



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE PANIFICADOS

*Recbi em
16/03/2026
V. Regenda*

Tupaciguara, 16 de Março de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Referência: Inciso XX, art. 6º, Lei Federal n. 14.133/21.

1. ÁREAS REQUISITANTES

Secretaria/Setor/Departamento	Responsável
Secretaria de Governo	Thais Rodrigues Souto Borges
Secretaria Municipal Desenvolvimento Social	Joao Geraldo da Costa Neto
Secretaria Municipal de Educação	Jaqueline Cardoso
Secretaria de Esporte, Lazer e Promoção a Juventude	Diego Daniel Fonseca Santana
Secretaria M. De Administração e Finanças	Bruno Rodrigues Machado
Secretaria Municipal de Saúde	Luciana Cardoso Euqueres
Secretaria M. Agropecuaria, Aquicultura e Desenvolviemnto Rural	Emerson Novais Borges
Secretaria de Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Serviços Urbanos	Gustavo Ribeiro Manzan

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de panificados faz-se necessária para suprir a demanda das Secretarias Municipais de Governo, Desenvolvimento Social, Educação, Esporte, Lazer e Promoção a Juventude, Administração e Finanças, Saúde, Agropecuária, Aquicultura e Desenvolvimento Rural e Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Serviços Urbanos.

Considerando a realização contínua de reuniões, capacitações, eventos institucionais, atendimentos ao público e atividades internas que demandam o fornecimento de alimentação simples e adequada. Os panificados constituem itens de consumo básico, de fácil distribuição e aceitação, contribuindo para a manutenção do bem-estar dos



servidores e do público atendido, além de favorecer a organização e a eficiência das atividades administrativas.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto da presente contratação está alinhada ao necessário funcionamento das atividades das Secretarias e ao planejamento das contratações do município.

Registra-se, que o Plano de Contratação Anual ainda não foi publicado pelo município, estando em processo final de elaboração, razão pela qual não está sendo mencionado nesse instrumento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital, sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

- Os panificados devem atender aos mais altos padrões de qualidade, incluindo frescor, sabor, textura e aparência. Eles devem ser produzidos com ingredientes frescos e de alta qualidade, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor e aceitação no mercado.
- O prazo de entrega dos produtos será a partir da geração da autorização de compras e serviços, de acordo com as necessidades, datas, horários e endereços estabelecidos pelas secretarias requisitantes.
- Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste instrumento e na proposta.
- A empresa fornecedora deve possuir uma logística eficiente para garantir a entrega dos panificados no local determinado pela contratante, respeitando os prazos estabelecidos.
- A empresa deve demonstrar capacidade de fornecimento suficiente para atender à demanda estabelecida no contrato, assegurando a disponibilidade contínua dos panificados.

5. ESTIMATIVAS DAS DEMANDAS E QUANTIDADES

A estimativa de consumo foi elaborada com base nas demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais, considerando o histórico de consumo, a necessidade de atendimento contínuo das atividades administrativas e operacionais, bem como a previsão de eventos institucionais durante a vigência contratual.

Os quantitativos previstos neste Estudo Técnico Preliminar foram analisados e devidamente autorizados pelos Gestores das Secretarias Municipais requisitantes. Segue na planilha abaixo a estimativa das quantidades.

SECRETARIA DE GOVERNO

Dotação Nº 02.01.04.122.0002.20004.33.90.30 Ficha: 16 F.R.: 01.0500.0000.0000/ 01.0709.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	80 KG
2	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE 9594	50 KG
3	CROISSANT SABORES VARIADOS 390602	1200 UN
4	BOLO COM COBERTURA SABORES DIVERSOS, ASSADO AO PONTO, AERADO (MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 384064	150 KG
5	PÃO DOCE, SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU PAPEL DE PÃO, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 406589	1200 UN
6	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO 406572	150 KG
7	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406573	150 KG
8	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406574	150 KG
9	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	300 KG

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

AMAR -- nº 02.06.02.08.244.0009.2.0148.3.3.90.30.00.00 – Manutenção do Bloco de Proteção Social Especial de Alta Complexidade Ficha: 370 – Material de Consumo F.R: 01.0500-0000.0000 – Recursos não vinculados de impostos

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	25 KG
2	BISCOITO DE QUEIJO 379816	25 KG
3	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTININHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406577	150 KG
4	BOLO DE FESTA (PESSEGO/ABACAXI/COCO): MASSA DE PÃO DE LÓ, RECHEIO 1: CREME BELGA COM PESSEGO E ABACAXI COZIDOS, RECHEIO 2: BEIJINHO DE COCO CREMOSO, COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406578	50 KG
5	BOLO SEM COBERTURA: SEM COBERTURA SABORES VARIADOS, ASSADO AO PONTO, AERADO(MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384071	25 KG



