SUMÁRIO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO 2

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO I)* 2

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO III)* 4

4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS - *(ART. 18, §1º, INCISO IV)* 7

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO - *(ART. 18, §1º, INCISO V)* 11

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO VI)* 13

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - *(ART. 18, §1º, INCISO VII)* 20

8 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO VIII)* 22

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - *(ART. 18, §1º, INCISO XI)* 23

10 ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, INCISO X)* 24

11 PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - *(ART. 18, §1º, INCISO II)* ... 26

12 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS - *(ART. 18, §1º, INCISO IX)* 26

13 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO X)* 28

14 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS - *(ART. 18, §1º, INCISO XII)* 29

15 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE - *(ART. 18, §1º, INCISO XIII)* 30

16 EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18 DA LEI Nº 14.133/2021)* 31

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Processo Administrativo nº **33/2026**

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1 Unidade Demandante/Solicitante:

1.1.1 Secretaria Municipal de Administração, por meio do Departamento de Administração, responsável pela coordenação da presente demanda, de natureza transversal, destinada ao atendimento das Secretarias e unidades integrantes da estrutura administrativa do Município de Campo Bonito - PR.

1.2 Objeto: Contratação de pessoa jurídica especializada do ramo de **panificação, confeitaria e lanchonete para o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios, incluindo lanches, salgados, bolos, pães, doces e produtos correlatos**, destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, para utilização em reuniões, capacitações, palestras, cursos, campanhas, eventos oficiais e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal, observadas as especificações técnicas e os quantitativos estimados definidos no presente Estudo Técnico Preliminar.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO I)*

2.1 Contextualização da Necessidade Administrativa

2.1.1 A presente contratação decorre da necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das diversas Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, especialmente para utilização em reuniões administrativas, capacitações, palestras, cursos, campanhas, conferências, eventos oficiais e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal.

2.1.2 Os produtos pretendidos compreendem itens de panificação, confeitaria, lanchonete e alimentos prontos, incluindo lanches, salgados, bolos, pães, doces e produtos correlatos, destinados ao suporte de ações institucionais, técnicas, administrativas e de interesse público desenvolvidas pelas unidades integrantes da estrutura municipal.

2.2 Fundamentação da Necessidade da Contratação

2.2.1 A Administração Pública Municipal frequentemente realiza atividades institucionais que demandam o fornecimento de alimentos para apoio operacional e organização de eventos, encontros técnicos, treinamentos, ações de conscientização, reuniões intersetoriais e demais atividades

administrativas voltadas ao atendimento do interesse público.

2.2.2 Considerando a diversidade de Secretarias, a descentralização das demandas administrativas e a natureza parcelada e sob demanda do fornecimento pretendido, mostra-se necessária a adoção de solução que possibilite atendimento contínuo, flexível e compatível com a dinâmica operacional da Administração Municipal.

2.2.3 A contratação pretendida visa assegurar condições adequadas para realização das atividades institucionais promovidas pelo Município, contribuindo para a organização administrativa, apoio logístico aos eventos públicos e melhoria das condições de atendimento das ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

2.3 Diagnóstico da Situação Atual

2.3.1 Atualmente, as demandas relacionadas ao fornecimento de lanches, salgados, bolos e produtos correlatos ocorrem de forma recorrente no âmbito das Secretarias Municipais, em razão da realização contínua de atividades administrativas, eventos institucionais, ações públicas e capacitações internas.

2.3.2 A inexistência de contratação estruturada para atendimento dessas demandas pode comprometer o adequado planejamento administrativo, dificultar a organização dos eventos institucionais e gerar limitações operacionais para execução das atividades promovidas pelo Município.

2.4 Problema a Ser Resolvido

2.4.1 A presente contratação busca solucionar a necessidade de disponibilização contínua e organizada de produtos alimentícios destinados ao suporte das atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais, garantindo atendimento adequado, padronização mínima de qualidade e maior eficiência administrativa no gerenciamento das demandas.

