

Estudo Técnico Preliminar 405/2024

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

A aquisição de produtos de panificação para as unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Prefeitura de Patos de Minas visa atender a uma necessidade essencial para o bom funcionamento dos serviços públicos e para a promoção do bem-estar dos cidadãos atendidos por essas instituições. Esses produtos são destinados a suprir demandas nutricionais diárias e a apoiar as atividades de acolhimento e assistência, especialmente para crianças e usuários que se encontram em situação de vulnerabilidade.

Sob a perspectiva do interesse público, a contratação desses produtos é essencial para garantir a continuidade de serviços fundamentais à população. Nas escolas e creches, a oferta de alimentos como pães e outros itens de panificação é imprescindível para complementar a merenda escolar e auxiliar no desenvolvimento físico e cognitivo das crianças. Estudos demonstram que uma alimentação balanceada contribui significativamente para o desempenho escolar e para a saúde geral, aspectos que refletem diretamente na formação de cidadãos mais saudáveis e preparados para o futuro.

Nas UBS, os produtos de panificação são oferecidos para promover um ambiente acolhedor para pacientes, muitos dos quais necessitam de suporte nutricional enquanto aguardam ou realizam tratamentos. Esse cuidado humanizado com a alimentação é uma parte importante do atendimento básico em saúde, proporcionando uma experiência mais digna e ajudando na recuperação e bem-estar dos pacientes.

Além disso, o fornecimento desses produtos às unidades administrativas apoia atividades internas e eventos institucionais, fortalecendo o ambiente de trabalho e contribuindo para um atendimento de qualidade à população. Este apoio logístico é fundamental para a boa operação das atividades diárias da Prefeitura, que deve garantir que seus colaboradores estejam bem assistidos e motivados.

A contratação, portanto, busca suprir uma necessidade pública ampla e continuada, diretamente relacionada à qualidade dos serviços prestados e à promoção de uma administração mais inclusiva e eficiente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Suprimentos e Controle Patrimonial	Álvaro Guilherme Rocha

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar que os produtos de panificação atendam às necessidades nutricionais e padrões de qualidade exigidos para o consumo por crianças, pacientes e servidores públicos, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

1. Qualidade dos Produtos:

- Os produtos de panificação devem ser frescos, produzidos diariamente, e livres de conservantes artificiais em excesso, visando a oferecer uma alimentação saudável.
- Devem atender às especificações de peso, textura e sabor para garantir um padrão uniforme.
- Necessita-se de variedade nos itens, incluindo pães de sal, pães integrais, bolos, biscoitos e outros itens básicos de panificação.

2. Condições Sanitárias e Segurança Alimentar:

- A empresa fornecedora deve estar regularmente licenciada e atender às normas de segurança alimentar conforme a legislação vigente (ANVISA e Vigilância Sanitária), com certificação de boas práticas de fabricação.
- Todos os produtos devem vir devidamente embalados para evitar contaminação durante o transporte e armazenamento.

3. Capacidade de Distribuição e Logística:

- A fornecedora deve demonstrar capacidade de distribuição diária e frequente para garantir a entrega em diversas localidades, incluindo escolas, creches, UBS e unidades administrativas.
- O transporte dos produtos deve ser realizado em veículos apropriados e higienizados, mantendo a integridade e frescor dos produtos.

4. Prazos e Frequência de Entrega:

- As entregas devem seguir cronograma previamente estabelecido com cada unidade, com frequência suficiente para atender a demanda sem comprometimento do frescor dos produtos.
- A empresa deve ser capaz de realizar entregas emergenciais caso haja demanda não prevista, garantindo o atendimento imediato das necessidades.

5. Adequação Nutricional:

- Os produtos devem seguir padrões nutricionais adequados para o consumo por crianças e pacientes, evitando teores excessivos de açúcares, sódio e gorduras.
- Produtos integrais e enriquecidos com fibras são desejáveis para contribuir com a alimentação balanceada dos consumidores.

6. Responsabilidade Social e Sustentabilidade:

- É preferível que a empresa fornecedora adote práticas sustentáveis na produção e distribuição dos produtos, como o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- A prioridade será dada a fornecedores locais, incentivando o desenvolvimento econômico da região e reduzindo a pegada de carbono com o transporte.

7. Documentação e Regularidade Fiscal:

- A empresa deve apresentar toda a documentação regularizada, incluindo certidões de regularidade fiscal, alvará de funcionamento, licença sanitária e demais documentos exigidos para contratação com a administração pública, em conformidade com a Lei 14.133/2021.
- Além disso, a empresa deve comprovar experiência no fornecimento de alimentos a instituições públicas ou privadas, apresentando referências que atestem a qualidade e confiabilidade de seus serviços.

Esses requisitos buscam garantir que os produtos de panificação atendam aos padrões de qualidade e segurança necessários para contribuir com a saúde e bem-estar dos usuários das unidades públicas de Patos de Minas, além de promover uma gestão eficiente e sustentável dos recursos públicos.

5. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade de fornecimento de produtos de panificação para as unidades administrativas, escolas, creches e UBS da Prefeitura de Patos de Minas, existem algumas alternativas disponíveis no mercado, cada uma com suas vantagens e limitações. Abaixo estão as principais opções:

1. Contratação Direta de Padarias e Confeitarias Locais:

- **Vantagens:**
 - Contribui para o desenvolvimento econômico local, gerando renda para pequenos empresários e fortalecendo a economia da cidade.
 - Oferece flexibilidade para negociar prazos de entrega e condições específicas de frescor e adequação nutricional, alinhados às necessidades das unidades.
- **Desvantagens:**
 - Pequenos fornecedores locais podem ter capacidade limitada para atender à demanda total, especialmente em situações emergenciais ou com alta frequência.

