade	1.000,00
66	TORRADA TEMPERADA COM MARGARINA E ORÉGANO, PACOTE DE 1kg.	quilograma	200,00

67	TORTA DE FRANGO ;: Torta salgada, tamanho médio, formato retangular, composta por camadas sobrepostas de pó de forma recheada com frango desfiado, molho de tomate, milho verde, azeitona, estado de conserva o resfriada.	quilograma	500,00
68	X- TUDO (Pão, hambúrguer de carne, tomate, milho, alface, queijo)	unidade	1.000,00

5. ESTIMATIVA DE MERCADO (LEVANTAMENTO DE MERCADO)

Para o atendimento da demanda por produtos de panificação, o levantamento de mercado identificou duas rotas estratégicas distintas para a tomada de decisão da Administração Pública. A escolha da solução ideal deve sopesar a eficiência operacional, a economicidade e o risco fiscal.

SOLUÇÃO 1: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA (TERCEIRIZAÇÃO)

Esta solução consiste na elaboração de processo licitatório para a aquisição direta de produtos acabados ou contratação de serviços de panificação.

Vantagens:
Mitigação de riscos operacionais: Transfere ao particular a responsabilidade pela manutenção de maquinário, gestão de insumos, cumprimento de normas da Vigilância Sanitária (ANVISA) e flutuações de preços de commodities (como o trigo).
Inexistência de passivo trabalhista: A Administração não se vincula aos encargos e direitos dos profissionais da panificação (padeiros, forneiros), pagando apenas pelo produto entregue.
Escalabilidade e flexibilidade: Através do Sistema de Registro de Preços (SRP), o município compra apenas a quantidade exata demandada, evitando desperdícios.
Desvantagens: Dependência logística do fornecedor para entregas diárias e necessidade de fiscalização rigorosa dos contratos para garantir o padrão de qualidade e o cumprimento dos cronogramas.

SOLUÇÃO 2: CONFECÇÃO DOS PRODUTOS PELO PRÓPRIO MUNICÍPIO

Esta alternativa pressupõe que o próprio Município assuma a infraestrutura de produção, absorvendo a atividade de panificação de forma direta dentro da estrutura administrativa.

Vantagens: Autonomia total sobre o fluxo de produção, controle direto e imediato sobre a qualidade nutricional e os ingredientes utilizados, além do potencial fomento a programas sociais de capacitação profissional e geração de renda local.
Desvantagens e Custos Indiretos:
Alto investimento inicial: Necessidade de aporte de recursos para a construção ou adequação de instalações físicas, além da compra de maquinário industrial (fornos, amassadeiras, modeladoras).

Aumento da máquina pública: Necessidade de contratação de pessoal especializado via concurso público ou processo seletivo, gerando despesa contínua com folha de pagamento e encargos previdenciários.
Complexidade na cadeia de suprimentos: A Administração precisará licitar e gerenciar múltiplos contratos menores de insumos perecíveis e não perecíveis (fermento, farinha, sal, embalagens), além de arcar com o custo de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução planejada visa garantir o fornecimento contínuo, seguro e com padrão de qualidade de produtos de panificação para atender às necessidades das diversas secretarias e órgãos do Município (como a rede municipal de ensino, unidades de saúde e programas de assistência social).

Para alcançar esse objetivo, a modelagem do projeto considera o ciclo completo do objeto, que abrange desde a **origem da produção** até a **logística de distribuição e consumo**.

O desenho desta solução consolidou-se a partir de duas rotas estratégicas distintas e excludentes:

Rota de Eficiência por Terceirização:
Focada na contratação do mercado privado.
A Administração atua estritamente como gerenciadora do contrato e fiscal da qualidade dos produtos entregues.
O fluxo se resume em **Pedido → Entrega Diária**, transferindo todo o risco de produção, oscilação de preços de insumos, manutenção de maquinários e encargos trabalhistas para o parceiro privado.

Rota de Autonomia por Produção Própria:
Focada na verticalização do serviço.
A Administração assume o papel de industrial, montando uma estrutura **(aquisição e manutenção de maquinários e instalações, insumos** (farinha, fermento, e outros) e o **gerenciamento de mão de obra especializada** própria.

CONCLUSÃO:
A solução como um todo, portanto, consubstancia-se na escolha do modelo de gestão que apresente o melhor **Custo-Benefício Global** e a maior **Segurança Alimentar** para os beneficiários. Assim sendo, considerando a estrutura administrativa local, a capacidade instalada, bem como a escassez de pessoal considera-se a terceirização como melhor opção para atendimento às demandas.

A contratação deverá se dar por meio de Pregão Eletrônico, tendo em vista que tratam-se de produtos de natureza comum, para Registro de Preços.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Para fins de orçamentação o levantamento de valor de mercado, para os itens, objeto deste certame, foram realizadas consultas nas seguintes fontes:

- Pesquisas com empresas do ramo;
- Pesquisas em portais de compras;
- Contratações similares;

Após análise dos preços coletados ocorreu a aferição do preço médio.

Valor (R$): 1.781,198,51.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Visando propiciar a ampla participação, a licitação deverá ser realizada por item, tendo em vista a divisibilidade do objeto. Acredita-se que, neste formato, não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado primordial desta contratação é a garantia do abastecimento contínuo, regular e seguro de produtos de panificação, assegurando que o interesse público e as demandas das diversas secretarias municipais sejam plenamente atendidos.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

Indicação e Capacitação do Fiscal do Contrato: Designação prévia do servidor (ou equipe) que atuará como fiscal do contrato.
Definição do Fluxograma de Entregas: Alinhamento prévio do cronograma de horários e rotas de entrega junto às unidades executoras, evitando que o recebimento dos alimentos coincida com horários de pico ou sature os servidores locais.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, apenas recomenda-se que a aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicos de: uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.

Os estudos preliminares evidenciaram que a aquisição dos produtos de padaria, por intermédio da contratação de empresa(s) do ramo para fornecimento, se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Diante do exposto, declara-se ser viável as aquisições pretendidas do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeira e jurídica pelas autoridades competentes para que ela possa tomar ciência do ato e as providências cabíveis.

Couto de Magalhães de Minas, 10 de agosto de 2026

AILTON FIRMIANO PASSOS
Secretaria Municipal de Planejamento e Gestão