



Informo para fins de registro que eu CAMILA FERNANDA NUNES, membro da Equipe de Assessoramento ao Planejamento das Contratações Públicas do Município de Itaberá, realizei a cotação de preços dos itens especificados no Estudo Técnico Preliminar - ETP para aquisição de gêneros alimentícios de panificação, observando rigorosamente as diretrizes estabelecidas pelo Decreto nº5.419/22, dando prioridade ao cumprimento do Art. 5º incisos I e II.

Para isso, empreguei a ferramenta tecnológica BANCO DE PREÇOS e também contrato de processo anterior desta entidade com objeto semelhante ao do processo em elaboração.

Para a elaboração do MAPA COMPARATIVO, os preços coletados foram analisados de forma crítica. Foi utilizada a média como método estatístico.

Os documentos coletados durante a pesquisa seguem abaixo para comprovação.





PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ  
Rua Cel. Amantino, 483 - Centro - Itaberá/SP.  
CNPJ 46.634.374/0001-60

### MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS

ITEM	UNID	QUANT	DESCRIÇÃO	BANCO DE PREÇO	ATA	MEDIA	MEDIA	TOTAL
1	Unid.	200.000	<b>PÃO TIPO BISNAGUINHA DE 35g:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e açúcar, isento de gorduras trans, sem adição de ovo e leite. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 35 (trinta e cinco) gramas, ser preparado com matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de sujidades, parasitos ou quaisquer contaminantes, e estar em perfeito estado de conservação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor desagradável, presença de mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, e estar dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.	R\$ 0,65	R\$ 0,62	R\$ 0,64	R\$ 0,64	R\$ 128.000,00
2	Unid.	600.000	<b>PÃO TIPO FRANCÊS</b> - Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais substâncias permitidas pela legislação vigente da ANVISA, isento de gorduras trans. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 50 (cinquenta) gramas, formato característico, volume compatível com o peso, casca de coloração dourada uniforme e textura crocante, com miolo macio, de cor clara, com cavidades internas características do processo de fermentação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor ou sabor desagradável, presença de sujidades, corpos estranhos, mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.	R\$ 0,73	R\$ 0,70	R\$ 0,72	R\$ 0,72	R\$ 432.000,00
								<b>R\$ 560.000,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ

CNPJ: 46.634.374/0001-96

Departamento: SETOR COMPRAS



## Relatório de Cotação: PANIFICAÇÃO ETP 2026

Pesquisa realizada entre 17/04/2026 09:19:23 e 17/04/2026 10:15:37

Relatório gerado no dia 17/04/2026 10:32:43 (IP: 177.8.50.105)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

**Método Matemático Aplicado:** Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item	Preços	Quantidade	Preço Estimado	Percentual	Preço Estimado Calculado	Total
1) PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas	3	400.000 UNI	R\$ 0,65 (un)	-	R\$ 0,65	R\$ 260.000,00
2) PÃO TIPO FRANCÊS	3	650.000 UNI	R\$ 0,73 (un)	-	R\$ 0,73	R\$ 474.500,00
<b>Valor Global:</b>						<b>R\$ 734.500,00</b>

## Detalhamento dos Itens

### Item 1: PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas

Preço Estimado: R\$ 0,65 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 0,65

Média dos Preços Obtidos: R\$ 0,65

Quantidade	Descrição	Observação
400.000 UNI	PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas - Produto, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans, deve rão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, sem ovo e sem leite. Não será permitido o pão queimado ou malcozido. Validade: mínima de 02 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, o rótulo deverá ser inscrito, estampado, gravado em relevo ou litografado, não sendo permitidos rótulos etiquetados (colados) na embalagem, contendo as informações dos ingredientes utilizados, informações nutricionais, data de fabricação, validade do produto e dados do fabricante.	

**Preço (Compras Governamentais) 1: Média das Propostas Finais**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

R\$ 0,65



Relatório gerado no dia 17/04/2026 10:32:43 (IP: 177.8.50.105)

Código Validação: U9MrzmNhLYAcIbVpBa6v9ve3B8a3J5VcmH7NI3ABFIqHU8nPtm6WA%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=U9MrzmNhLYAcIbVpBa6v9ve3B8a3J5VcmH7NI3ABFIqHU8nPtm6WA%253d%253d>

1 / 8

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCF0-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCF0-A8E6



CNPJ: 27.165.182/0001-07

Órgão: MUNICIPIO DE FUNDAO / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO - ES

Objeto: Registro de preços para aquisição de panificados, destinados a atender às necessidades das Instituições de Ensino do Município de Fundão e da Secretaria de Educação - SEMED.

Descrição: PAO BISNAGUINHA obtido pela coccao, em condicoes tecnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida de ferro e acido folico, fermento biologico, agua, sal e acucar. Podendo conter outros ingredientes permitidos na legislacao vigente, - PAO BISNAGUINHA obtido pela coccao, em condicoes tecnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida de ferro e acido folico, fermento biologico, agua, sal e acucar. Podendo conter outros ingredientes permitidos na legislacao vigente, devidamente declarados e que nao descaracterizem o produto. Isento de gorduras trans, gordura hidrogenada, acucar invertido, farelos e de corantes de qualquer natureza. Producao conforme normas da ANVISA e as legislacoes vigentes. Sabor e odor caracteristico. Perfeito estado de conservacao. Validade: minimo de 07 (sete) dias. Peso unitario: 20 gramas.

Data: 09/03/2026 08:00

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 27165182000107-1-000090/2026

Lote/Item: 1/3

Ata: N/A

Homologação: 13/03/2026 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 3.000

Unidade: UND

UF: ES

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
06.013.596/0001-40 *VENCEDOR*	PADARIA E CONFEITARIA FUNDAO LTDA	R\$ 0,63
Endereço: RUA PRESIDENTE VARGAS, 20	Telefone: (27) 3267-1365	Email: padariafundao@hotmail.com

#### Preço (Compras Governamentais) 2: Média das Propostas Finais

R\$ 0,66

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 10.106.235/0001-16

Órgão: MUNICIPIO DE PETROLANDIA / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLÂNDIA

Objeto: Registro de Preço para futura e eventual Aquisição de Merenda Escolar, a fim de suprir necessidades da Secretaria de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

Descrição: PÃO SEDA- Fresco, do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50 g. Depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. - PÃO SEDA- Fresco, do dia, em bisnaga pesando no mínimo 50 g. Depois de assado, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos.