- Pode ser difícil garantir padrões de qualidade uniformes se houver múltiplos fornecedores, o que exige uma gestão mais complexa e inspeções regulares.

2. Parceria com Redes de Supermercados:

- **Vantagens:**
 - Supermercados maiores costumam ter capacidade logística e de produção em larga escala, garantindo produtos frescos e uma variedade maior de itens.
 - Muitos já possuem departamentos de panificação bem estruturados, com certificações de segurança alimentar e práticas de sustentabilidade.
- **Desvantagens:**
 - Pode resultar em menos incentivo ao comércio local, favorecendo grandes redes ao invés de padarias menores da região.
 - A relação com redes maiores pode ser menos flexível em termos de personalização dos produtos e condições de entrega.

3. Terceirização Completa do Serviço de Panificação e Entrega:

- **Vantagens:**
 - Contratar uma empresa especializada em alimentação para fornecer e distribuir os produtos de panificação permite que a Prefeitura centralize a logística e tenha um contrato mais robusto de qualidade e segurança alimentar.
 - Empresas de catering ou fornecimento de alimentação escolar têm experiência com o atendimento em grande escala e o cumprimento rigoroso de normas nutricionais e sanitárias.
- **Desvantagens:**
 - Geralmente, o custo é mais elevado em comparação com fornecedores locais, pois empresas de grande porte tendem a incorporar taxas de serviço e logística.
 - Menor flexibilidade para o município ajustar o fornecimento com fornecedores locais.

4. Aquisição de Equipamentos e Produção Interna (Padaria Municipal):

- **Vantagens:**
 - A criação de uma padaria municipal permite controle direto sobre a produção e qualidade dos produtos, garantindo que todos os requisitos nutricionais e sanitários sejam atendidos.
 - Redução de custos a longo prazo, após o investimento inicial em equipamentos e treinamento de pessoal.
- **Desvantagens:**
 - Exige um investimento inicial significativo em infraestrutura, equipamentos e contratação de profissionais capacitados.
 - Maior responsabilidade e custo de manutenção com equipamentos, insumos e questões sanitárias.

5. Contratação via Cooperativas de Produtores Locais:

- **Vantagens:**
 - As cooperativas locais podem ser uma solução interessante, pois incentivam o cooperativismo e apoiam pequenos produtores, criando impacto positivo na comunidade.
 - Flexibilidade para ajustar o volume de produção e entrega conforme as demandas do município.
- **Desvantagens:**
 - Nem todas as cooperativas têm capacidade ou infraestrutura para atender grandes demandas, especialmente para múltiplas unidades de maneira simultânea.
 - Pode ser necessária uma adaptação ou apoio técnico para que essas cooperativas se adequem às normas de segurança alimentar exigidas.

6. Contratação via Licitação com Empresas Especializadas em Alimentação Escolar e Hospitalar:

- **Vantagens:**
 - Empresas especializadas nesse setor possuem experiência em atender demandas de órgãos públicos, cumprindo rigorosamente as exigências de segurança alimentar e nutrição.
 - Processo de licitação permite selecionar a melhor proposta de acordo com critérios de preço, qualidade, e capacidade logística, garantindo transparência.
- **Desvantagens:**
 - Pode levar tempo devido aos procedimentos burocráticos de licitação, o que pode ser um entrave para atender necessidades urgentes.

- Empresas maiores e de fora da cidade podem ser mais competitivas no processo licitatório, o que pode prejudicar fornecedores locais.

Cada uma dessas alternativas oferece caminhos para resolver o problema da Prefeitura de Patos de Minas, considerando a necessidade de garantir produtos de qualidade e atender à demanda de diversas unidades de maneira confiável. A escolha dependerá das prioridades da Prefeitura em termos de custo, apoio à economia local, e capacidade de adaptação às demandas específicas das unidades administrativas, educacionais e de saúde.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação direta de padarias locais se apresenta como a melhor solução para atender às necessidades de fornecimento diário de produtos de panificação para as unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Prefeitura de Patos de Minas. Essa escolha se justifica por uma série de fatores relacionados à qualidade dos serviços, flexibilidade de entrega, impacto socioeconômico local e alinhamento com o interesse público.

Um dos principais motivos para a escolha de padarias locais é a **garantia de frescor e qualidade dos produtos**. A panificação é um setor que exige a produção diária para que os produtos cheguem frescos e em perfeitas condições de consumo. Padarias locais têm a capacidade de atender a essa exigência de frescor e podem ajustar suas produções conforme as demandas diárias específicas de cada unidade. Essa flexibilidade é fundamental, pois permite que a Prefeitura receba produtos de qualidade sem precisar depender de longos processos logísticos que poderiam comprometer a integridade dos alimentos.

Outro ponto crucial é a **frequência e rapidez nas entregas**. As padarias locais estão geograficamente próximas dos pontos de consumo e podem realizar entregas diárias de forma ágil, atendendo às necessidades pontuais de diferentes setores da Prefeitura. Esse atendimento rápido e localizado reduz o risco de atrasos e permite que todas as unidades, incluindo escolas, creches e UBS, tenham acesso aos produtos nos horários estipulados. A proximidade também possibilita uma resposta imediata em situações emergenciais ou de demanda extra, o que é essencial para serviços que atendem diretamente à população, como as unidades de saúde e de educação.

A contratação direta de padarias locais também **contribui positivamente para a economia da cidade de Patos de Minas**, promovendo o desenvolvimento econômico regional. Ao optar por fornecedores locais, a Prefeitura incentiva o crescimento dos pequenos e médios empresários da cidade, gera empregos e fortalece o comércio local. Esse impacto positivo se estende para a comunidade, visto que esses recursos retornam ao município, promovendo um ciclo econômico que beneficia toda a sociedade. Essa abordagem demonstra o compromisso da administração pública com o desenvolvimento sustentável e com o apoio a empreendedores da região.