6	BOLO COM COBERTURA SABORES DIVERSOS, ASSADO AO PONTO, AERADO (MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 384064	
7	PÃO DOCE, SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU PAPEL DE PÃO, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 406589	800 UN
8	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO 406572	330 KG
9	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406573	25 KG
10	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406574	25 KG
11	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	400 KG
12	BOLO DE MANDIOCA, PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 406579	50 KG
13	PÃO DE CACHORRO QUENTE, DE SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE OU PAPEL PÃO, DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384066	25 KG
14	MINI SANDUICHE RECHEADO COM PEITO DE PERU 406580	50 UN
15	PAO DE BATATA COM RECHEIO DE PATÉ 364549	50 UN
16	PAO DE BATATA:RECHEADO COM FRANGO 379817	50 UN
17	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO): PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406581	2000 UN
18	PÃO FRANCES 50GR: RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA (1 FATIA DE CADA) 406582	5000 UN
19	PÃO FRANCÊS 50GR: RECHEADO COM CARNE MOIDA 379818	2000 UN
20	ROSCA CASEIRA 379822	340 KG
21	ROSQUINHA DE COCO 406583	300 KG
22	TORRADA 379819	50 KG
23	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406584	50 KG
24	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60) 406585	100 UN

CRAS - nº 02.06.02.08.244.0009.2.0342.3.3.90.30.00.00 – Manutenção do Bloco de Proteção Social Básica
Ficha: 383 - Material de Consumo F.R: 01.0661.0000.0000 – Transferência de Recursos do Fundo Estadual de Assistência Social

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	50 KG
2	BISCOITO DE QUEIJO 379816	50 KG
3	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTILINHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406577	300 KG
4	BOLO DE FESTA (PESSEGO/ABACAXI/COCO): MASSA DE PÃO DE LÓ, RECHEIO 1: CREME BELGA COM PESSEGO E ABACAXI COZIDOS, RECHEIO 2: BEIJINHO DE COCO CREMOSO. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406578	25 KG
5	BOLO SEM COBERTURA: SEM COBERTURA SABORES VARIADOS, ASSADO AO PONTO, AERADO(MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384071	50 KG



6	BOLO COM COBERTURA SABORES DIVERSOS, ASSADO AO PONTO, AERADO (MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 384064	50 KG
7	PÃO DOCE, SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU PAPEL DE PÃO, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 406589	800 UN
8	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO 406572	340 KG
9	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406573	50 KG
10	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406574	50 KG
11	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	700 KG
12	BOLO DE MANDIOCA, PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 406579	100 KG
13	PÃO DE CACHORRO QUENTE, DE SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE OU PAPEL PÃO, DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384066	50 KG
14	MINI SANDUICHE RECHEADO COM PEITO DE PERU 406580	50 UN
15	PAO DE BATATA COM RECHEIO DE PATÉ 364549	50 UN
16	PAO DE BATATA:RECHEADO COM FRANGO 379817	50 UN
17	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO): PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406581	200 UN
18	PÃO FRANCES 50GR: RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA (1 FATIA DE CADA) 406582	2000 UN
19	PÃO FRANCÊS 50GR: RECHEADO COM CARNE MOIDA 379818	5000 UN
20	ROSCA CASEIRA 379822	2000 KG
21	ROSQUINHA DE COCO 406583	330 KG
22	TORRADA 379819	300 KG
23	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406584	50 KG
24	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60) 406585	100 UN

CAD-ÚNICO – nº 02.06.02.08.244.0009.20344.3.3.90.30.00.00 Manutenção do Bloco de Gestão do Programa Bolsa Família e Cadastro Único **Ficha: 403 – Material de Consumo F.R: 01.0660.0000.0000**

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	30 KG
2	BISCOITO DE QUEIJO 379816	30 KG
3	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTININHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406577	150 KG
4	BOLO DE FESTA (PESSEGO/ABACAXI/COCO): MASSA DE PÃO DE LÓ, RECHEIO 1: CREME BELGA COM PESSEGO E ABACAXI COZIDOS, RECHEIO 2: BEIJINHO DE COCO CREMOSO. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406578	25 KG
5	BOLO SEM COBERTURA: SEM COBERTURA SABORES VARIADOS, ASSADO AO PONTO , AERADO(MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384071	30 KG
6	BOLO COM COBERTURA SABORES DIVERSOS, ASSADO AO PONTO, AERADO (MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 384064	30 KG