Data: 02/02/2026 23:59

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 10106235000116-1-000003/2026

Lote/Item: 1/64

Ata: N/A

Homologação: 18/03/2026 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 206.000

Unidade: UND

UF: PE

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
11.548.674/0001-41 *VENCEDOR*	CICERO BATISTA DA SILVA PADARIA	R\$ 0,66
Endereço: ,		

#### Preço (Compras Governamentais) 3: Média das Propostas Finais

R\$ 0,67

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Relatório gerado no dia 17/04/2026 10:32:43 (IP: 177.8.50.105)

Código Validação: U9MrzmNhLYAcIbVpBa6v9ve3B8a3J5VCmH7NI3ABFIqHU8nPtm6WA%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=U9MrzmNhLYAcIbVpBa6v9ve3B8a3J5VCmH7NI3ABFIqHU8nPtm6WA%253d%253d>

2 / 8

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA FERREIRA FERREIRA SILVA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCFO-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCFO-A8E6



CNPJ: 29.112.760/0001-72

Órgão: Governo do Estado do Rio de Janeiro  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA

Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício (pão francês e pão doce) para atender às necessidades das secretarias municipais de educação e de agricultura e sustentabilidade do município de bom jesus do itabapoana/rj.

Descrição: Pão - PÃO, BASE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL/ENRIQUECIDA, FIBRAS, TIPO BISNAGA CACHORROQUENTE, INGREDIENTES ADICIONAIS ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO, ÓLEO VEGETAL,, APRESENTAÇÃO CORTADO AO MEIO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL SEM LACTOSE, OVOS E GORDURAS TRANS

CatMat: 617307 - Pão - Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras | Tipo: Bisnaga Cachorro Quente | Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, | Apresentação: Cortado Ao Meio | Característica Adicional: Sem Lactose, Ovos E Gorduras Trans

Data: 28/05/2025 08:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: NºPregão:900352025 / UASG:985811

Lote/Item: /4

Ata: [Link Ata](#)

Homologação: 11/06/2025 16:12

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 44.250

Unidade: Unidade

UF: RJ

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final			
36.273.815/0001-91 *VENCEDOR*	LETICIA VICENTE AGUIAR 16056273725	R\$ 0,42			
Endereço: ,					
55.248.521/0001-54	55.248.521 DIEGO PEREIRA RANGEL	R\$ 0,45			
Endereço: ,					
47.874.479/0001-59	8.8 EMPREENDIMENTOS E SERVICOS LTDA	R\$ 0,58			
Endereço: ,					
49.683.538/0001-37	QUALITY DISTRIBUIDORA E SERVICOS LTDA	R\$ 0,78			
Endereço: ,					
30.510.364/0001-82	TRIPLICE PARTICIPACOES E SERVICOS LTDA	R\$ 0,79			
Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
ES	Bom Jesus do Norte	AV MARIA IGNES DE CARVALHO, 125	Victoria	(22) 99955-5555	tripliceparticipacoes@hotmail.com
06.308.246/0001-01	ORGANIZACOES DE CEREAIS FERNANDES E FILHOS LTDA				
Estado:	Cidade:	Endereço:			
RJ	Bom Jesus do Itabapoana	RUA PROFESSOR JOAQUIM RIBEIRO, 73			
46.796.654/0001-74	WORK BRASIL SERVIÇOS COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO LTDA				
Endereço: ,					

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCFO-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCFO-A8E6



Preço Estimado: R\$ 0,73 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 0,73

Média dos Preços Obtidos: R\$ 0,73

Quantidade	Descrição	Observação
650.000 UNI	PÃO TIPO FRANCÊS - composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, água, fermento biológico, milipídeos, sal e outras substâncias permitida s pela legislação vigente ANVISA. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, text ura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sab or típicos, com quebra uniforme e visível.	

**Preço (Compras Governamentais) 1: Média das Propostas Finais**

R\$ 0,75

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

<b>CNPJ:</b> 08.349.029/0001-95	<b>Data:</b> 10/04/2026 00:00
<b>Órgão:</b> MUNICIPIO DE OLHO D'AGUA DO BORGES / 08349029000195 - PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'AGUA DO BORGES	<b>Modalidade:</b> Dispensa
<b>Objeto:</b> CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, COMPREENDENDO PÃES E SALGADOS DIVERSOS, DESTINADOS À MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DO MUNICÍPIO DE OLHO D'ÁGUA DO BORGES/RN.	<b>SRP:</b> NÃO
<b>Descrição:</b> PÃO TIPO FRANCÊS (50 GRAMAS). Especificação: Pão tipo francês, elaborado com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, apresentando casca crocante de coloração dourada e miolo macio e uniforme. Produto fresco, devidamente assado, de boa qualidade, - PÃO TIPO FRANCÊS (50 GRAMAS). Especificação: Pão tipo francês, elaborado com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, apresentando casca crocante de coloração dourada e miolo macio e uniforme. Produto fresco, devidamente assado, de boa qualidade, isento de impurezas, mofo, odores ou sabores estranhos, acondicionado de forma adequada para garantir a integridade e higiene do alimento, destinado ao consumo humano.	<b>Identificação:</b> 08349029000195-1-000029/2026
	<b>Lote/Item:</b> 1/2
	<b>Ata:</b> N/A
	<b>Homologação:</b> 10/04/2026 00:00
	<b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a>
	<b>Quantidade:</b> 28.000
	<b>Unidade:</b> UND
	<b>UF:</b> RN

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
57.619.269/0001-78 *VENCEDOR*	57.619.269 FRANCISCA REJANE FIDELIS BARBOZA	R\$ 0,75
<b>Endereço:</b>		
,		