2.5 Consequências da Não Contratação

2.5.1 A ausência de contratação adequada poderá comprometer a realização de reuniões, capacitações, eventos e demais atividades institucionais promovidas pela Administração Pública Municipal, ocasionando dificuldades operacionais, prejuízos à organização administrativa e limitações ao adequado suporte logístico das ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

2.5.2 A inexistência de solução estruturada também poderá resultar em aquisições fragmentadas, ausência de padronização mínima de qualidade, dificuldades de planejamento e redução da eficiência

administrativa.

2.6 Interesse Público Envolvido

2.6.1 A contratação pretendida encontra fundamento no interesse público relacionado ao adequado funcionamento das atividades institucionais da Administração Municipal, contribuindo para melhoria da organização administrativa, apoio às ações públicas promovidas pelas Secretarias e fortalecimento da eficiência na execução das atividades de interesse coletivo.

2.7 Benefícios Institucionais Esperados

2.7.1 Com a futura contratação, espera-se proporcionar maior organização administrativa, melhoria do planejamento das demandas institucionais, padronização mínima da qualidade dos produtos fornecidos, apoio adequado à realização de eventos e maior eficiência operacional no atendimento das necessidades das Secretarias Municipais.

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO III)*

3.1 Requisitos Gerais da Solução

3.1.1 A futura contratação deverá contemplar solução compatível com o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, observadas as especificações técnicas mínimas, os padrões de qualidade e as condições sanitárias aplicáveis ao objeto.

3.1.2 A solução deverá apresentar compatibilidade operacional com a natureza das atividades promovidas pela Administração Pública Municipal, incluindo reuniões, capacitações, palestras, cursos, campanhas, conferências, eventos oficiais, ações comunitárias e demais atividades de interesse público.

3.1.3 A solução deverá possibilitar atendimento contínuo, flexível e compatível com a dinâmica descentralizada das demandas administrativas, considerando a variabilidade quantitativa, operacional e logística das solicitações realizadas pelas Secretarias Municipais.

3.1.4 A solução pretendida deverá apresentar capacidade de adaptação às diferentes características das demandas institucionais do Município, possibilitando atendimento eficiente a atividades e eventos de portes distintos.

3.2 Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar

3.2.1 Os produtos fornecidos deverão apresentar padrões adequados de qualidade, sabor, textura,

aparência, conservação e condições próprias para consumo humano, observadas as especificações técnicas definidas para cada item da futura contratação.

3.2.2 Os alimentos deverão ser fornecidos recém-produzidos, livres de deterioração, contaminação, odores inadequados, excesso de manipulação ou quaisquer condições incompatíveis com os padrões mínimos exigidos para produtos destinados ao consumo imediato.

3.2.3 Os produtos deverão ser preparados, acondicionados e fornecidos em conformidade com boas práticas de higiene, manipulação e conservação de alimentos, garantindo segurança alimentar e proteção à saúde dos usuários.

3.2.4 A solução deverá assegurar padrão mínimo de qualidade compatível com a natureza das atividades institucionais promovidas pela Administração Pública Municipal, garantindo adequada apresentação, conservação e consumo dos produtos fornecidos.

3.2.5 A natureza **perecível** dos gêneros alimentícios constitui elemento relevante da contratação, exigindo fornecimento compatível com boas práticas de manipulação, acondicionamento, conservação e distribuição dos produtos.

3.3 Requisitos Sanitários e Normativos

3.3.1 As empresas fornecedoras deverão observar integralmente as normas sanitárias, de higiene e segurança alimentar aplicáveis às atividades de produção, preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e fornecimento de alimentos destinados ao consumo humano.

3.3.2 A execução do fornecimento deverá ocorrer em conformidade com a legislação sanitária vigente e demais normas aplicáveis aos serviços de alimentação, manipulação e fornecimento de gêneros alimentícios.

3.3.3 Os produtos fornecidos deverão atender aos padrões sanitários mínimos exigidos pelos órgãos competentes, especialmente quanto às condições de higiene, conservação, manipulação e controle de qualidade dos alimentos.

3.3.4 Quando aplicável, os produtos embalados deverão conter identificação mínima relacionada à data de fabricação, prazo de validade, lote e demais informações necessárias à adequada identificação e rastreabilidade dos produtos.

3.3.5 A observância das normas sanitárias e das boas práticas de manipulação de alimentos constitui requisito essencial para mitigação de riscos relacionados à **segurança alimentar**, à **saúde pública** e à adequada execução da futura contratação.