7	PÃO DOCE , SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU PAPEL DE PÃO, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 406589	800 UN
8	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G : MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO 406572	200 KG
9	BROA DOCE DE FUBÁ 25G : ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406573	30 KG
10	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G : ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406574	30 KG
11	PÃO DE QUEIJO 20G : PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	300 KG
12	BOLO DE MANDIOCA , PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 406579	50 KG
13	PÃO DE CACHORRO QUENTE , DE SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATERIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLASTICOS TRANSPARENTE OU PAPEL PÃO, DE MANEIRA HIGIENICA E ORDENADOS, SEM AMASSA LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. 384066	30 KG
14	MINI SANDUICHE RECHEADO COM PEITO DE PERU 406580	50 UN
15	PAO DE BATATA COM RECHEIO DE PATÉ 364549	50 UN
16	PAO DE BATATA:RECHEADO COM FRANGO 379817	50 UN
17	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO) : PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406581	2000 Un
18	PÃO FRANCES 50GR : RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA (1 FATIA DE CADA) 406582	6000 UN
19	PÃO FRANCÊS 50GR : RECHEADO COM CARNE MOIDA 379818	2000 UN
20	ROSCA CASEIRA 379822	200 KG
21	ROSQUINHA DE COCO 406583	300 KG
22	TORRADA 379819	50 KG
23	BOLO DE CHOCOLATE : MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406584	50 KG
24	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60) 406585	100 UN

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Nº 02.03.02.12.122.0004.2.0346.3.3.90.30 Ficha: 94 – Material de Consumo F.R.: 01.0500.0000.0000 – Recursos não vinculados de Impostos

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	50 KG
2	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO) : MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTILINHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406577	50 KG
3	BOLO DE FESTA (PESSEGO/ABACAXI/COCO) : MASSA DE PÃO DE LÓ, RECHEIO 1: CREME BELGA COM PESSEGO E ABACAXI COZIDOS, RECHEIO 2: BEIJINHO DE COCO CREMOSO. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406578	50 KG
4	BOLO DE COCO : MASSA DE FARIHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE DE COCO E COCO RALADO INTEGRAL.TEXTURA MACIA. COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM FLOCOS DE COCO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406586	100 KG
5	PÃO FRANCÊS 50G : PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE CÔR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE 9594	150 KG

6	PÃO DE BATATA 25G: MASSA À BASE DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E BATATA <i>IN NATURA</i> (COZIDA E ESPREMIADA). VEDADO O USO DE MISTURAS PRONTAS COM AROMAS ARTIFICIAIS OU AMIDOS EM SUBSTITUIÇÃO À BATATA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406587	250 KG
7	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO 406572	150 KG
8	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406573	120 KG
9	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	250 KG
10	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO): PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406581	2000 Un
11	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406584	100 KG
12	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60) 406585	100 UN

SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE LAZER

Nº 02.13.00.27.812.0012.20093.3.3.90.00.00 Ficha: 545 – Material de Consumo F.R.: 01.0500.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BOLO COM COBERTURA SABORES DIVERSOS, ASSADO AO PONTO, AERADO (MACIO). PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA 384064	42 KG
2	CROISSANT SABORES VARIADOS 390602	850 UN
3	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE 9594	150 KG
4	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406575	84 KG

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS

Nº 02.02.00.04.122.0002.2.0015.3.3.90.30 Ficha: 71 -Material de Consumo F.R.: 01.0500.0000.0000/ 01.0501.0000.0000/ 01.0709.0000.0000/ 01.0720.0000.0000/ 01.0753.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	QUANT.
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE 26578	50 KG
2	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO): PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406581	2000 Un
3	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE 9594	150 KG
4	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTININHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406577	50 KG
5	BOLO DE FESTA (PESSEGO/ABACAXI/COCO): MASSA DE PÃO DE LÓ, RECHEIO 1: CREME BELGA COM PESSEGO E ABACAXI COZIDOS, RECHEIO 2: BEIJINHO DE COCO CREMOSO. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406578	50 KG
6	PÃO DE BATATA 25G: MASSA À BASE DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E BATATA <i>IN NATURA</i> (COZIDA E ESPREMIADA). VEDADO O USO DE MISTURAS PRONTAS COM AROMAS ARTIFICIAIS OU AMIDOS EM SUBSTITUIÇÃO À BATATA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. 406587	200 KG
7	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE 406584	100 KG

8	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO	150 KG
9	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	120 KG
10-	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	250 KG
11	BOLO DE COCO: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, LEITE DE COCO E COCO RALADO INTEGRAL. TEXTURA MACIA. COBERTURA DE LEITE CONDENSADO COM FLOCOS DE COCO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	100 KG
12	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60)	100 UN