**Preço (Compras Governamentais) 2: Média das Propostas Finais**

R\$ 0,75

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

<b>CNPJ:</b> 10.358.174/0001-84	<b>Data:</b> 11/06/2025 11:30
<b>Órgão:</b> MUNICIPIO DE AFRANIO / 000103 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	<b>Modalidade:</b> Pregão - Eletrônico
<b>Objeto:</b> [Portal de Compras Públicas] - Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada na fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à merenda escolar da rede municipal do Ensino Básico do Município de Afrânio-PE, com entrega parcelada, durante 12 (doze) meses, conforme solicitação expressa da Secretaria Municipal de Educação e nos termos e condições estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos	<b>SRP:</b> SIM
<b>Descrição:</b> Pão Francês: Pão tipo francês, deverá pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas por unidade; deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade; Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; não será permitido o emprego de farelo de qualquer - Pão Francês: Pão tipo francês, deverá pesar aproximadamente 50 (cinquenta) gramas por unidade; deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade; Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; não será permitido o emprego de farelo de qualquer espécie, assim como o emprego de material corante; será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.	<b>Identificação:</b> 10358174000184-1-000045/2025
	<b>Lote/Item:</b> 1/44
	<b>Ata:</b> N/A
	<b>Homologação:</b> 13/06/2025 00:00
	<b>Fonte:</b> <a href="https://www.gov.br/pncp/pt-br">https://www.gov.br/pncp/pt-br</a>
	<b>Quantidade:</b> 69.580
	<b>Unidade:</b> Unidade
	<b>UF:</b> PE



CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
14.561.497/0001-21 *VENCEDOR*	GERALDO ALDEMAR RODRIGUES	R\$ 0,75
<b>Estado:</b> PE	<b>Cidade:</b> Afrânio	<b>Endereço:</b> RUA JOSE VICENTE DE ARAUJO, 85
		<b>Telefone:</b> (87) 3868-1165

**Preço (Outros Entes Públicos) 1: Média das Propostas Finais**

**R\$ 0,70**

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

<b>CNPJ:</b> 08.921.876/0001-82	<b>Data:</b> 04/03/2026 19:38
<b>Órgão:</b> Prefeitura Municipal de Riacho dos Cavalos	<b>Modalidade:</b> Pregão
<b>Objeto:</b> FORNECIMENTO GRADUAL DIÁRIO E SEMANAL DE PÃES DE FABRICAÇÃO DIÁRIA E PRÓPRIA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO FORNECIMENTO DA MERENDA ESCOLAR E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE RIACHO DOS CAVALOS/PB	<b>SRP:</b> NÃO
	<b>Identificação:</b> 461516
	<b>Lote/Item:</b> 1/1
	<b>Ata:</b> <a href="#">Link Ata</a>
<b>Descrição:</b> PAO TIPO FRANCES PAO A BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: TIPO FRANCES/BRANCO/DE SAL, PESANDO 50 GRAMAS - PAO TIPO FRANCES PAO A BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO: TIPO FRANCES/BRANCO/DE SAL, PESANDO 50 GRAMAS	<b>Fonte:</b> www.portaldecompraspublicas.com.br
	<b>Quantidade:</b> 15.000
	<b>Unidade:</b> UND
	<b>UF:</b> PB

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
41.243.988/0001-05 *VENCEDOR*	AILTON CARNEIRO DE SOUSA	R\$ 0,70
<b>Endereço:</b> ,		

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCF0-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCF0-A8E6



Os cálculos deste relatório foram elaborados com base nas metodologias descritas na 4ª edição do Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ). A utilização desse manual assegura a precisão e a confiabilidade dos cálculos apresentados, conforme os padrões estabelecidos pelo STJ. Para mais detalhes, acesse [aqui](#).

Critérios Estatísticos Gerais	
30%	Preços excessivamente elevados: valores superiores a 30% da média do rol de preços obtidos
70%	Inexequível: valores inferiores a 70% da média do rol de preços obtidos

Critérios Estatísticos por item								
Item	Média	Mediana	Desvio Padrão Amostral	Coeficiente de Variação	Método Estatístico	Preço Mínimo	Válidos	
							Média	Mediana
PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas	R\$ 0,65	R\$ 0,66	0,02	3,43	Média	R\$ 0,63	R\$ 0,65	R\$ 0,66
PÃO TIPO FRANCÊS	R\$ 0,73	R\$ 0,75	0,03	3,95	Média	R\$ 0,70	R\$ 0,73	R\$ 0,75

Item	Especificação	Und	Qtd	Cotação	Parâmetros	Empresas	Porte	Valor Unit	Média	Avaliação	Obs Avaliação
1	PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas - Produto, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans, deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, sem ovo e sem leite. Não será permitido o pão queimado ou malcozido. Validade: mínima de 02 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, o rótulo deverá ser inscrito, estampado, gravado em relevo ou litografado, não sendo permitidos rótulos etiquetados (colados) na embalagem, contendo as informações dos ingredientes utilizados, informações nutricionais, data de fabricação, validade do produto e dados do fabricante.	u	400000,00	MUNICIPIO DE FUNDAO / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE FUNDÃO - ES	Portal Nacional de Contratações Públicas	PADARIA E CONFEITARIA FUNDAO LTDA	Empresa de Pequeno Porte	R\$ 0,63	R\$ 0,65	VÁLIDO	
				MUNICIPIO DE PETROLANDIA / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE PETROLÂNDIA	Portal Nacional de Contratações Públicas	CICERO BATISTA DA SILVA PADARIA	---	R\$ 0,66		VÁLIDO	
				Governo do Estado do Rio de Janeiro   PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA	Compras.gov.br	LETICIA VICENTE AGUIAR 16056273725	---	R\$ 0,67		VÁLIDO	
2	PÃO TIPO FRANCÊS - composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, água, fermento biológico, milipídeos, sal e outras substâncias permitidas pela legislação vigente ANVISA. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	u	650000,00	MUNICIPIO DE OLHO D'AGUA DO BORGES / 08349029000195 - PREFEITURA MUNICIPAL DE OLHO D'AGUA DO BORGES	Portal Nacional de Contratações Públicas	57.619.269 FRANCISCA REJANE FIDELIS BARBOZA	---	R\$ 0,75	R\$ 0,73	VÁLIDO	
				MUNICIPIO DE AFRANIO / 000103 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	Portal Nacional de Contratações Públicas	GERALDO ALDEMAR RODRIGUES	Empresa de Pequeno Porte (EPP)	R\$ 0,75		VÁLIDO	

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA  
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCFO-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCFO-A8E6



Item	Especificação	Und	Qtd	Cotação	Parâmetros	Empresas	Porte	Valor Unit	Média	Avaliação	Obs Avaliação
				Prefeitura Municipal de Riacho dos Cavalos	Portal de Compras Publicas	AILTON CARNEIRO DE SOUSA	---	R\$ 0,70		VÁLIDO	





## Extrato de fontes utilizadas neste relatório

**ATENÇÃO** - O Banco de Preços é uma solução tecnológica que atende aos parâmetros de pesquisa dispostos em Leis vigentes, Instruções Normativas, Acórdãos, Regulamentos, Decretos e Portarias. Sendo assim, por reunir diversas fontes governamentais, complementares e sites de domínio amplo, o sistema não é considerado uma fonte e, sim, um meio para que as pesquisas sejam realizadas de forma segura, ágil e eficaz.

### Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Compras.gov.br www.gov.br/compras/pt-br	Data: 17/04/2026 10:12:52 Acessar a fonte <a href="#">aqui</a>
2 - Portal de Compras Publicas www.portaldecompraspublicas.com.br	Data: 17/04/2026 10:13:55 Acessar a fonte <a href="#">aqui</a>
3 - Portal Nacional de Contratações Públicas https://www.gov.br/pncp/pt-br	Data: 17/04/2026 09:55:56 Acessar a fonte <a href="#">aqui</a>





**TERMO DE APOSTILAMENTO**

**TERMO DE APOSTILAMENTO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 121 DE 14 DE AGOSTO DE 2024, CELEBRADA ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ E A EMPRESA ETTORE AUGUSTO ROSSI ME.**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 46.634.374/0001-60, com sede na Rua Coronel Amantino, 483, na cidade de Itaberá, Estado de São Paulo, neste ato representada pela Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, a Sra. Alexandra Cristina Ferreira Silva e a Empresa **ETTORE AUGUSTO ROSSI ME**, inscrita no CPNJ sob o nº 55.143.149/0001-11, com sede na Rua Coronel José Pedro de Lima, nº 170, centro, na cidade de Itaberá, Estado de São Paulo, neste ato representada pelo Sr. Ettore Augusto Rossi, doravante denominada DETENTORA DA ATA, doravante denominada contratante, resolve apostilar o contrato nº 121/2024, com fundamento no art. 136 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com a finalidade de:

1. Apostilar o contrato em epígrafe, para fins de reajuste de preços, com base na Cláusula Sexta, Parágrafo Quarto e Quinto, da ata de registro de preços, passando a contrapartida pela prestação do objeto a constituir-se, conforme tabela que se segue:

Item	Unid.	Qtde.	Valor Unitário Inicial	Descrição dos Itens	Valor reajustado
01	Unid.	300.00	R\$ 0,59	PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas - Produto, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans, deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, sem ovo e sem leite. Não será permitido o pão queimado ou malcozido. Validade: mínima de 02 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de	R\$ 0,62





				polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, o rótulo deverá ser inscrito, estampado, gravado em relevo ou litografado, não sendo permitidos rótulos etiquetados (colados) na embalagem, identificados por setor, com as suas respectivas quantidades.	
02	Unid.	600.00	R\$ 0,66	PÃO TIPO FRANCÊS - composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, água, fermento biológico, milipídeos, sal e outras substâncias permitidas pela legislação vigente ANVISA. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	R\$ 0,70

2. Permanecem inalteradas as demais cláusulas do contrato original celebradas entre as partes e não modificadas neste termo de apostilamento.

Itaberá, data da assinatura eletrônica.

Itaberá, data da assinatura eletrônica



*Assinado digitalmente*

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ  
ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA**

**ETTORE AUGUSTO ROSSI ME  
ETTORE AUGUSTO ROSSI**





**PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2024**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 145/2024**

**TERMO ADITIVO Nº 01/2025**

**TERMO DE PRORROGAÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 121 DE 14 DE AGOSTO DE 2024, CELEBRADA ENTRE A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ E A EMPRESA ETTORE AUGUSTO ROSSI ME.**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o n.º 46.634.374/0001-60, com sede na Rua Coronel Amantino, 483, na cidade de Itaberá, Estado de São Paulo, neste ato representada pela Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, a Sra. Alexandra Cristina Ferreira Silva e a Empresa **ETTORE AUGUSTO ROSSI ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 55.143.149/0001-11, com sede na Rua Coronel José Pedro de Lima, nº 170, centro, na cidade de Itaberá, Estado de São Paulo, neste ato representada pelo Sr. Ettore Augusto Rossi, doravante denominada DETENTORA DA ATA, tendo em vista o que consta no Memorando nº 4.479/2025, resolvem, na forma da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e demais legislação aplicável, firmar o presente Termo Aditivo, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da ata de registro de preços por mais 12 (doze) meses, a partir de 15/08/2025 a 14/08/2026, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

Item	Unid.	Qtde.	Descrição dos Itens	Valor Unitário	Valor Total
01	Unid.	300.00	PÃO TIPO BISNAGAS de 35 gramas - Produto, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, açúcar, devendo ser a farinha para o preparo enriquecida de ferro e ácido fólico, isento de gorduras trans, deverão ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, sem ovo e sem leite. Não será permitido o pão queimado ou malcozido. Validade: mínima de 02 dias a partir da data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, o rótulo deverá ser inscrito, estampado, gravado em relevo ou litografado, não sendo permitidos rótulos etiquetados	R\$ 0,59	R\$ 177.000,00

Assinado por 1 pessoa: ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA  
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://itaberá.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCFO-A8E6> e informe o código 9B9B-BE17-BCFO-A8E6





			(colados) na embalagem, identificados por setor, com as suas respectivas quantidades.		
02	Unid.	600.00	PÃO TIPO FRANCÊS - composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, água, fermento biológico, milipídeos, sal e outras substâncias permitidas pela legislação vigente ANVISA. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	R\$ 0,66	R\$ 396.000,00

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

**Parágrafo primeiro.** O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item e as demais condições ofertadas são aquelas especificadas na Cláusula Segunda da ata de registro de preços.

Oportunamente, divulgado o índice específico para o período, poderá ser formalizado o termo de apostilamento para aplicação do reajuste.

**Parágrafo segundo.** Os preços registrados serão reajustados na forma da Cláusula Sexta, Parágrafo Quarto e Quinto, da ata de registro de preços.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas inerentes a este Termo Aditivo correrão à conta de recurso próprio consignado no orçamento da Prefeitura Municipal de Itabera, por meio de dotação específica, cuja disponibilidade deverá ser demonstrada previamente a efetiva contratação.

#### CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO DAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES PACTUADAS

Permanecem inalteradas as demais cláusulas fixadas na ata de registro de preços original celebradas entre as partes e não modificadas neste Termo Aditivo.

#### CLÁUSULA SEXTA – DA VALIDADE E EFICÁCIA





Este Termo Aditivo só terá validade e eficácia a partir da data de sua assinatura e após publicado na forma e prazos previstos em lei.