3.4 Requisitos Operacionais do Fornecimento

3.4.1 O fornecimento deverá ocorrer de forma **parcelada e sob demanda**, conforme as necessidades das Secretarias Municipais, observando a natureza contínua, descentralizada e variável das atividades institucionais promovidas pela Administração Pública Municipal.

3.4.2 A solução deverá possibilitar atendimento eficiente às demandas administrativas realizadas em diferentes locais, datas e horários, considerando a dinâmica operacional das atividades promovidas pelo Município e a necessidade de flexibilidade no fornecimento dos produtos.

3.4.3 A futura contratação deverá apresentar capacidade operacional compatível com demandas variáveis quanto à quantidade, composição dos itens e logística de fornecimento, garantindo regularidade, continuidade e eficiência no atendimento das necessidades institucionais do Município.

3.5 Requisitos de Acondicionamento, Transporte e Conservação

3.5.1 Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para alimentos, compatíveis com a natureza dos itens fornecidos e adequadas às condições de transporte, armazenamento e distribuição.

3.5.2 O transporte dos produtos deverá ocorrer em conformidade com condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar, observadas as características específicas dos gêneros alimentícios fornecidos.

3.5.3 Os produtos deverão ser entregues em condições apropriadas para consumo, preservando suas características de integridade, qualidade e conservação até o momento da disponibilização aos usuários.

3.5.4 Os requisitos relacionados ao acondicionamento, transporte e conservação possuem relevância técnica em razão da natureza perecível dos produtos alimentícios e da necessidade de preservação da **qualidade e segurança** dos itens fornecidos.

3.6 Flexibilidade e Compatibilidade da Solução

3.6.1 A solução pretendida deverá apresentar flexibilidade compatível com a diversidade das demandas institucionais das Secretarias Municipais, permitindo adequação a atividades de diferentes portes, características e finalidades.

3.6.2 A flexibilidade da solução constitui requisito relevante para assegurar eficiência administrativa, otimização dos recursos públicos e compatibilidade da futura contratação com a dinâmica institucional do Município.

3.7 Requisitos Mínimos da Solução

3.7.1 A solução a ser contratada deverá ser fornecida por empresas com estrutura operacional compatível com a natureza do fornecimento pretendido, especialmente quanto à produção, acondicionamento, organização e entrega de gêneros alimentícios destinados ao consumo imediato.

3.7.2 As empresas deverão possuir condições mínimas de atendimento às demandas institucionais da Administração Municipal, observadas as características operacionais, sanitárias e logísticas inerentes ao objeto da contratação.

3.7.3 Os critérios específicos de qualificação técnica, habilitação e comprovação da capacidade operacional das futuras contratadas serão oportunamente definidos no Termo de Referência, observados os princípios da **razoabilidade, proporcionalidade, competitividade** e **interesse público**.

4 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS - *(ART. 18, §1º, INCISO IV)*

4.1 Caracterização da Estimativa da Demanda

4.1.1 A estimativa das quantidades da futura contratação apresenta natureza **variável e não exata**, em razão das características do objeto, o qual se destina ao atendimento contínuo das demandas institucionais promovidas pelas Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, envolvendo reuniões, capacitações, palestras, cursos, campanhas, conferências, eventos oficiais, ações comunitárias e demais atividades administrativas e institucionais realizadas ao longo do exercício.

4.1.2 A impossibilidade de definição prévia e precisa dos quantitativos decorre da dependência de fatores relacionados à dinâmica administrativa das Secretarias Municipais, incluindo calendário institucional, demandas eventuais, frequência das atividades promovidas, quantidade de participantes e características específicas de cada ação institucional.

4.1.3 Considerando a natureza **descentralizada, contínua e sob demanda** do fornecimento pretendido, os quantitativos foram estimados de forma compatível com a realidade operacional da Administração Pública Municipal, observados critérios de razoabilidade, proporcionalidade, eficiência administrativa e interesse público.

4.2 Critérios de Levantamento da Demanda

4.2.1 A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base em levantamento técnico junto às unidades demandantes, considerando as necessidades operacionais e institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR relacionadas ao fornecimento de gêneros

alimentícios destinados às atividades promovidas pela Administração Pública Municipal.