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PSF – nº 02.05.02.10.301.0003.2.0334.3.3.90.30 Ficha: 236 – Material de Consumo

F.R.: 01.0500.0000.0000(CO 1002)/01.0600.0000.0000/01.0621.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE	200 KG
2	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE	500 KG
3	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTININHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	100 KG
4	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	300 KG
5	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	300 KG
6	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	500 KG
7	PÃO DE BATATA 25G: MASSA À BASE DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E BATATA IN NATURA (COZIDA E ESPREMIADA). VEDADO O USO DE MISTURAS PRONTAS COM AROMAS ARTIFICIAIS OU AMIDOS EM SUBSTITUIÇÃO À BATATA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	300 KG
8	MINI PÃO FRANCÊS RECHEADO (MISTO): PÃO FRANCÊS (MASSA DE 25G) PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, RECHEADO COM 01 FATIA DE PRESUNTO COZIDO (MÍN. 20G) E 01 FATIA DE QUEIJO MUÇARELA (MÍN. 20G). INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	3000 Un
9	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO	300 KG
10	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	300 KG
11	PIZZA DE TABULEIRO (40 X 60)	200 UN

HOSPITAL/ UNIDADE MISTA - nº 02.05.02.10.302.0003.2.0338.3.3.90.30 Ficha: 296 - Material de Consumo F.R.: 01.0500.0000.0000(CO 1002)/01.0600.0000.0000/01.0621.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	PÃO DOCE, SABOR DOCE, DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, O PÃO DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU PAPEL DE PÃO, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. PRODUTO SUJEITO A FISCALIZAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	2200 Un
2	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE	5000 KG

CAPS – nº 02.05.02.10.302.0003.2.0336.3.3.90.30 Ficha: 277 – Material de Consumo F.R.: 01.0500.0000.0000(CO 1002)/01.0600.0000.0000/01.0621.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE	100 KG
2	PÃO FRANCÊS 50G: PRODUTO FERMENTADO, PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SAL E ÁGUA. CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME, CASTANHO-DOURADA, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE	200 KG
3	BOLO DE FESTA (BRIGADEIRO/MORANGO): MASSA PÃO DE LÓ OU AMANTEIGADA (BAUNILHA OU CHOCOLATE). ESTRUTURA FIRME PARA DOIS RECHEIOS. RECHEIO 1: BRIGADEIRO TRADICIONAL; RECHEIO 2: MORANGOS FRESCOS OU GELEIA ARTESANAL. COBERTURA EM CHANTILLY ESTABILIZADO OU CHANTININHO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	50 KG
4	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	150 KG
5	BROA SALGADA DE FUBÁ 25 G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	100 KG
6	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	250 KG
7	ROSQUINHA DE QUEIJO DOCE 25G: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1 E QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. VEDADO O USO DE ESSÊNCIAS SINTÉTICAS OU CORANTES. COBERTURA COM AÇÚCAR REFINADO E COCO RALADO	150 KG
8	BOLO DE CHOCOLATE: MASSA DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1, CACAU EM PÓ (MÍN. 30%), TEXTURA MACIA E ÚMIDA. COBERTURA TIPO GANACHE OU BRIGADEIRO GOURMET. FORNECIDO INTEIRO CONFORME DEMANDA. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	150 KG

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGROPECUÁRIA, AQUICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL

Nº 02.07.00.20.122.0010.2.0064.3.3.90.30.00.00 Ficha: 412 – Material de Consumo

F.R.: 01.0500.0000.0000 Recursos não vinculados de impostos

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	BISCOITO DE POLVILHO DOCE	10 KG
2	BROA DOCE DE FUBÁ 25G: ELABORADA COM FUBÁ DE MILHO FINO E FARINHA DE TRIGO, OVOS FRESCOS. ASSADA AO PONTO, COM SUPERFÍCIE CRAQUELADA E TEXTURA CROCANTE. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE RANÇO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	20 KG
3	PÃO DE QUEIJO 20G: PRODUTO ASSADO, FORMATO GLOBULAR UNIFORME, ELABORADO COM POLVILHO (DOCE E/OU AZEDO), QUEIJO TIPO MINAS MEIA CURA RALADO. TEXTURA EXTERNA CROCANTE E MIOLO ELÁSTICO. INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE.	30 KG
4	PAO DE BATATA:RECHEADO COM FRANGO	60 UN

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE, RECURSO HÍDRICOS E SERVIÇOS URBANOS

Nº 02.14.00.15.452.0015.2.0100.3.3.90.30 Ficha: 583

F.R. 01.0500.0000.0000 / 01.0709.0000.0000/ 01.0750.0000.0000

ITEM	Descrição/Especificação do item	Quant
1	PÃO FRANCÊS	400 KG

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 - Foram identificadas duas soluções possíveis para atendimento da demanda:

- **1:** Aquisição de panificados junto a fornecedores especializados (padarias)

- **2:** Produção interna dos panificados pela própria Administração Pública.