E para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e avençado, é lavrado o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes.

Itaberá, data da assinatura eletrônica.



*Assinado digitalmente*

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ  
ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA**

**ETTORE AUGUSTO ROSSI ME  
ETTORE AUGUSTO ROSSI**



**PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2024  
REGISTRO DE PREÇOS**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA  
RESOLUÇÃO Nº 11/2021)**

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABERÁ

CONTRATADA: ETTORE AUGUSTO ROSSI ME

ATA Nº (DE ORIGEM): 121/2024

OBJETO: 1º Termo de Prorrogação - Registro de preços para aquisições futuras de gêneros alimentícios de panificação.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** Itabera, data da assinatura eletrônica.

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: Célio Ronaldo Gomes de Lima

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 111.703.218-36

E-mail institucional: prefeito@itabera.sp.gov.br

Telefone(s): (15) 3562-1222 / 99700-6936

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA  
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: Alexandra Cristina Ferreira Silva

Cargo: Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Turismo



CPF: 309.911.368-96  
E-mail institucional: smeitabera@gmail.com  
E-mail pessoal: alle.criss@hotmail.com  
Telefone(s): (15) 99751-1807

 *Assinado digitalmente*

---

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo Contratante:**

Nome: Alexandra Cristina Ferreira Silva  
Cargo: Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Turismo  
CPF: 309.911.368-96  
E-mail institucional: smeitabera@gmail.com  
E-mail pessoal: alle.criss@hotmail.com  
Telefone(s): (15) 99751-1807

 *Assinado digitalmente*

---

**Pela Contratada:**

Nome: Ettore Augusto Rossi  
Cargo: Sócio Proprietário  
CPF: 497.455.058-62  
E-mail institucional: ettorearossi@gmail.com  
E-mail pessoal: ettorearossi@gmail.com  
Telefone(s): (15) 99797-4948

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: Alexandra Cristina Ferreira Silva  
Cargo: Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Turismo  
CPF: 309.911.368-96  
E-mail institucional: smeitabera@gmail.com  
E-mail pessoal: alle.criss@hotmail.com  
Telefone(s): (15) 99751-1807

 *Assinado digitalmente*

---

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: Alexandra Cristina Ferreira Silva  
Cargo: Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esportes e Turismo  
CPF: 309.911.368-96  
E-mail institucional: smeitabera@gmail.com  
E-mail pessoal: alle.criss@hotmail.com  
Telefone(s): (15) 99751-1807

 *Assinado digitalmente*



**DIRETORA DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Nome: Camila Giuliana Queiroz Ferreira  
Cargo: Diretora de Compras, Licitações e Contratos  
CPF: 439.393.298-60  
E-mail institucional: licitacoes@itabera.sp.gov.br  
Telefone(s): (15) 3562-1222

 *Assinado digitalmente*

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalização do Contrato.

Nome: Maria Aparecida Santos Campos  
Cargo: Assessora de Projetos  
CPF: 395.921.718-82  
E-mail institucional: fundosocialitabera@gmail.com  
E-mail pessoal: maria.apsantos90@hotmail.com  
Telefone: (15) 99744-2952

 *Assinado digitalmente*

Nome: Maria Clara Santos Lima  
Cargo: Nutricionista  
CPF: 455.695.068-61  
E-mail institucional: nutricionistaclarasantos@gmail.com  
E-mail pessoal: nutricionistaclarasantos@gmail.com  
Telefone: (15) 99728-9454

 *Assinado digitalmente*

Nome: Evelyn Carolina Proença Queiroz  
Cargo: Nutricionista  
CPF: 461.833.268-95  
E-mail institucional: hospitalsaojose@itabera.sp.gov.br  
E-mail pessoal: eve.pro15@gmail.com  
Telefone: (15) 99837-5181

 *Assinado digitalmente*

(\* ) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### I - INFORMAÇÕES BÁSICAS

Setor Requisitante: Diretoria de Educação, Cultura, Esporte e Turismo.

### II - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

A presente demanda decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros de panificação para atendimento das Diretorias Municipais.

No âmbito da Educação, os produtos são utilizados diariamente na composição do lanche da manhã e da tarde ofertado aos alunos da rede municipal de ensino, integrando a execução da política pública de alimentação escolar. A regularidade no abastecimento é indispensável para o cumprimento do cardápio planejado e para a adequada oferta alimentar aos estudantes.

Ainda, na área da Saúde, inclusive no hospital municipal, bem como nos serviços de Assistência Social, os gêneros de panificação são utilizados de forma contínua nas rotinas internas e nas atividades desenvolvidas junto à população atendida.

Atualmente, embora o Município disponha de produção própria de panificação por meio de servidores com atribuições específicas pertencentes ao quadro funcional municipal, a demanda existente nas diversas unidades administrativas apresenta variações quantitativas e logísticas que exigem fornecimento complementar, a fim de assegurar regularidade no abastecimento e evitar descontinuidade nos serviços.

Hoje, essa complementação para o adequado atendimento da demanda é satisfeita por meio de contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços nº 121/2024, que se encerra em 14 de agosto de 2026, a qual vem possibilitando o fornecimento regular dos produtos, sem registro de falhas relevantes quanto à qualidade ou à entrega. Ressalta-se que a referida ata já foi objeto de prorrogação pelo período previsto no instrumento convocatório, não sendo possível nova prorrogação.

Dessa forma, considerando o término da vigência da ata e a impossibilidade de sua renovação, faz-se necessária a instauração de novo procedimento licitatório, a fim de garantir a continuidade do fornecimento e evitar prejuízos à execução das atividades administrativas e das políticas públicas envolvidas.

A necessidade demonstrada encontra-se prevista no Planejamento Anual de Contratações (PCA) 2026 e guarda compatibilidade com as dotações consignadas na Lei Orçamentária Anual (LOA), estando alinhada ao planejamento estratégico municipal.

### III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade identificada, a solução a ser contratada deverá assegurar o fornecimento de gêneros de panificação em condições adequadas de qualidade, segurança alimentar e regularidade. Os produtos deverão ser preparados com matérias-primas próprias para consumo, apresentar características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e sabor), estar frescos no momento da entrega e em conformidade com os padrões higiênico-sanitários vigentes.

A solução deverá ser compatível com as normas sanitárias, observando-se a necessidade de alvará sanitário vigente, e em correspondência com as normas aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos.