Além disso, as padarias locais têm a capacidade de **personalizar os serviços de acordo com as especificações nutricionais e sanitárias exigidas**. É possível firmar contratos que incluam requisitos rigorosos de qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional, garantindo que os produtos estejam em conformidade com as normas de consumo para crianças e pacientes. Padarias locais, muitas vezes, são mais flexíveis e dispostas a adaptar-se às exigências específicas, o que pode ser mais difícil de alcançar com grandes fornecedores externos.

Por fim, a contratação direta de padarias permite à Prefeitura **reduzir custos logísticos** associados a grandes operações de distribuição, uma vez que as entregas são feitas diretamente pelos fornecedores locais aos pontos de consumo, sem a necessidade de intermediários. Essa estrutura de fornecimento direto é mais eficiente e econômica, especialmente considerando que a produção de panificados é perecível e requer condições de transporte e armazenamento adequadas.

Dessa forma, a contratação direta de padarias locais não apenas satisfaz as exigências logísticas e qualitativas, mas também promove a sustentabilidade econômica e social de Patos de Minas, contribuindo para uma administração pública eficiente e alinhada com os interesses da comunidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos e suas descrições estão no relatório anexo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.279.436,64

Os valores unitários encontram-se no documento anexo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A opção pelo parcelamento do objeto para a contratação de produtos de panificação destinados às unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Prefeitura de Patos de Minas se justifica por razões operacionais, econômicas e de fortalecimento da economia local. O parcelamento permite adaptar o fornecimento às necessidades específicas de cada unidade, garantindo maior eficiência e flexibilidade. Abaixo, detalham-se as principais razões para essa escolha:

1. Atendimento Personalizado às Necessidades das Unidades:

- Cada unidade atendida pela Prefeitura possui características e demandas específicas em termos de volume, frequência de entrega e variedade de produtos. Com o parcelamento, é possível adequar os contratos de fornecimento de acordo com essas necessidades, garantindo que as escolas, creches e UBS recebam os produtos de panificação em quantidade e variedade adequadas ao seu público.

2. Incentivo à Competitividade e Inclusão de Pequenos Fornecedores:

- O parcelamento permite a participação de pequenos fornecedores e padarias locais, que muitas vezes não têm capacidade para atender a uma demanda unificada de grande porte, mas podem fornecer para contratos menores e específicos. Isso promove a competitividade no processo de contratação e estimula o crescimento de empreendedores locais, gerando renda e fortalecendo o mercado de Patos de Minas.

3. Flexibilidade e Otimização Logística:

- Ao estabelecer contratos específicos para diferentes unidades ou regiões da cidade, o parcelamento facilita a gestão da logística de entregas e possibilita uma resposta mais rápida e eficiente às demandas diárias. Cada unidade pode receber os produtos conforme suas necessidades específicas, reduzindo desperdícios e garantindo a frescura dos produtos de panificação.

4. Redução de Riscos e Garantia de Continuidade no Fornecimento:

- Com contratos parcelados, a Prefeitura mitiga o risco de interrupções no fornecimento em caso de problemas com um fornecedor específico. Se uma padaria enfrentar dificuldades, os contratos com outras padarias garantem a continuidade do serviço nas demais unidades. Esse modelo contribui para a segurança alimentar e assegura o funcionamento das atividades diárias.

5. Impacto Econômico Local Positivo:

- O parcelamento permite que diversos fornecedores locais participem do processo, promovendo o desenvolvimento econômico do município e beneficiando diretamente a comunidade. Essa prática reforça o compromisso da Prefeitura com o apoio ao comércio local, fomentando o empreendedorismo e gerando empregos na cidade.

6. Eficiência Econômica e Controle de Custos:

- Com contratos específicos e de menor escala, a Prefeitura pode negociar condições mais vantajosas para cada lote ou grupo de produtos, evitando a concentração de contratos e permitindo uma maior otimização dos recursos financeiros. Esse controle de custos também facilita o monitoramento dos gastos por unidade, permitindo uma gestão mais transparente e eficiente dos recursos públicos.

Assim, o parcelamento do objeto de contratação para o fornecimento de produtos de panificação apresenta-se como a alternativa mais adequada para atender de forma eficiente, flexível e econômica as necessidades das diversas unidades da Prefeitura de Patos de Minas. Essa estratégia combina a personalização no atendimento, a promoção da economia local e a redução de riscos, beneficiando tanto a administração pública quanto a comunidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Ao considerar a contratação de produtos de panificação para diversas unidades da Prefeitura de Patos de Minas, torna-se necessário analisar a possibilidade de contratações correlatas e interdependentes que possam agregar valor ao fornecimento desses produtos e otimizar a logística e a qualidade do atendimento. A seguir estão alguns exemplos de contratações correlatas e interdependentes que podem fortalecer o processo e melhorar a eficiência operacional:

1. Serviço de Logística e Distribuição de Alimentos:

- Para garantir que os produtos de panificação sejam entregues frescos e em tempo hábil a cada unidade, a contratação de um serviço de logística especializado pode ser uma solução estratégica. Esse serviço atuaria como suporte aos fornecedores locais, coordenando a distribuição e minimizando os riscos de atrasos, especialmente para unidades mais distantes. Esse tipo de contratação é interdependente do fornecimento dos produtos, pois garante que a entrega ocorra conforme as necessidades das unidades.

2. Contratação de Fornecedores de Insumos Específicos para Panificação (Farinha, Fermento, etc.):

- Em casos onde a produção de panificação é realizada diretamente pela Prefeitura, como em uma padaria municipal, ou onde os fornecedores contratados necessitam de suporte, a contratação de insumos específicos para panificação pode ser realizada de forma complementar. Essa contratação é correlata e interdependente, pois a qualidade dos insumos impacta diretamente a qualidade e o frescor dos produtos de panificação fornecidos às unidades.