Análise das Soluções

1- Aquisição de Panificados (Fornecimento Externo)

Descrição:

Consiste na contratação de empresa especializada, por meio de procedimento licitatório, para fornecimento de panificados conforme especificações, quantidades e cronograma definidos pelas Secretarias.

Vantagens:

- Garantia de fornecimento regular e contínuo, conforme demanda das unidades;
- Produtos elaborados por empresas com estrutura adequada, mão de obra qualificada e atendimento às normas sanitárias;
- Redução de riscos operacionais e sanitários para a Administração;
- Eliminação de custos com contratação de pessoal, aquisição de equipamentos, manutenção e insumos;
- Maior previsibilidade orçamentária, com preços previamente definidos em contrato;
- Possibilidade de ampla competitividade, buscando a proposta mais vantajosa.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedor externo;
- Necessidade de gestão e fiscalização contratual.

2. Produção Interna de Panificados

Descrição:

Consiste na produção direta dos panificados pela Administração, utilizando estrutura própria, equipamentos, insumos e servidores municipais.

Vantagens:

- Maior controle direto sobre o processo produtivo;
- Possibilidade de adequação imediata das quantidades produzidas.

Desvantagens:

- Inexistência de pessoal qualificado e disponível para execução dessa atividade;
- Necessidade de contratação de servidores ou terceirização de mão de obra, gerando impacto orçamentário permanente;
- Elevado custo inicial com aquisição de equipamentos, utensílios, insumos e adequação de espaço físico;
- Responsabilidade direta da Administração quanto ao cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar;
- Risco de descontinuidade da produção por afastamentos, férias ou rotatividade de pessoal;
- Desvio da finalidade institucional das Secretarias, que não possui como atividade-fim a produção de alimentos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando o orçamento prévio realizado, assim como as contratações anteriores deste objeto, a estimativa preliminar da contratação é de R\$ **R\$ 320.000 (Trezentos e vinte mil reais)**.

A metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor estimado foi a média simples dos valores apresentados para solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

O orçamento estimativo final (unitário e global) para a contratação do respectivo objeto, será pormenorizado no Termo de Referência.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após a análise das alternativas, concluiu-se que a **aquisição de panificados junto a fornecedores especializados** é a solução mais adequada para a Administração Pública, por garantir fornecimento contínuo, qualidade dos produtos, atendimento às normas sanitárias e maior previsibilidade orçamentária.

A produção interna mostrou-se inviável devido à inexistência de pessoal qualificado, aos elevados custos de implantação e manutenção e ao desvio da atividade-fim das Secretarias.

Como resultado, concluiu-se que para contratação do objeto a realização de processo licitatório com **formalização de contrato administrativo na modalidade pregão eletrônico** é a solução mais apta a atender as necessidades da Administração, uma vez que irá proporcionar uma maior participação de licitantes interessadas, resultando na obtenção de proposta mais vantajosa para administração.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Dada a natureza divisível do objeto, a presente aquisição será dividida em itens com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final unitário, garantindo assim, a ampla concorrência. Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, foi avaliada a possibilidade de parcelamento da solução para a aquisição de panificados destinados ao atendimento das demandas das secretarias municipais.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo as necessidades das Secretarias requisitantes.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos tendem a ser de pequena magnitude, sendo passíveis de mitigação por meio de boas práticas, como a exigência de embalagens adequadas, planejamento das entregas, aquisição conforme a demanda real e incentivo a fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis.

14. ANÁLISE DOS RISCOS – RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

A análise de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamentos dos riscos relacionados à contratação. Os riscos analisados foram organizados em duas categorias:

- a) Riscos que possam comprometer o sucesso dos processos de contratação;
- b) Riscos de gestão contratual;

Para cada risco identificado, definiu-se:

- a) a probabilidade de ocorrência dos eventos;
- b) os possíveis danos potenciais em caso de acontecimentos;
- c) possíveis ações preventivas e contingências;
- d) bem como a identificação de responsáveis por ação.

Após a identificação e classificação, deve-se executar uma análise qualitativa e quantitativa.