4.2.2 Para definição dos quantitativos estimados, foram considerados, dentre outros fatores:

a) o histórico de fornecimentos e demandas administrativas verificadas em exercícios anteriores;

b) a frequência média de reuniões, capacitações, campanhas, conferências, cursos, eventos institucionais e demais ações promovidas pelas Secretarias Municipais;

c) a natureza contínua e variável das demandas administrativas;

d) os diferentes portes e características das atividades institucionais realizadas;

e) a necessidade de atendimento descentralizado das demandas das Secretarias Municipais;

f) a possibilidade de realização simultânea de atividades institucionais em diferentes locais;

g) a variabilidade quantitativa dos fornecimentos ao longo do exercício administrativo;

h) a necessidade de fornecimento parcelado e sob demanda durante a futura vigência contratual.

4.2.3 A metodologia adotada buscou dimensionar quantitativos compatíveis com a realidade operacional do Município, observando os princípios da **razoabilidade, economicidade, eficiência, planejamento** e **continuidade administrativa**.

4.3 Estimativa das Quantidades

4.3.1 Com base no levantamento técnico realizado, apresenta-se a estimativa das quantidades da futura contratação, conforme quadro demonstrativo abaixo, contemplando os itens necessários ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA
1	**BOLACHA TIPO CASEIRA -** produzida artesanalmente, nos sabores fubá, polvilho ou nata, preparada com ingredientes de boa qualidade, apresentando textura e características próprias do produto, devendo estar íntegra, crocante, recém-produzida e própria para consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, contendo identificação do peso e data de fabricação.	KG	100
2	**BOLINHO TIPO "NÓ-DE-SOGRA" -** produto assado ou frito, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, gordura e demais ingredientes próprios da receita, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características sensoriais adequadas ao consumo, devendo estar íntegro, recém-produzido e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190
3	**BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE -** produto confeccionado com massa à base de cenoura, farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	150
4	**BOLO DE COCO -** produto confeccionado com farinha de trigo, coco ralado, leite de coco, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90
5	**BOLO DE FUBÁ -** produto confeccionado com farinha de trigo, fubá, leite, açúcar, ovos, margarina e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90
6	**BOLO DE LARANJA -** produto confeccionado com farinha de trigo, laranja, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA
7	**BOLO TIPO NEGA MALUCA -** produto confeccionado com massa de chocolate, sem recheio, apresentando textura macia, massa leve, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	200
8	**BOLO TIPO TOALHA FELPUDA -** produto confeccionado com massa tipo pão de ló ou similar, apresentando textura macia e umedecida, com cobertura à base de coco ralado cozido tipo cocada, distribuída de forma homogênea sobre o produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	180
9	**BOLO TORTA SALGADA -** produto confeccionado com massa salgada à base de farinha de trigo, recheado com peito de frango desfiado, milho verde, ervilha e temperos diversos, apresentando massa leve, cozimento uniforme e recheio distribuído de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de umidade, odores ou sabores inadequados.	KG	260
10	**BOLO TIPO RECHEADO -** produto confeccionado com massa à base de farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, recheado com doce de leite, frutas ou outros recheios compatíveis com o produto, apresentando textura macia, montagem uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	260
11	**CAROLINAS DE CHOCOLATE -** produto confeccionado com massa à base de água, manteiga, farinha de trigo e ovos, recheado com doce de leite e coberto com chocolate, apresentando textura leve, recheio uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	80
12	**CUCA COM RECHEIO -** produto confeccionado com massa assada à base de farinha de trigo, fermento, margarina, leite, açúcar e ovos, recheada com ricota, chocolate, doce de leite, goiabada ou outros recheios compatíveis com o produto. A cuca deverá apresentar massa macia, recheio distribuído de forma homogênea, estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 530g.	UN	300
13	**CUCA SEM RECHEIO -** produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando massa macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. A cuca deverá estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 450g.	UN	130
14	**DOCINHOS NO COPO PARA FESTA -** produtos individuais servidos em recipiente apropriado para alimentos, tipo brigadeiro de colher, mousse ou similares, apresentando textura cremosa, características próprias do produto e acondicionamento adequado ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	UN	1.700
15	**DOCINHOS PARA FESTA -** produtos individuais tipo brigadeiro, beijinho, casadinho ou similares, preparados com ingredientes próprios para confeitaria, apresentando textura adequada, acabamento uniforme e características próprias do produto. Os docinhos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	CENTO	40
16	**FOLHEADO DE ABACAXI COM BACON -** produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com abacaxi e bacon, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	40
17	**FOLHEADO DE SALSICHA -** produto assado, confeccionado com massa folhada à base de farinha de trigo, ovos e fermento, recheado com salsicha, apresentando textura crocante, cozimento uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	55
18	**FOLHEADO ROMEU E JULIETA -** produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com queijo e goiabada, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	65
19	**GROSTOLI (FRITO) -** produto frito, confeccionado com farinha de trigo, ovos, açúcar e fermento, apresentando textura crocante e características próprias do produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190
20	**MINI BURGUER CHEESEBURGUER -** produto tipo mini sanduíche, confeccionado com pão especial para hambúrguer com gergelim, carne de hambúrguer, queijo muçarela, presunto e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	2.100
21	**MINI CHINEQUE DE MASSA DOCE -** produto confeccionado com massa doce saborizada com essência de baunilha, coberto com creme de coco, apresentando textura macia, cobertura distribuída de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 68g.	KG	100