3. Serviços de Controle de Qualidade e Fiscalização Sanitária:

- Para assegurar a conformidade dos produtos com os padrões de segurança alimentar e qualidade nutricional exigidos, a contratação de um serviço de controle de qualidade e fiscalização sanitária pode ser fundamental. Esse serviço atua de forma interdependente com os fornecedores de panificação, pois envolve a inspeção regular das padarias e pontos de produção, garantindo que os produtos oferecidos atendam aos requisitos sanitários e de qualidade.

4. Serviço de Nutrição e Assessoria Alimentar:

- Para adequar a oferta de panificados às necessidades específicas dos públicos atendidos (especialmente crianças e pacientes), a contratação de nutricionistas ou empresas especializadas em assessoria alimentar pode contribuir na definição de cardápios e especificações nutricionais. Essa contratação é correlata, pois atua de forma complementar ao fornecimento de panificação, e interdependente, pois os fornecedores precisam seguir orientações nutricionais específicas para garantir a qualidade da alimentação oferecida.

5. Contratação de Serviços de Higienização de Embalagens e Armazenamento:

- Em algumas unidades, a contratação de serviços de higienização de áreas de armazenamento ou fornecimento de embalagens sanitárias pode ser uma necessidade adicional para garantir que os produtos de panificação permaneçam em boas condições de consumo até o momento da distribuição. Essa contratação é interdependente do serviço de fornecimento de panificação, pois os produtos precisam estar bem acondicionados e protegidos de contaminações.

6. Treinamento de Manipulação de Alimentos para Servidores das Unidades:

- Contratar empresas ou profissionais para ministrar treinamentos sobre manipulação de alimentos e boas práticas de armazenamento aos servidores que trabalham com distribuição de alimentos nas escolas, creches e UBS. Esse serviço é correlato e interdependente ao fornecimento de panificação, pois assegura que os produtos recebidos sejam manuseados corretamente, preservando a qualidade e segurança até o consumo final.

Essas contratações correlatas e interdependentes agregam valor ao processo de fornecimento de panificação para a Prefeitura de Patos de Minas, assegurando que os produtos oferecidos sejam de alta qualidade e cumpram com os padrões nutricionais e sanitários necessários. A integração desses serviços auxilia na construção de uma gestão eficiente e no atendimento satisfatório das necessidades das unidades, promovendo, ao mesmo tempo, segurança e bem-estar para a comunidade atendida.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) Classe/Grupo: **GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO**

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de fornecedores para o fornecimento de produtos de panificação às unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Prefeitura de Patos de Minas traz diversos benefícios que impactam diretamente a qualidade dos serviços públicos e o bem-estar da comunidade. Abaixo estão listados os principais benefícios esperados com essa contratação:

1. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar:

- Através de fornecedores qualificados, a Prefeitura assegura que os produtos de panificação oferecidos às crianças, pacientes e servidores sejam produzidos de acordo com rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. Isso inclui a conformidade com normas sanitárias e a eliminação de riscos de contaminação, promovendo a saúde dos consumidores.

2. Apoio ao Desenvolvimento Infantil e Desempenho Educacional:

- Para as escolas e creches, a disponibilização de alimentos nutritivos e frescos é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças. Um fornecimento regular e de qualidade contribui para a manutenção de uma alimentação balanceada, essencial para o aprendizado e para a saúde dos estudantes, especialmente para aqueles em situação de vulnerabilidade.

3. Humanização do Atendimento nas Unidades de Saúde:

- Nas UBS, a oferta de produtos de panificação ajuda a criar um ambiente mais acolhedor e humanizado para os pacientes, especialmente em casos de longas esperas ou para pacientes que necessitam de suporte nutricional. Esse cuidado adicional promove uma experiência de atendimento mais digna e respeitosa para a população.

4. Eficiência Operacional e Otimização de Recursos Públicos:

- A contratação bem-estruturada de fornecedores para diferentes unidades facilita o controle logístico e evita desperdícios. A padronização das entregas e o monitoramento dos contratos garantem que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente, permitindo uma melhor gestão orçamentária e operacional dos produtos adquiridos.

5. Fortalecimento da Economia Local:

- Ao priorizar fornecedores locais, a Prefeitura contribui para o desenvolvimento econômico de Patos de Minas, gerando emprego e incentivando o crescimento de pequenos e médios empresários do setor de panificação. Esse benefício se reflete na comunidade, criando um ciclo de fortalecimento econômico e social no município.

6. Maior Flexibilidade para Atender Demandas Específicas:

- Contratando fornecedores com capacidade de adaptação às necessidades específicas de cada unidade, a Prefeitura pode ajustar o fornecimento conforme as demandas diárias e as especificações nutricionais de cada setor, como creches e UBS. Essa flexibilidade permite um atendimento mais personalizado e evita desperdícios de produtos perecíveis.

7. Promoção de Práticas Sustentáveis e Redução de Desperdícios:

- Com um planejamento eficiente e a possibilidade de ajustes conforme a demanda, o fornecimento de panificação pode ser estruturado para evitar excessos e minimizar desperdícios. Alguns fornecedores locais podem ainda adotar práticas sustentáveis, como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis, alinhando-se aos princípios de sustentabilidade promovidos pela Prefeitura.

8. Transparência e Controle de Qualidade no Serviço Público:

- A contratação de fornecedores específicos permite uma fiscalização mais próxima e detalhada dos serviços prestados. A Prefeitura pode estabelecer critérios claros de qualidade e frequência das entregas, garantindo que o serviço prestado seja constantemente monitorado e ajustado, quando necessário, para atender aos padrões estabelecidos.