A análise qualitativa dos riscos é realizada por meio da classificação escalar da probabilidade e do impacto, conforme as definições de referência a seguir:

PROBABILIDADE		
Escala	Frequência Observada/ Esperada	Descritivo de Escala
5- Muito Alta	$\geq 90\%$	Evento esperado que ocorra na maioria das circunstâncias
4- Alta	$\geq 50\% < 90\%$	Evento provavelmente ocorra na maioria das circunstâncias
3- Possível	$\geq 30\% < 50\%$	Evento deve ocorrer em algum momento
2- Baixa	$\geq 10\% < 30\%$	Evento pode ocorrer em algum momento
1- Muito Baixa	$< 10\%$	Evento pode acontecer apenas em circunstâncias excepcionais

Análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto. Tal classificação resultará no nível do risco e direciona as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato, conforme as definições de referência a seguir.

Escala de Impacto:

- (a) **Peso 5: Catastrófico** - o impacto ocasiona colapso às ações de gestão, a viabilidade estratégica pode ser comprometida;
- (b) **Peso 4: Grande** - o impacto compromete acentuadamente às ações de gestão, os objetivos estratégicos podem ser fortemente comprometidos;
- (c) **Peso 3: Moderado** - o impacto é significativo no alcance das ações de gestão;
- (d) **Peso 2: Pequeno** - o impacto é pouco relevante ao alcance das ações de gestão;
- (e) **Peso 1: Insignificante** - o impacto é mínimo no alcance das ações de gestão.

ESCALA DE IMPACTO		
Níveis	Peso	Classificação
RC – RISCO CRÍTICO	5	Catastrófico - o impacto ocasiona colapso às ações de gestão, a viabilidade estratégica pode ser comprometida;
RA – RISCO ALTO	4	Grande - o impacto compromete acentuadamente às ações de gestão, os objetivos estratégicos podem ser fortemente comprometidos;
RM – RISCO MÉDIO	3	Moderado - o impacto é significativo no alcance das ações de gestão;
RP – RISCO PEQUENO	2	Pequeno - o impacto é pouco relevante ao alcance das ações de gestão;
RI – RISCO INSIGNIFICANTE	1	Insignificante - o impacto é mínimo no alcance das ações de gestão;

A tabela a seguir apresenta uma relação dos possíveis riscos identificados e classificados pela administração com ocorrências nos procedimentos de contratação. Na presente situação, de acordo com os parâmetros acima, temos:

• **RISCOS RELACIONADOS AO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO**

ID	Descrição do Risco	Probabilidade / Escala	Nível de impacto	OCORRÊNCIA
R01	Equipe reduzida para a instrução dos processos de contratação.			() SIM (x) NÃO
R02	Inexistência de Plano de Contratações Anual 2026.			(x) SIM () NÃO
R03	Dificuldades das áreas demandantes processarem seus pedidos à luz da nova legislação (em face da menor familiaridade com as novas regras).	>=30% <50%	3	(x) SIM () NÃO
R04	Planejamento deficiente.	>=30% <50%	4	(x) SIM () NÃO
R05	Atraso ou demora na realização da pesquisa de preço.	>=30% <50%	4	(x) SIM () NÃO



R06	Pesquisas de mercado insuficientes ou com problemas.	>=30% <50%	3	(x) SIM () NÃO
R07	Atraso ou demora na emissão de parecer jurídico.			() SIM (x) NÃO
R08	Falta de clareza quanto às especificações dos itens a serem contratados.	>=50% <90%	4	(x) SIM () NÃO
R09	Inexistência de Catálogo Eletrônico municipal com a padronização dos itens.	>=90%	4	(x) SIM () NÃO
R10	Falhas ou erros na especificação técnica.	>=50% <90%	4	(x) SIM () NÃO
R11	Existência de outras demandas prioritárias de contratações.	>=30% <50%	3	(x) SIM () NÃO
R12	Pedidos de esclarecimentos e impugnação ao edital.	>=30% <50%	3	(x) SIM () NÃO
R13	Apresentação de recursos.	>=30% <50%	3	(x) SIM () NÃO
R14	Licitação deserta ou fracassada.			() SIM (x) NÃO

• **RISCOS DE GESTÃO CONTRATUAL**

ID	Descrição do Risco	Probabilidade / Escala	Nível de impacto	OCORRÊNCIA
R0 1	Entrega de produto de má qualidade ou serviços executados de forma insatisfatória;	3	4	(x) SIM () NÃO
R0 2	Entrega de produto com marca/modelo diferente do apresentado na proposta ou em desacordo com as especificações do edital.	4	4	(x) SIM () NÃO
R0 3	Indisponibilidade financeira e/ou orçamentária para contratação.			() SIM (x) NÃO
R0 4	Falhas nas conferências das especificações e/ou quantidades dos produtos entregues.	3	4	(x) SIM () NÃO
R0 5	Atraso na entrega do produto ou na execução do serviços.	3	4	(x) SIM () NÃO