O transporte deverá ocorrer em condições que preservem a integridade e a qualidade dos produtos até o local de entrega.





Considerando que os gêneros serão destinados à alimentação escolar, inclusive com fornecimento diário no lanche da manhã, bem como às unidades de saúde, inclusive hospital, e aos serviços de assistência social, faz-se indispensável que o fornecedor possua capacidade operacional compatível com a demanda, garantindo fornecimento parcelado, entregas nos locais indicados pela Administração e cumprimento dos prazos estabelecidos. Os requisitos estabelecidos mostram-se indispensáveis para assegurar a continuidade dos serviços públicos e a proteção à saúde dos usuários, sem impor exigências excessivas que restrinjam indevidamente a competitividade do certame.

#### **IV - PROSPECÇÕES DE SOLUÇÕES / LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as alternativas disponíveis sob os aspectos técnico e econômico.

Considerou-se a possibilidade de ampliação da estrutura própria municipal de panificação, mediante aquisição de equipamentos e ampliação de recursos humanos. Contudo, tal medida implicaria aumento de despesa permanente com pessoal, manutenção e insumos, além de investimentos estruturais com impacto orçamentário contínuo.

Ressalta-se que parte da demanda de gêneros de panificação está vinculada à execução da alimentação escolar, a qual conta, atualmente, com convênio firmado com o Estado. Eventual alteração, redução ou encerramento desse convênio poderá impactar diretamente o volume de demanda. Assim, a ampliação estrutural permanente poderia resultar em capacidade ociosa futura, gerando ineficiência administrativa e prejuízo ao erário.

Também foi analisada a alternativa de complementação do fornecimento por meio de empresa especializada, prática amplamente adotada na Administração Pública, que permite atendimento conforme a demanda efetiva, com maior flexibilidade e sem expansão permanente da estrutura municipal.

Trata-se de solução intermediária, que reconhece a existência de estrutura já instalada, mas que não afasta a necessidade de outras medidas para atendimento integral e adequado da demanda.

O fornecimento por meio de fontes externas, aproveitando as potencialidades e know how do mercado, é uma alternativa que permite maior eficiência no atendimento, com fornecimento em escala, padronização dos produtos e redução dos encargos administrativos relacionados à produção direta, especialmente no que se refere à aquisição de insumos, manutenção de estrutura e cumprimento de exigências sanitárias. Ademais, transfere a responsabilidade pela produção a agentes com expertise específica, reduzindo riscos operacionais e sanitários.

Observa-se, ainda, que a atividade de panificação não se insere como atividade finalística da Administração, o que reforça a análise quanto à conveniência de soluções que privilegiem maior eficiência e racionalização da atuação administrativa.

Ressalta-se, ainda, a importância de manutenção da utilização da estrutura interna já existente, de modo a evitar sua ociosidade e o consequente desperdício de recursos públicos previamente investidos. Embora a capacidade instalada não seja suficiente para o atendimento integral da demanda, sua utilização de forma complementar mostra-se adequada, permitindo o aproveitamento da mão de obra e dos meios disponíveis, sem prejuízo da necessidade de adoção de medidas adicionais para garantir o pleno atendimento da demanda.

Assim, diante das alternativas avaliadas, a solução de fornecimento externo complementar apresenta-se como tecnicamente adequada e economicamente proporcional, por assegurar regularidade no abastecimento e racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

Ressalta-se que o mercado local e regional apresenta número significativo de fornecedores aptos ao atendimento do objeto, não se identificando restrições à competitividade.



Quantos aos gêneros serem adquiridos, optou-se pela manutenção dos itens pão tipo francês e pão tipo bisnaguinha, considerando sua padronização, ampla aceitação pelos públicos atendidos e adequação às rotinas das unidades. No âmbito da alimentação escolar, tais produtos atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), possibilitando a composição de cardápios equilibrados, com adequada aceitação sensorial pelos alunos e viabilidade operacional no preparo e distribuição. Sob o aspecto nutricional, permitem combinações com diferentes alimentos, contribuindo para a diversidade alimentar. Além disso, apresentam melhor relação custo-benefício quando comparados a outros produtos de panificação, bem como maior facilidade de produção, armazenamento e distribuição. Tais características os tornam mais adequados à realidade operacional do Município e às necessidades dos diferentes setores atendidos.

O objeto enquadra-se como comum, uma vez que suas características são usuais de mercado e passíveis de definição objetiva, não demandando condições técnicas complexas ou especializadas, sendo, portanto, adequado o uso da modalidade pregão.

A demanda, contudo, apresenta variação ao longo do tempo, em razão de fatores como a oscilação no número de alunos atendidos na rede municipal e estadual, alterações no calendário escolar, execução do convênio da alimentação escolar com o Estado, bem como variações nas demandas das unidades de saúde e assistência social, que podem sofrer alterações conforme atendimentos, campanhas, programas e necessidades da população. Tais fatores tornam a demanda dinâmica e de difícil mensuração exata prévia.

Dessa forma, em substituição ao modelo de contratação tradicional, mostra-se mais adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços, por permitir maior flexibilidade no atendimento da demanda, com contratações conforme a necessidade da Administração, evitando o engessamento orçamentário e o desperdício de recursos públicos.

## V - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução indicada consiste na adoção de modelo híbrido para atendimento da demanda de gêneros de panificação, combinando a produção própria do Município com a contratação complementar de empresa especializada no ramo de panificação para fornecimento parcelado e contínuo dos produtos.

O Município dispõe de estrutura interna para produção de gêneros de panificação, composta por instalações, equipamentos e servidores com atribuições específicas, a qual é utilizada de forma contínua no atendimento de parte da demanda das unidades administrativas. Contudo, em razão das variações quantitativas, da dispersão geográfica das unidades e da necessidade de fornecimento regular e ininterrupto, a produção própria não se mostra suficiente para o atendimento integral da demanda.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada atuará de forma complementar à produção interna, garantindo o fornecimento dos gêneros de panificação necessários ao pleno atendimento das Diretorias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social, especialmente nos períodos de maior demanda ou nas unidades em que a logística de distribuição da produção própria se mostra limitada.

A escolha da solução fundamenta-se na análise comparativa das alternativas levantadas no item anterior. A ampliação da estrutura própria municipal, com aquisição de equipamentos e contratação de pessoal, implicaria aumento de despesa permanente e investimentos estruturais contínuos, além de risco de ociosidade futura, especialmente considerando que parte da demanda está vinculada à execução da alimentação escolar com apoio de convênio estadual, cuja manutenção não depende exclusivamente do Município.