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA
22	**MINI CROISSANT DE CHOCOLATE -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com chocolate, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	25
23	**MINI CROISSANT DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com frango, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80
24	**MINI CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com presunto e queijo, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	70
25	**MINI EMPADINHA DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo empadinha e recheado com frango em molho cremoso contendo azeitona, apresentando textura macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 40g.	CENTO	80
26	**MINI ESFIRRA DE CARNE -** produto assado, recheado com carne bovina, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80
27	**MINI ESFIRRA DE FRANGO -** produto assado, recheado com frango, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80
28	**MINI PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, características próprias do produto e cozimento uniforme. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	4.000
29	**MINI PIZZA -** produto assado, confeccionado com massa tipo pizza e recheado com presunto, queijo, tomate e orégano, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	30
30	**MINI SALGADOS FRITOS -** produtos fritos variados, tipo pastelzinho de carne, coxinha de frango, rissoles, quibe e bolinha de queijo, apresentando massa e recheios próprios de cada produto, cozimento uniforme e características adequadas ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e isentos de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	CENTO	500
31	**MINI SANDUÍCHE NATURAL -** produto confeccionado com pão sírio e recheado com patê de frango e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário aproximado de 40g.	UN	3.500
32	**MINI SONHO -** produto confeccionado com massa doce fermentada e recheado com creme, goiabada, doce de leite ou outros recheios compatíveis com o produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	90
33	**PÃO DE FORMA CASEIRO:** Produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando textura macia, assamento uniforme e características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo, acondicionado adequadamente para transporte e armazenamento. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 500 g.	UN	130
34	**PÃO DE FORMA FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	700
35	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	90
36	**PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, consistência elástica e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário superior a 35g.	UN	4.200
37	**PÃO MINI PARA HOT DOG -** produto acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, assamento uniforme, características próprias do produto e conter unidades com peso mínimo de 35g cada, embaladas em pacotes com 6 unidades.	PCT	900

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA
38	**PÃO TIPO FRANCÊS -** produto assado, com formato cilíndrico e alongado, apresentando miolo branco e macio, casca dourada e crocante, além de características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo.	KG	650

4.3.2 Os quantitativos estimados foram definidos considerando a necessidade de manutenção do atendimento contínuo das atividades institucionais promovidas pela Administração Pública Municipal, observando a frequência estimada das demandas e a dinâmica operacional das Secretarias Municipais.

4.3.3 A definição das quantidades buscou evitar tanto a **subestimativa** quanto a **superestimativa** da demanda, considerando os riscos administrativos e operacionais decorrentes da insuficiência de fornecimento ou da previsão excessiva de quantitativos incompatíveis com a realidade da contratação.

4.4 Natureza e Adequação da Estimativa dos Quantitativos

4.4.1 Os quantitativos definidos neste Estudo Técnico Preliminar possuem caráter **meramente estimativo**, não configurando obrigação de contratação integral por parte da Administração Pública Municipal.