9. Contribuição para o Bem-Estar dos Servidores Públicos:

- O fornecimento de produtos de panificação para as unidades administrativas contribui para um ambiente de trabalho mais acolhedor, reforçando o apoio e a motivação dos servidores. Um ambiente bem cuidado e com suporte alimentar reflete-se em um melhor atendimento ao público e na produtividade dos serviços prestados pela Prefeitura.

Em síntese, a contratação de fornecedores de panificação proporciona uma série de benefícios que vão além do simples fornecimento de alimentos, impactando diretamente a qualidade dos serviços oferecidos pela Prefeitura de Patos de Minas e promovendo o bem-estar e o desenvolvimento da comunidade atendida. Esses benefícios demonstram o compromisso da administração pública com a gestão eficiente dos recursos e com a promoção de um atendimento humanizado e inclusivo.

13. Providências a serem Adotadas

Para assegurar a contratação eficaz e transparente de fornecedores de produtos de panificação, atendendo às necessidades das unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS), a Prefeitura de Patos de Minas deverá adotar as seguintes providências:

1. Definição Clara do Objeto e Especificações Técnicas:

- Descrever detalhadamente os produtos de panificação a serem fornecidos, incluindo tipos de pães, bolos, biscoitos e outros itens. Especificar as características de qualidade, frescor, peso, e composição nutricional exigidas para atender às necessidades de cada unidade.
- Incluir requisitos de segurança alimentar e sanitária conforme normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária, para garantir a qualidade dos produtos ofertados.

2. Levantamento de Demanda por Unidade e Planejamento de Distribuição:

- Realizar um levantamento detalhado das quantidades e frequências necessárias para cada unidade atendida, considerando particularidades como o número de usuários e especificações de consumo.
- Estabelecer um cronograma de entrega eficiente que atenda às necessidades específicas de cada unidade, garantindo a frescura dos produtos e evitando desperdícios.

3. Consulta ao Mercado e Identificação de Fornecedores Locais:

- Realizar uma pesquisa de mercado para identificar padarias e fornecedores locais com capacidade de atender aos requisitos especificados, promovendo a competitividade e priorizando o desenvolvimento econômico local.
- Realizar reuniões e consultas técnicas com fornecedores potenciais para assegurar que entendam os requisitos e possam atender de maneira satisfatória.

4. Elaboração de Edital e Documentação de Licitação:

- Preparar o edital de licitação com todas as especificações técnicas, cronogramas de entrega, e exigências de segurança alimentar, incluindo a descrição dos critérios de avaliação e a documentação necessária para comprovação da capacidade técnica e regularidade fiscal.
- Incluir cláusulas sobre penalidades para descumprimento de contrato e critérios de desempenho, garantindo que a Prefeitura tenha meios de monitorar e assegurar a qualidade dos serviços prestados.

5. Divulgação e Publicação da Licitação:

- Publicar o edital de licitação nos canais oficiais da Prefeitura e em veículos de comunicação de alcance local, assegurando ampla divulgação e incentivando a participação de fornecedores locais.
- Disponibilizar sessões de esclarecimento ou reuniões prévias com os interessados para garantir que todas as dúvidas sobre os requisitos do contrato sejam resolvidas.

6. Avaliação das Propostas e Seleção de Fornecedores:

- Estabelecer uma comissão de avaliação capacitada para analisar as propostas, verificando a conformidade com os requisitos do edital, a regularidade fiscal, e a capacidade técnica dos fornecedores.
- Priorizar critérios que garantam o melhor custo-benefício, assegurando que os fornecedores selecionados possuam experiência comprovada e capacidade de atender às demandas especificadas.

7. Formalização do Contrato e Definição de Obrigações:

- Firmar contratos detalhados com os fornecedores selecionados, incluindo cláusulas que assegurem a conformidade com os padrões de qualidade e frequência das entregas.
- Estabelecer obrigações claras sobre prazos, condições de entrega, e especificações técnicas dos produtos, além de mecanismos para avaliação de desempenho.

8. Implementação de Controle de Qualidade e Fiscalização:

- Designar equipes ou responsáveis para monitorar a qualidade dos produtos fornecidos, realizando inspeções periódicas nas entregas e verificando a conformidade com os padrões sanitários e nutricionais exigidos.
- Desenvolver um sistema de feedback com as unidades atendidas para identificar rapidamente eventuais problemas com a qualidade ou entrega dos produtos e adotar providências corretivas.

9. Capacitação de Servidores para Recebimento e Armazenamento Adequados:

- Treinar os servidores das unidades atendidas sobre as melhores práticas de recebimento e armazenamento dos produtos de panificação, assegurando que os alimentos sejam manuseados corretamente e conservados até o consumo final.

10. Acompanhamento e Avaliação Contínua do Contrato:

- Estabelecer um sistema de acompanhamento e avaliação contínua do contrato, com indicadores de desempenho para monitorar a qualidade dos serviços prestados, pontualidade nas entregas, e satisfação das unidades atendidas.
- Realizar avaliações periódicas para ajustar o planejamento e adotar melhorias no processo de fornecimento, sempre que necessário, visando garantir o atendimento das necessidades das unidades e o uso eficiente dos recursos públicos.

Essas providências visam assegurar que a contratação de fornecedores de produtos de panificação atenda aos padrões de qualidade e segurança exigidos, promovendo a eficiência operacional e o uso responsável dos recursos públicos, e garantindo o bem-estar dos cidadãos atendidos pelas unidades da Prefeitura de Patos de Minas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de fornecedores para o fornecimento diário de produtos de panificação para as diversas unidades da Prefeitura de Patos de Minas pode gerar impactos ambientais que precisam ser considerados e, sempre que possível, mitigados. Abaixo estão os principais impactos ambientais potenciais e algumas abordagens para reduzi-los:

1. Emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) e Poluição Atmosférica:

- A logística de transporte necessária para a entrega diária dos produtos de panificação pode contribuir para a emissão de GEE, como o dióxido de carbono (CO₂), devido ao uso de veículos para distribuição. A poluição atmosférica gerada impacta a qualidade do ar, especialmente em áreas urbanas.
- **Mitigação:** Priorizar fornecedores locais e incentivar o uso de veículos com menor impacto ambiental, como aqueles movidos a gás natural ou eletricidade. Um planejamento de rotas eficiente pode reduzir o número de viagens e, consequentemente, as emissões associadas.