TRATAMENTO DE RISCOS

RISCOS RELACIONADOS AO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

ID	RISCO 02	
R 02	Risco	Realização de contratações errôneas que podem resultar em decisões apressadas e mal informadas que, conseqüentemente, levarão a falhas caras, bem como ocasionar a falta de recursos orçamentários e financeiros.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Produção de documentos com falhas ou incompletos, como especificações técnicas inadequadas, orçamentos imprecisos ou requisitos mal definidos.
ID	Ação Preventiva	
1	Realizar o planejamento da contratação com o objetivo de minimizar ou eliminar os eventos adversos que se apresentem com potencial para causar prejuízos.	
2	Promover, o quanto antes, a elaboração do Plano de Contratações Anual.	



ID	RISCO 03	
R 03	Risco	Dificuldades das áreas demandantes processarem seus pedidos à luz da nova legislação (em face da menor familiaridade com as novas regras).
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Produção de documentos com falhas ou incompletos, como especificações técnicas inadequadas, orçamentos imprecisos ou requisitos mal definidos.
ID	Ação Preventiva	
1	Realizar capacitações rotineiras sobre a Lei 14133/2021	

ID	RISCO 04	
R 04	Risco	Planejamento deficiente
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	A falta de planejamento pode resultar na aquisição de bens e serviços que não atendem às demandas das secretarias.
ID	Ação Preventiva	
1	Elaborar o Plano de Contratação Anual	

ID	Risco 05	
R 05	Risco	Atraso ou demora na realização da pesquisa de preço
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	Atraso na entrega de bens e serviços essenciais para as Secretarias.
ID	Ação Preventiva	
1	Estabelecer prazos claros para a realização da pesquisa de preços	

ID	Risco 06	
R 06	Risco	Pesquisas de mercado insuficientes ou com problemas.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Pesquisas de mercado inadequadas podem levar à adoção de preços de referência muito elevados, resultando em gastos públicos desnecessários, ou valores de referência abaixo do mercado podem afastar fornecedores prejudicando a competitividade.



ID	Ação Preventiva
1	Ofertar treinamento para a equipe responsável pelas pesquisas para garantir maior precisão e metodologia adequada.

ID	Risco 08	
R 08	Risco	Falta de clareza quanto às especificações dos itens a serem contratados.
	Probabilidade	Alta
	Impacto	Alto
	Dano	Especificações ambíguas ou genéricas podem resultar na aquisição de itens ou serviços que não atendem às necessidades reais do contratante. Isso pode impactar diretamente na qualidade da entrega, prejudicando a finalidade do contrato.
ID	Ação Preventiva	
1	Criar uma padronização de itens para todos os departamentos municipais.	

ID	Risco 09	
R 09	Risco	Inexistência de Catálogo Eletrônico Municipal com a padronização dos itens.
	Probabilidade	Muito Alta
	Impacto	Alto
	Dano	Sem um catálogo padronizado, diferentes departamentos podem adquirir itens similares com descrições ou especificações variadas, dificultando o controle e a centralização das compras.
ID	Ação Preventiva	
1	Desenvolver um sistema que liste os itens de maneira clara, com descrições uniformes e categorização adequada.	

ID	Risco 10	
R 10	Risco	Falhas ou erros na especificação técnica.
	Probabilidade	Alta
	Impacto	Alto
	Dano	Erros nas especificações podem resultar no descumprimento de contratos, levando à aplicação de multas ou encargos adicionais.
ID	Ação Preventiva	
1	Treinamento de profissionais responsáveis pela elaboração e análise de especificações.	

ID	Risco 11
----	----------



R 11	Risco	Existência de outras demandas prioritárias de contratações.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Quando o foco está em atender as demandas prioritárias, programas de longo prazo ou políticas públicas importantes podem ser suspensos, afetando a continuidade de projetos e impactando negativamente a população.
ID	Ação Preventiva	
1	Estabelecer critérios claros e objetivos para determinar quais demandas são realmente emergenciais e urgentes, para evitar decisões apressadas.	

ID	Risco 12	
R 12	Risco	Pedidos de esclarecimentos e impugnação ao edital.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Quando um participante entra com pedido de esclarecimento ou impugnação ao edital, isso pode resultar em um atraso no andamento do processo. O procedimento de análise e resposta por parte da administração pública pode levar tempo, impactando a execução de projetos ou o cumprimento de prazos contratados.
ID	Ação Preventiva	
1	O edital deve ser redigido de forma clara, objetiva e detalhada, com todas as informações necessárias para a compreensão do certame. Instruções detalhadas sobre o objeto da licitação, as condições de participação, os critérios de julgamento, e as exigências legais devem ser incluídas sem margem para dúvidas. Certificar-se de que o edital está em conformidade com a legislação vigente, evitando contradições ou exigências que possam ser consideradas ilegais ou exageradas.	

