



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA
(Art. 7º, Inciso I da IN nº 009/2023 do TCM/GO)

1. SETOR REQUISITANTE	
Órgão: Município de Edealina	
Secretarias: Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Coordenação.	
Responsável pela Demanda: João Paulo Ferreira Felipe	
E-mail: gabineteprefedealina@hotmail.com	Telefone: (64) 3480-1133

2. DESCRIÇÃO DA CONTRATAÇÃO:
☐ Serviço não continuado
☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
☒ Material de consumo
☐ Material permanente

3. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:
☐ Dispensa com base no artigo 75, I, da Lei nº 14.133/2021
☐ Dispensa com base no artigo 75, II, da Lei nº 14.133/2021
☐ Inexigibilidade
☐ Pregão Eletrônico
☐ Adesão à ARP de outro Órgão
☐ Concorrência Pública
☒ Pregão Presencial



4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de PRODUTOS PANIFICADOS, visando atender às demandas da Secretária Municipal de Administração, Planejamento e Coordenação, de acordo com as condições e especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I) e demais disposições fixadas neste Edital e seus anexos.

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos panificados justifica-se pela necessidade de atender de forma contínua, regular e adequada as demandas das diversas Secretarias e órgãos da Administração Pública Municipal de Edealina. Tais produtos são essenciais para o desenvolvimento das atividades institucionais, educacionais, sociais e administrativas realizadas pelo Município, incluindo eventos, programas assistenciais, ações pedagógicas, capacitações, reuniões e demais atividades que envolvem o fornecimento de alimentação aos usuários dos serviços públicos e aos servidores municipais.

A aquisição desses itens por meio de empresa especializada assegura padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar e regularidade no fornecimento, conforme os critérios técnicos estabelecidos no Termo de Referência (Anexo I). Essa especialização é indispensável para garantir que os produtos atendam às especificações necessárias para o consumo humano, evitando riscos e assegurando eficiência no atendimento às necessidades da Administração.

Destaca-se que a demanda por produtos panificados apresenta natureza contínua e volume variável, tornando inviável a estocagem em grande quantidade e justificando a contratação de forma planejada, conforme a necessidade de cada Secretaria. A centralização da contratação contribui para a uniformização dos produtos, melhor gestão dos recursos públicos e maior economicidade, além de evitar a realização de múltiplos processos licitatórios para atender necessidades semelhantes de diferentes órgãos.

Diante do exposto, e considerando o interesse público, a continuidade dos serviços essenciais e o atendimento aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, justifica-se plenamente a contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos panificados, conforme condições, especificações e demais disposições previstas no Edital e seus anexos.



6. DO QUANTITATIVO PREVISTO PARA A CONTRATAÇÃO E FORMA DE LEVANTAMENTO

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	BISCOITO DE QUEIJO (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Não poderá conter açúcar, conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso, duro ou murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	400 KG	R\$ 33,99	R\$ 13.596,00
02	ENROLADINHO DE QUEIJO – APROXIMADAMENTE 50 G - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, queijo, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	280 KG	R\$ 33,99	R\$ 9.517,20



03	ENROLADINHO DE SALSICHA – APROXIMADAMENTE 50 G - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, salsicha, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. A salsicha utilizada deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, em perfeito estado de conservação. Não poderá conter conservantes químicos adicionais ou substâncias similares na massa. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	280 KG	R\$ 33,99	R\$ 9.517,20
04	BROA DE DOCE - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto, formato arredondado ou oval. Cor: amarelo-dourado a dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico levemente adocicado, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	350 KG	R\$ 33,99	R\$ 11.896,50
05	PÃO DE QUEIJO - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Aparência: característica do	732 KG	R\$ 33,99	R\$ 24.880,68



	produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, textura dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.			
06	BOLO SIMPLES - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro a dourado. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou ressecada. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	130 UN	R\$ 29,3267	R\$ 3.812,471
07	BOLO COM COBERTURA (SABORES DIVERSIFICADOS) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico, sal, e cobertura de acordo com o sabor escolhido, podendo incluir, mas não se limitando a: chocolate, limão, morango, maracujá ou outros sabores autorizados. As coberturas poderão ser à base de chocolate, açúcar, leite, manteiga, frutas naturais ou polpa de frutas, conforme o sabor. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com cobertura uniforme e lisa, visualmente atrativa. Cor: massa amarelo-claro a dourado; cobertura conforme o sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, com sabor equilibrado da cobertura escolhida, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva ou cobertura irregular. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	130 UN	R\$ 29,3267	R\$ 3.812,471



08	ROSCA - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, podendo conter cobertura ou recheio a base de chocolate, frutas, doce de leite ou outros sabores autorizados, conforme pedido. Contém glúten. Aparência: característica do produto, formato circular típico, com superfície uniforme e lisa. Cor: dourado-claro a dourado intenso; cobertura ou recheio conforme sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, com sabor equilibrado da massa e cobertura/recheio, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	400 KG	R\$ 33,99	R\$ 13.596,00
09	SALGADOS ASSADOS E FRITOS - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com ingredientes adequados ao tipo de salgado: Salgados assados: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento e sal; recheios variados como queijo, frango, carne, palmito ou legumes. Salgados fritos: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, sal; recheios variados como carne, frango, queijo, legumes ou outros autorizados. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com formato uniforme e adequado ao tipo (assado ou frito). Cor: dourado-claro a dourado intenso (assados) ou dourado a marrom-claro (fritos). Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico do recheio e da massa, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura adequada ao tipo, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva, murcho ou deformações. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	530 KG	R\$ 33,99	R\$ 18.014,70
VALOR MÉDIO TOTAL DO CERTAME:				R\$ 108.643,222



NECESSIDADE DE ANÁLISE DE RISCOS

() SIM

Justificativa:

(x) NÃO

8. PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

() SIM

Justificativa:

(x) NÃO

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor máximo estipulado para a execução dos serviços é de **R\$ 108.643,22 (Cento e oito mil, seiscentos e quarenta e três reais e vinte e dois centavos).**

10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Ficha	Unidade	Dotação	Elemento Subelemento	Fonte
073	Poder Executivo de Edealina	03.02.04.122.3003.2.006.3.3.90.39	339039/41	100

11. PRIORIDADE DA COMPRA OU CONTRATAÇÃO

(X) Alto

() Médio

() Baixo

12. PRAZO DA CONTRATAÇÃO

12 (doze) Meses



13.VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DA CONTRATAÇÃO

() SIM

Justificativa:

(x) NÃO

14.INDICAÇÃO DO FISCAL DE CONTRATOS

Marcilene Abreu da Silva portadora do CPF de nº 014.635.411-71

15.INDICAÇÃO DO GESTOR DE CONTRATOS

João Paulo Ferreira Felipe portador do CPF de nº 022.112.181-13

16.RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PEDIDO

Nome: João Paulo Ferreira Felipe

CPF: 022.112.181-13

Cargo: Gestor do Executivo

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Edealina, Estado de Goiás, em 10 de março de 2026.



JOÃO PAULO FERREIRA FELIPE
Gestor do Executivo