4.4.2 A futura contratação será executada conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais, mediante solicitações específicas relacionadas às atividades institucionais promovidas pela Administração Pública Municipal, observada a disponibilidade orçamentária e financeira do Município.

4.4.3 A estimativa das quantidades encontra-se diretamente vinculada à adoção de solução de fornecimento **contínuo, parcelado e sob demanda**, mostrando-se necessária para garantir flexibilidade operacional, eficiência administrativa e adequada continuidade das atividades institucionais do Município.

4.4.4 A estimativa adotada apresenta compatibilidade com a realidade operacional da Administração Municipal, considerando a possibilidade de variações quantitativas decorrentes da ampliação, redução ou alteração das demandas institucionais ao longo da futura vigência contratual.

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO - *(ART. 18, §1º, INCISO V)*

5.1 Objetivo do Levantamento de Mercado

5.1.1 O levantamento de mercado tem por finalidade identificar as soluções disponíveis para atendimento da demanda administrativa, bem como avaliar a viabilidade técnica, operacional e

mercadológica da contratação pretendida, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2 Caracterização do Mercado

5.2.1 O mercado relacionado ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos de panificação, confeitaria, lanches, salgados, bolos, pães, doces e produtos correlatos apresenta ampla atuação no âmbito local e regional, sendo composto por empresas dos segmentos de panificação, confeitaria, lanchonete, padarias, mercados, estabelecimentos alimentícios e demais fornecedores aptos ao atendimento das demandas institucionais da Administração Pública Municipal.

5.2.2 O segmento econômico relacionado ao objeto caracteriza-se pela existência de pluralidade de fornecedores, disponibilidade regular dos produtos pretendidos e capacidade de atendimento parcelado e sob demanda, mostrando-se compatível com a natureza contínua e variável das demandas administrativas do Município.

5.3 Soluções Disponíveis no Mercado

5.3.1 Foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da demanda administrativa:

a) **Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e sob demanda:** Consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento contínuo de gêneros alimentícios, conforme as necessidades variáveis das Secretarias Municipais ao longo da vigência contratual.

b) **Produção e fornecimento direto pela Administração Pública Municipal:** Consiste na produção interna dos alimentos pelo próprio Município, mediante utilização de estrutura física, equipamentos, insumos, logística e servidores próprios para preparo, acondicionamento e distribuição dos produtos alimentícios.

c) **Contratações pontuais e individualizadas conforme surgimento das demandas:** Consiste na realização de contratações isoladas para cada evento, reunião, capacitação ou atividade institucional promovida pelas Secretarias Municipais.

5.4 Análise Comparativa das Alternativas

5.4.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e sob demanda: Apresenta maior compatibilidade com a dinâmica operacional da Administração Pública Municipal, possibilitando atendimento contínuo das demandas institucionais, maior flexibilidade administrativa, melhoria do planejamento das aquisições e maior eficiência na gestão contratual.

5.4.2 Produção e fornecimento direto pela Administração Pública Municipal: Embora possível em tese, essa alternativa apresenta limitações técnicas e operacionais relevantes, especialmente quanto à necessidade de estrutura operacional própria, recursos humanos, logística de produção e controle sanitário permanente, além de maior complexidade administrativa para execução das atividades.

5.4.3 Contratações pontuais e individualizadas conforme surgimento das demandas: Apresentam limitações relacionadas à fragmentação das contratações, aumento da demanda administrativa decorrente da realização de aquisições recorrentes, dificuldades de planejamento e maior risco de descontinuidade do fornecimento necessário às atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais.

5.4.4 Diante da análise comparativa realizada, verifica-se que a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado e sob demanda apresenta maior adequação às necessidades da Administração Pública Municipal, mostrando-se mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e administrativo.

5.5 Conclusão do Levantamento de Mercado

5.5.1 O levantamento de mercado evidencia a existência de fornecedores em número suficiente e operacionalmente aptos ao atendimento da demanda da Administração Pública Municipal, não sendo identificadas restrições relevantes à competitividade.