Por outro lado, a adoção do modelo híbrido permite otimizar o uso da estrutura já existente, evitando sua ociosidade, ao mesmo tempo em que assegura maior flexibilidade operacional por meio da contratação complementar, possibilitando adequação às variações de



demanda, redução de encargos estruturais permanentes e melhor previsibilidade orçamentária.

Sob o aspecto da eficiência e economicidade, a solução permite que o Município concilie a utilização de sua estrutura própria com as potencialidades do mercado fornecedor, evitando investimentos de grande porte e assegurando abastecimento regular conforme a necessidade efetiva. Do ponto de vista da eficácia, garante o atendimento contínuo das políticas públicas de educação, saúde e assistência social, sem comprometer a qualidade dos produtos ofertados.

A definição dos gêneros a serem fornecidos considera a padronização dos itens, sua ampla aceitação pelos públicos atendidos e sua adequação às diretrizes da alimentação escolar e às rotinas das unidades administrativas, consistindo no fornecimento de pão tipo francês e pão tipo bisnaguinha.

O fornecimento deverá ocorrer mediante entregas periódicas nos locais indicados pela Administração, observando os padrões mínimos de qualidade, frescor e segurança alimentar, bem como o cumprimento das normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, armazenamento e transporte de alimentos.

Por se tratar de aquisição de bens de consumo, não há exigência de manutenção ou assistência técnica, restringindo-se as obrigações da futura contratada à regularidade do fornecimento e à substituição de produtos eventualmente entregues em desconformidade. A Contratação será concretizada mediante procedimento licitatório, adotando-se a modalidade pregão por se tratar de fornecimento de bens comuns, utilizando-se do sistema de registro de preços.

Ressalta-se, ainda, a necessidade de apresentação de amostras previamente à contratação, como medida indispensável à verificação da qualidade dos produtos ofertados. Considerando tratar-se de gêneros alimentícios destinados ao consumo direto, inclusive por alunos da rede municipal de ensino, usuários dos serviços de saúde e assistência social, a análise de amostras permite avaliar características sensoriais como aparência, textura, odor e sabor, bem como a conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no instrumento convocatório. Tal procedimento visa assegurar a padronização, a aceitabilidade dos produtos pelos públicos atendidos e o atendimento às normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos relacionados à segurança alimentar e à eventual rejeição dos itens fornecidos, contribuindo para a adequada execução do contrato.

#### VI - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	UNID.	QUANT. MÁXIMA	DESCRIÇÃO DETALHADA
01	Unid.	200.000	<b>PÃO TIPO BISNAGUINHA DE 35g:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e açúcar, isento de gorduras trans, sem adição de ovo e leite. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 35 (trinta e cinco) gramas, ser preparado com matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de sujidades, parasitos ou quaisquer contaminantes, e estar em perfeito estado de conservação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor desagradável, presença de mofo ou qualquer indício de



			<p>deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, e estar dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.</p>
02	Unid.	600.000	<p><b>PÃO TIPO FRANCÊS</b> - Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais substâncias permitidas pela legislação vigente da ANVISA, isento de gorduras trans. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 50 (cinquenta) gramas, formato característico, volume compatível com o peso, casca de coloração dourada uniforme e textura crocante, com miolo macio, de cor clara, com cavidades internas características do processo de fermentação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor ou sabor desagradável, presença de sujidades, corpos estranhos, mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.</p>

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base na análise do consumo registrado nos últimos exercícios, considerando as demandas das Diretorias de Educação, Saúde e Assistência Social.

O histórico demonstra consumo contínuo e relevante dos itens, especialmente no âmbito da merenda escolar, onde o fornecimento ocorre diariamente, bem como nas unidades de saúde, inclusive hospital e na assistência social.

Para fins de estimativa, foram analisados os quantitativos anteriormente registrados em atas e o consumo efetivamente realizado. Verificou-se que, no caso do pão tipo bisnaguinha, o quantitativo anteriormente estimado mostrou-se superior à demanda efetiva, motivo pelo qual foi realizado ajuste para adequação à realidade de consumo, evitando superestimativa e promovendo maior eficiência na utilização dos recursos públicos. Por outro lado, em relação ao pão tipo francês, constatou-se que o quantitativo anteriormente estimado atendeu de forma satisfatória às necessidades do Município, não





havendo sobra relevante ou insuficiência no fornecimento, razão pela qual optou-se pela manutenção do quantitativo, por se mostrar compatível com a demanda institucional. A estimativa final considerou o consumo efetivamente observado nas unidades ao longo da execução contratual, bem como a necessidade de garantir o fornecimento contínuo dos produtos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, de modo a evitar desabastecimento e assegurar o adequado atendimento das demandas institucionais. Dessa forma, estimou-se a aquisição de até 200.000 (duzentas mil) unidades de pão tipo bisnaguinha e até 600.000 (seiscentas mil) unidades de pão tipo francês, quantitativos compatíveis com a realidade de consumo do Município e suficientes para garantir o abastecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços. Ressalta-se que, por se tratar de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos representam estimativa máxima de consumo, não obrigando a Administração à aquisição integral dos itens, sendo as solicitações realizadas conforme a necessidade efetiva, o que assegura racionalidade, controle e economicidade na utilização dos recursos públicos.

**VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Para elaboração da estimativa de preços o setor de compras realizou pesquisa junto ao BANCO DE PREÇOS e a processo anterior dessa entidade pública. O valor médio estimado para suprir a demanda foi de R\$ 560.000,00 (quinhentos e sessenta mil reais), de acordo com a planilha de levantamento de preços e os documentos que compõe o arquivo ANEXO I.