2. Geração de Resíduos Sólidos (Embalagens):

- Os produtos de panificação são frequentemente embalados em plástico, papel ou outros materiais que, após o consumo, se tornam resíduos sólidos. O acúmulo de embalagens descartadas aumenta a carga de resíduos no município e pode afetar o meio ambiente, especialmente se o descarte não for feito de forma adequada.
- **Mitigação:** Exigir embalagens sustentáveis, como materiais biodegradáveis, recicláveis ou compostáveis. Incentivar os fornecedores a adotarem práticas de embalagem ecológicas e a Prefeitura a implementar programas de coleta seletiva para reciclagem desses materiais.

3. Consumo de Água e Energia na Produção:

- A produção de pães e outros itens de panificação requer um consumo considerável de água e energia, especialmente em processos de grande escala. A dependência de recursos naturais e o uso de energia elétrica podem impactar os recursos locais e contribuir para o aumento da pegada de carbono da cadeia de fornecimento.
- **Mitigação:** Priorizar fornecedores que adotem práticas de produção sustentáveis, como o uso de energia renovável, tecnologias de eficiência energética e o reaproveitamento de água no processo produtivo. Incentivar práticas de produção mais ecológicas e sustentáveis.

4. Descarte de Produtos Perecíveis e Desperdício Alimentar:

- Caso não haja um planejamento adequado de quantidades, o excesso de produtos de panificação pode resultar em desperdício alimentar. O descarte de produtos perecíveis gera resíduos orgânicos que, ao se decompor, liberam metano, um potente gás de efeito estufa.
- **Mitigação:** Realizar um planejamento eficiente das quantidades de produtos adquiridos para evitar excessos. Implementar um sistema de redistribuição de alimentos não utilizados para evitar o desperdício, destinando-os a programas sociais, por exemplo.

5. Impacto do Cultivo e Produção de Matérias-Primas:

- A produção de pães e produtos de panificação exige matérias-primas como trigo, açúcar e óleo, cujo cultivo em grande escala pode impactar o solo e a biodiversidade. O uso intensivo de pesticidas e fertilizantes no cultivo de grãos contribui para a degradação do solo e a contaminação de recursos hídricos.
- **Mitigação:** Incentivar fornecedores a buscar matérias-primas de origem sustentável, preferencialmente de produção orgânica ou de produtores locais comprometidos com práticas agrícolas de baixo impacto ambiental.

6. Produção de Poluentes na Panificação:

- O processo de panificação emite compostos voláteis e outros poluentes, que podem contribuir para a poluição atmosférica, especialmente se houver grande concentração de padarias ou indústrias na região.
- **Mitigação:** Priorizar fornecedores que adotem sistemas de filtragem e controle de poluentes em suas instalações. Padarias que utilizam fornos eficientes e controlados, com ventilação adequada, têm menor impacto ambiental.

7. Impacto no Uso de Recursos Florestais (Papel e Derivados de Madeira):

- Caso as padarias utilizem caixas de transporte, bandejas de papelão ou sacolas de papel, o consumo de recursos florestais pode aumentar, contribuindo para o desmatamento e o consumo insustentável de madeira.
- **Mitigação:** Optar por fornecedores que utilizem embalagens de papel certificado (FSC) ou alternativas feitas de materiais reciclados ou sustentáveis.

Ao considerar esses impactos ambientais, a Prefeitura de Patos de Minas pode adotar medidas proativas para minimizar o impacto ambiental do fornecimento de produtos de panificação, priorizando fornecedores que estejam comprometidos com práticas de sustentabilidade e reduzindo, assim, a pegada ecológica dessa contratação. Essas ações contribuem para uma gestão pública mais sustentável e reforçam o compromisso com a preservação ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de fornecedores para o fornecimento de produtos de panificação às unidades administrativas, escolas, creches e Unidades Básicas de Saúde (UBS) da Prefeitura de Patos de Minas é viável e atende aos requisitos operacionais, financeiros e de interesse público, conforme descrito a seguir:

1. Viabilidade Técnica:

- A contratação de fornecedores locais de panificação para atender a demanda diária de unidades da Prefeitura é tecnicamente viável, considerando a capacidade dos fornecedores de Patos de Minas de produzir e distribuir produtos frescos e de qualidade.
- A proximidade dos fornecedores locais facilita a logística de entrega, assegurando o frescor dos produtos e a pontualidade nas entregas. Além disso, as padarias e fornecedores da região demonstram condições de adaptar sua produção às especificações nutricionais e sanitárias exigidas para o atendimento de escolas, creches e unidades de saúde.

2. Viabilidade Econômica:

- O mercado local apresenta opções competitivas de fornecedores de panificação, o que permite à Prefeitura buscar o melhor custo-benefício, resultando em uma gestão eficiente dos recursos públicos.
- A escolha por fornecedores locais reduz os custos logísticos associados ao transporte e permite a negociação de valores adequados ao orçamento municipal, otimizando a aplicação dos recursos. O parcelamento do objeto, se necessário, possibilita ainda que diferentes fornecedores atendam setores específicos, ampliando a eficiência econômica.