ID	Risco 13	
R 13	Risco	Apresentação de recursos.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Médio
	Dano	Suspensão temporária do processo, atraso na finalização do
ID	Ação Preventiva	
1	Elaborar um edital claro, preciso e detalhado quanto aos requisitos técnicos, financeiros e legais exigidos, para evitar ambiguidades.	

RISCOS DA GESTÃO CONTRATUAL

ID	RISCO 01	
R 01	Risco	Entrega de produto de má qualidade ou serviços executados de forma insatisfatória;
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	Entrega de produtos com má qualidade, podem gerar novas compras prejudicando o orçamento das Secretarias.
ID	Ação Preventiva	
1	Análise dos serviços recebidos	
2	Notificar a empresa contratada sobre a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades por descumprimento contratual	

ID	RISCO 02	
R 02	Risco	Entrega de produto em desacordo com as especificações.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	Entrega de produto com marca/modelo diferente do apresentado na proposta ou em desacordo com as especificações do edital.
ID	Ação Preventiva	
1	Implementar procedimento de conferência obrigatória no ato do recebimento, confrontando as especificações do produto com a proposta aceita e o termo de referência.	
2	Realizar pesquisas sobre a matéria de forma mais aprofundada.	

ID	RISCO 04	
R 04	Risco	Falhas nas conferências das especificações e/ou quantidades dos produtos entregues.
	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	Entregas dos produtos em quantidades insuficientes, geram desperdício de recursos públicos, gerando compras emergenciais afetando negativamente a imagem das Secretarias
ID	Ação Preventiva	
1	Documentar qualquer discrepância encontrada e comunicar imediatamente ao fornecedor e aos gestores responsáveis.	

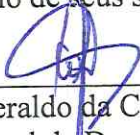
	RISCO 05	
	Risco	Atraso na entrega do serviços

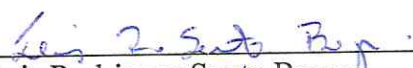


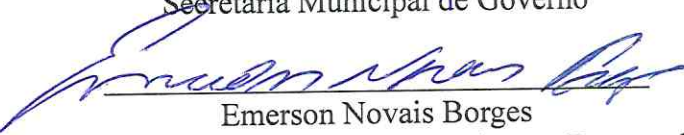
R 05	Probabilidade	Possível
	Impacto	Alto
	Dano	Atrasos na entrega podem exigir compras emergenciais, resultando em custos adicionais para as secretarias.
ID	Ação Preventiva	
1	Estabelecer cronogramas claros e realistas para a entrega de panificados com prazos bem definidos.	
2	Notificar a empresa contratada sobre a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades por descumprimento contratual	

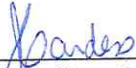
15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

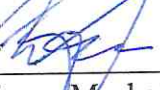
As Secretarias Municipais envolvidas, por meio de seus secretários, declaram **VIÁVEL** esta contratação.

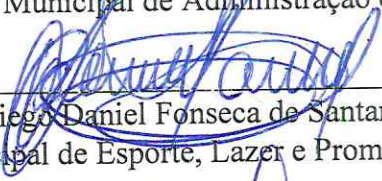

João Geraldo da Costa Neto
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social

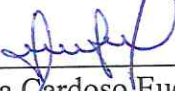

Thais Rodrigues Souto Borges
Secretária Municipal de Governo

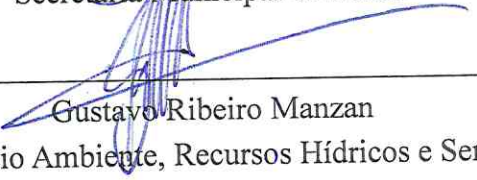

Emerson Novais Borges
Secretário Municipal de Agropecuária, Aquicultura e Desenvolvimento Rural


Jaqueline Cardoso
Secretária de Educação


Bruno Rodrigues Machado
Secretário Municipal de Administração e Finanças


Diego Daniel Fonseca de Santana
Secretário Municipal de Esporte, Lazer e Promoção à Juventude


Luciana Cardoso Euqueres
Secretária Municipal de Saúde


Gustavo Ribeiro Manzan
Secretário de Meio Ambiente, Recursos Hídricos e Serviços Urbanos