Item	Unid	Qtde	Descrição	V. Unit	V. Total
01	Unid.	200.000	<p><b>PAO TIPO BISNAGUINHA DE 35g:</b>                      Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e açúcar, isento de gorduras trans, sem adição de ovo e leite. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 35 (trinta e cinco) gramas, ser preparado com matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de sujidades, parasitos ou quaisquer contaminantes, e estar em perfeito estado de conservação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor desagradável, presença de mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega ou, no máximo, no dia anterior, e estar dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente</p>	R\$ 0,64	R\$ 128.000,00





			protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.		
02	Unid.	600.000	<b>PAO TIPO FRANCÉS</b> - Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais substâncias permitidas pela legislação vigente da ANVISA, isento de gorduras trans. Deverá apresentar peso unitário mínimo de 50 (cinquenta) gramas, formato característico, volume compatível com o peso, casca de coloração dourada uniforme e textura crocante, com miolo macio, de cor clara, com cavidades internas características do processo de fermentação. Não será admitido produto queimado, mal assado, com odor ou sabor desagradável, presença de sujidades, corpos estranhos, mofo ou qualquer indício de deterioração. O produto deverá ser fornecido fresco, produzido no dia da entrega, transportado em condições adequadas de higiene e conservação, acondicionado em embalagem transparente, atóxica e adequada ao transporte de alimentos, devidamente protegida contra contaminações, garantindo condições de higiene e conservação até o local de entrega.	R\$ 0,72	R\$ 432.000,00

**VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

O objeto da contratação compreende o fornecimento de gêneros de panificação, especificamente pão tipo filão e bisnaguinha, produtos que possuem natureza semelhante, são produzidos no mesmo segmento de mercado e demandam condições equivalentes de fabricação, armazenamento e transporte.

Embora o objeto seja divisível, a análise técnica e econômica indica que a contratação em lote único se mostra mais vantajosa à Administração. Os itens possuem estreita correlação operacional, compartilham a mesma logística de entrega, exigem idênticos padrões sanitários e serão fornecidos às mesmas unidades administrativas.

A eventual divisão por itens poderia resultar na contratação de fornecedores distintos, gerando duplicidade de rotas, maior complexidade na fiscalização contratual e possível elevação de custos indiretos, sem ganho relevante de competitividade, considerando que empresas do ramo de panificação usualmente produzem e comercializam ambos os produtos.

Assim, a contratação em lote único apresenta-se técnica e economicamente viável, não acarretando prejuízo à competitividade, assegurando melhor gestão contratual, padronização no fornecimento e eficiência administrativa.

Ressalta-se, contudo, que, nos termos do art. 82, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021, a adoção do critério de julgamento por grupo de itens constitui medida excepcional, devidamente justificada no presente estudo, devendo ser observada, quando da





contratação de item específico integrante do lote, a realização de prévia pesquisa de mercado, com vistas à comprovação da vantajosidade da contratação e da compatibilidade dos preços praticados com os valores de mercado.

#### **IX - RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a adoção da solução proposta, pretende-se assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros de panificação às Diretorias Municipais, garantindo a manutenção das atividades administrativas e das políticas públicas atendidas.

No âmbito da Educação, busca-se assegurar a oferta diária do lanche da manhã aos alunos da rede municipal, contribuindo para a regular execução da alimentação escolar. Na área da Saúde, inclusive hospitalar, e na Assistência Social, objetiva-se garantir suporte alimentar necessário ao funcionamento das unidades e às atividades desenvolvidas junto à população atendida.

Espera-se, ainda, promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, com abastecimento conforme a demanda efetiva, padronização da qualidade dos produtos fornecidos, segurança sanitária e redução do risco de descontinuidade dos serviços.

A solução proposta também visa racionalizar os procedimentos administrativos, conferir previsibilidade orçamentária e assegurar regularidade contratual ao longo do período de vigência.

#### **X - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES E PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

A presente contratação não depende de outras contratações estruturais para sua viabilização, tratando-se de fornecimento de bens de consumo de natureza comum. Não há interdependência técnica com obras, serviços de engenharia ou aquisição de equipamentos específicos.

Entretanto, a demanda relaciona-se com as políticas públicas de alimentação escolar, saúde e assistência social, devendo estar compatível com o planejamento orçamentário das respectivas dotações.

Não há necessidade de adequações estruturais relevantes, aquisição de equipamentos ou implementação de sistemas tecnológicos específicos para a implantação da solução, considerando que as unidades já possuem rotina de recebimento e manipulação de gêneros alimentícios.

Dessa forma, as providências administrativas necessárias mostram-se simples e compatíveis com a estrutura atualmente existente no Município.

A contratação possui correlação com as contratações realizadas pela administração, especialmente aquelas destinadas ao fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar e ao abastecimento das unidades vinculadas às Diretorias Municipais de Saúde e Assistência Social. Tais contratações, embora autônomas, complementam a solução ora proposta, contribuindo de forma integrada para o atendimento das necessidades alimentares dos públicos atendidos.

#### **XI - IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação refere-se ao fornecimento de gêneros de panificação, consistindo em bens de consumo imediato, não envolvendo atividades de significativa intervenção ambiental. Os possíveis impactos ambientais decorrentes da execução contratual estão relacionados principalmente à geração de resíduos provenientes das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos produtos.





Como medidas mitigadoras, deverá ser observada a utilização de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou reutilizáveis quando possível, bem como a correta destinação dos resíduos sólidos pelas unidades receptoras, em conformidade com a legislação ambiental vigente. A contratada deverá ainda cumprir as normas sanitárias e ambientais aplicáveis à produção e transporte de alimentos, adotando boas práticas de fabricação, inclusive quanto ao uso racional de água, energia e insumos no processo produtivo.

Considerando a natureza do objeto, os impactos ambientais são classificados como de baixa relevância, sendo plenamente mitigáveis mediante o cumprimento da legislação pertinente e a adoção de práticas operacionais adequadas.

## XII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerando as análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a necessidade administrativa se encontra devidamente caracterizada, estando relacionada à garantia do fornecimento regular de gêneros de panificação destinados às Diretorias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social, inclusive para atendimento da alimentação escolar.

Os estudos demonstraram que a solução proposta é tecnicamente possível, operacionalmente viável e economicamente razoável, mostrando-se adequada para assegurar a continuidade dos serviços públicos envolvidos, sem geração de impactos desproporcionais à Administração.

Diante do exposto, **DECLARA-SE VIÁVEL** a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros de panificação, por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão, com adoção do sistema de registro de preços, nos termos da legislação vigente.

Itaberá, data da assinatura eletrônica.

**ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA**  
**Diretora Geral de Educação, Cultura, Esporte e Turismo**





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 9B9B-BE17-BCF0-A8E6

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ALEXANDRA CRISTINA FERREIRA SILVA (CPF 309.XXX.XXX-96) em 08/05/2026 21:59:56  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://itabera.1doc.com.br/verificacao/9B9B-BE17-BCF0-A8E6>