3. Viabilidade Operacional:

- A estrutura logística da Prefeitura permite a distribuição dos produtos de panificação para cada unidade de acordo com cronogramas pré-estabelecidos, adaptando-se às necessidades específicas de cada setor. Isso garante que as escolas, creches e UBS recebam os produtos no horário e quantidade adequados, mantendo a continuidade dos serviços públicos.
- A contratação permite que o fornecimento seja monitorado de perto, com inspeções regulares e controle de qualidade, assegurando que os produtos atendam aos padrões exigidos.

4. Viabilidade Ambiental:

- A priorização de fornecedores locais reduz a necessidade de transporte de longas distâncias, diminuindo a emissão de gases de efeito estufa e outros poluentes associados à logística.
- Os fornecedores podem ser incentivados a adotar práticas sustentáveis, como o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, contribuindo para a redução do impacto ambiental do processo de contratação. Essa abordagem está alinhada com os princípios de sustentabilidade que a Prefeitura busca promover.

5. Viabilidade Social e Interesse Público:

- A contratação de padarias e fornecedores locais de panificação gera benefícios diretos à economia de Patos de Minas, incentivando o comércio local, gerando empregos e fortalecendo pequenos e médios empresários. Esse impacto socioeconômico positivo promove o desenvolvimento local e contribui para o bem-estar da comunidade.
- A viabilidade social também se reflete na garantia de produtos alimentares essenciais para a população atendida pelas escolas, creches e UBS, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento das crianças e para o conforto dos pacientes nas unidades de saúde.

Dessa forma, a contratação de fornecedores para produtos de panificação pela Prefeitura de Patos de Minas é plenamente viável e justificada. Ela atende aos requisitos técnicos, econômicos, operacionais e ambientais, além de promover o interesse público e o desenvolvimento local. A contratação possibilita uma prestação de serviço de qualidade à população, promovendo a eficiência na administração pública e o bem-estar da comunidade.

16. Responsáveis

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

ALVARO GUILHERME ROCHA

Diretor de Suprimentos e Controle Patrimonial



Assinou eletronicamente em 18/11/2024 às 14:19:48.

WASHINGTON DE SOUSA CAIXETA

Gerente de Almoxarifado Central

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - mapa de cotação atualizado.pdf (95.47 KB)

Anexo I - mapa de cotação atualizado.pdf



Grupo.: 000364 / 2024 Data de cotação 23/10/2024

Material.: 56138 - BISCOITOS VARIADOS - KG ME/EPP

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		46,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		44,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		32,900

Unidade	KG	Quantidade	400,000	Valor Médio do Item	41,5666	Valor total	16.626,640
---------	----	------------	---------	---------------------	---------	-------------	------------

Material.: 67311 - BISCOITOS VARIADOS, TAMANHO FESTA, NAS SEGUINTE OPÇÕES:

- BISCOITO DE POLVILHO DOCE;
- PÃO DE QUEIJO;
- BROA TEMPERADA;
- BOLACHA DE DOCE
- ROSQUINHA COM GOIABADA;

O(OS) PRODUTO(OS) E QUANTIDADE(OS) SERÃO DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO.BISCOITOS VARIADOS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		46,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		44,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		32,900

Unidade	KG	Quantidade	8.615,000	Valor Médio do Item	41,5666	Valor total	358.096,259
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	-------------

Material.: 31887 - PÃO CARECA 50G., COM 01 FATIA DE APRESUNTADO E 01 FATIA DE MUSSARELA.

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		4,500
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		4,700
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		3,300

Unidade	UN	Quantidade	11.100,000	Valor Médio do Item	4,1666	Valor total	46.249,260
---------	----	------------	------------	---------------------	--------	-------------	------------

Material.: 67362 - PÃO DE ABÓBORA, 50 GRAMAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		2,800
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		2,390
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		1,250

Unidade	UN	Quantidade	220.000,000	Valor Médio do Item	2,1466	Valor total	472.252,000
---------	----	------------	-------------	---------------------	--------	-------------	-------------

Material.: 67848 - PÃO DE ABÓBORA, 50 GRAMAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE ME/EPP

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		2,800
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		2,390
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		1,250

Unidade	UN	Quantidade	22.000,000	Valor Médio do Item	2,1466	Valor total	47.225,200
---------	----	------------	------------	---------------------	--------	-------------	------------

Material.: 41879 - PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS - 25 GRAMAS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		28,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		26,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		24,990

Unidade	KG	Quantidade	4.000,000	Valor Médio do Item	26,9300	Valor total	107.720,000
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	-------------

Material.: 49474 - PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS - 25 GRAMAS EXCLUSIVO ME/EPP

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		28,900



Grupo.: 000364 / 2024 Data de cotação 23/10/2024

019698	- GUIMARAES PAES E DOCES LTDA		26,900
001028	- PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024	24,990

Unidade	KG	Quantidade	400,000	Valor Médio do Item	26,9300	Valor total	10.772,000
---------	----	------------	---------	---------------------	---------	-------------	------------

Material.: 464 - PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS COM +/- 50 GRAMAS..

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		28,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		24,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		24,990

Unidade	KG	Quantidade	71.930,000	Valor Médio do Item	26,2633	Valor total	1.889.119,169
---------	----	------------	------------	---------------------	---------	-------------	---------------

Material.: 42129 - PÃO DE SAL TIPO FRANCÊS - 50 G - KG - ME - EPP

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		28,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		24,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		24,990

Unidade	KG	Quantidade	7.620,000	Valor Médio do Item	26,2633	Valor total	200.126,346
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	-------------

Material.: 27466 - REFRIGERANTE SABOR COLA - 2,5 LITROS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		14,000
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		13,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		11,900

Unidade	UN	Quantidade	1.476,000	Valor Médio do Item	13,2666	Valor total	19.581,502
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	------------

Material.: 67308 - REFRIGERANTE SABOR COLA, ZERO AÇÚCAR - 2 LITROS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		12,000
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		12,500
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		10,590

Unidade	UN	Quantidade	690,000	Valor Médio do Item	11,6966	Valor total	8.070,654
---------	----	------------	---------	---------------------	---------	-------------	-----------

Material.: 33837 - REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ: CONSERVANTE INS 211, ACIDULANTE INS 330, EXTRATO DE GUARANA, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS, CORANTE INS 150D E AGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR.-2 LITROS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		11,000
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		12,900
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		5,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		11,900

Unidade	UN	Quantidade	1.531,000	Valor Médio do Item	10,4250	Valor total	15.960,675
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	------------

Material.: 62347 - REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, ZERO DE AÇÚCAR, 1ª QUALIDADE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE REFERÊNCIA - 200 ML OU 1 COPO: CALORIAS, CARBOIDRATOS, PROTEÍNA E GORDURATOTAL: 0; SÓDIO: DE 0 A 28MG. EMBALAGEM DESCARTÁVEL COM 2 LITROS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
033127 - CENCOSUD BRASIL COMERCIAL S.A.	22/12/2024		8,490
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		11,000
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		12,500
015645 - NP TECNOLOGIA E GESTAO DE DADOS LTDA	22/12/2024		10,200

Unidade	UN	Quantidade	34,000	Valor Médio do Item	10,5475	Valor total	358,615
---------	----	------------	--------	---------------------	---------	-------------	---------



Grupo.: 000364 / 2024 Data de cotação 23/10/2024

Material.: 67352 - REFRIGERANTE ZERO AÇÚCAR, SABOR COLA, LATA COM 310ML

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		6,300
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		7,200

Unidade	UN	Quantidade	500,000	Valor Médio do Item	6,7500	Valor total	3.375,000
---------	----	------------	---------	---------------------	--------	-------------	-----------

Material.: 3207 - ROSQUINHA DE DOCE - 50 GRAMAS

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		2,500
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		1,500
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		1,100

Unidade	UN	Quantidade	9.100,000	Valor Médio do Item	1,7000	Valor total	15.470,000
---------	----	------------	-----------	---------------------	--------	-------------	------------

Material.: 67312 - SALGADOS VARIADOS, TAMANHO FESTA, NAS SEGUINTE OPÇÕES:

- COXINHA DE FRANGO;
- ESPETINHO DE FRANGO;
- BODAS DE QUEIJO;
- PASTEL COM CREME DE MILHO;
- EMPADINHA;
- ENROLADINHO ASSADO DE PRESUNTO E MUSSARELA.

O(OS) PRODUTO(OS) E QUANTIDADE(OS) SERÃO DEFINIDOS NO ATO DO PEDIDO.

Fornecedor.:	Vencimento da proposta	Marca	Valor Proposto
024160 - FÁBRICA DE ALIMENTOS MANÁ LTDA - EPP	22/12/2024		52,900
019698 - GUIMARAES PAES E DOCES LTDA	22/12/2024		49,900
001028 - PANIFICADORA ELIS MARINA LTDA	22/12/2024		40,000

Unidade	KG	Quantidade	1.480,000	Valor Médio do Item	47,6000	Valor total	70.448,000
---------	----	------------	-----------	---------------------	---------	-------------	------------

Valor Total Médio: 3.281.451,320



Valor Médio por Solicitação de Despesas

Requisitante	Solicitação Despesas	Valor Médio
SECRETARIA MUN. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL	002033/2024	472,340
FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO	002036/2024	767,739
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002034/2024	1.181,596
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002029/2024	1.665,591
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002064/2024	1.665,591
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002031/2024	1.950,827
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002037/2024	2.136,580
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002032/2024	2.257,882
FUNDO MUNICIPAL DO PATRIMONIO CULTURAL	002083/2024	2.480,099
FUNDO MUNICIPAL DO IDOSO	002062/2024	2.741,732
FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	002063/2024	3.269,857
FUNDO DE ASSISTÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS	002003/2024	3.939,495
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	002030/2024	4.165,022
SEC. MUN. CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER	002085/2024	4.450,032
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	002123/2024	7.878,990
SEC. MUN. CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER	002084/2024	9.755,197
FUNDO MUNICIPAL DE TRÂNSITO E TRANSPORTE	001996/2024	12.606,384
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO	002005/2024	14.244,780
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002065/2024	16.465,087
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002068/2024	16.465,087
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002074/2024	16.465,087
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS PÚBLICAS	002059/2024	18.384,310
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002066/2024	19.091,417
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002079/2024	20.404,582
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	002120/2024	21.010,640
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002073/2024	21.717,747
ENCARGOS GERAIS DO MUNICIPIO	002004/2024	22.962,244
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002069/2024	26.422,407
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002072/2024	27.952,737
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	002119/2024	38.733,280
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	002116/2024	41.566,600
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002024/2024	45.354,717
SEC. MUN. CULTURA, TURISMO, ESPORTE E LAZER	002082/2024	51.661,690
FUNDEB FUNDO MANUT E DESENVOLV EDUCAÇÃO BÁSICA	002125/2024	52.526,600
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS PÚBLICAS	002058/2024	60.405,590
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002070/2024	60.564,697
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002075/2024	61.216,727
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002076/2024	89.217,817
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002071/2024	97.881,317
FUNDEB FUNDO MANUT E DESENVOLV EDUCAÇÃO BÁSICA	002124/2024	210.106,400
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002067/2024	218.144,497
FUNDEB FUNDO MANUT E DESENVOLV EDUCAÇÃO BÁSICA	002126/2024	236.369,700
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE	002025/2024	312.175,496
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	002002/2024	584.213,410
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	002122/2024	816.341,700
Valor Total Médio:		3.281.451,320