5.5.2 Verifica-se que o mercado dispõe de soluções compatíveis com as necessidades administrativas do Município, apresentando capacidade operacional e condições adequadas ao fornecimento dos produtos pretendidos.

5.5.3 Conclui-se, portanto, que a contratação pretendida mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional e mercadológico, atendendo aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e do interesse público.

5.5.4 Verifica-se, ainda, que a pluralidade de fornecedores identificados no mercado mostra-se compatível com modelagem de contratação baseada em credenciamento, possibilitando atendimento descentralizado, contínuo e simultâneo das demandas institucionais da Administração Pública Municipal.

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO VI)*

6.1 Metodologia de Formação da Estimativa

6.1.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando critérios de razoabilidade, compatibilidade mercadológica e adequação à realidade operacional da Administração Pública Municipal.

6.1.2 A metodologia adotada considerou a natureza dos produtos pretendidos, a dinâmica do mercado fornecedor, a variabilidade das demandas administrativas e as características do fornecimento parcelado e sob demanda previsto para a futura contratação.

6.1.3 A formação da estimativa buscou refletir valores compatíveis com os preços praticados no mercado relacionado ao objeto da contratação, considerando as especificações técnicas dos produtos, as condições de fornecimento e a realidade regional do mercado fornecedor.

6.2 Fontes Utilizadas na Pesquisa de Preços

6.2.1 Sistemas oficiais de Governo: Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços disponíveis no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**:

☐ SIM ☒ NÃO

6.2.2 Contratações similares feitas pela Administração Pública: Processos licitatórios em execução ou concluídos no período de até **01 (um) ano anterior** à data da pesquisa de preços, inclusive mediante Sistema de Registro de Preços, observando o índice de atualização de preços correspondente, obtidos a partir do **portal BNC Compras , portal BLL Compras** e do **PNCP**:

☒ SIM ☐ NÃO

a) Foram identificadas as seguintes contratações similares:

PLATAFORMA	MUNICÍPIO	PROCESSO LICITATÓRIO	DATA DA CONSULTA
BNC COMPRAS	ESPERANÇA NOVA - PR	05/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	TURVÂNIA - GO	56/2025	15/06/2026
BNC COMPRAS	PASSA QUATRO - MG	07/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	FORQUILHINHA - SC	59/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	MARTINS - RN	06/2026	15/06/2026

6.2.3 Utilização de dados de mídia especializada e sítios eletrônicos: Consulta a **tabelas referenciais, publicações técnicas** e **sites especializados** do setor, desde que contenham a data e hora de acesso, para composição complementar da média de mercado:

☐ SIM ☒ NÃO

6.2.4 **Pesquisa direta com no mínimo 03 (três) fornecedores**, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital:

☒ SIM ☐ NÃO

a) Foram obtidos orçamentos formais junto às seguintes empresas:

RAZÃO SOCIAL	NOME FANTASIA	CNPJ	DATA ORÇAMENTO
ANDRESSA MARTINS HAVEROTH	PANIFICADORA CENTRAL PAES	04.544.750/0001-85	21/05/2026
BOSCARDIN & GIACOMELLI LTDA	SUPERMERCADO SOLAR	86.805.710/0001-04	12/06/2026
30.560.220 SOLANGE MAGALHAES GONCALVES	-	30.560.220/0001-30	11/06/2026

6.2.5 As informações relativas à estimativa do valor da contratação, incluindo as fontes utilizadas, os parâmetros considerados e os critérios adotados, encontram-se devidamente registradas na memória de cálculo constante do processo administrativo.

6.3 Critério Metodológico Adotado

6.3.1 Para fins de definição do valor estimado da contratação, foi adotado o critério do **menor valor válido obtido na pesquisa de mercado**, após análise de compatibilidade técnica das cotações recebidas e verificação da adequação dos preços às especificações do objeto pretendido.

6.3.2 A metodologia adotada observou os princípios da razoabilidade, economicidade e compatibilidade mercadológica, considerando que os preços obtidos apresentaram adequação às especificações do objeto e ausência de indícios de inexequibilidade, conforme a natureza comum e padronizada dos produtos pretendidos.

6.3.3 Na análise das cotações recebidas, foram observados critérios de compatibilidade técnica dos itens pesquisados, adequação às especificações do objeto, validade das propostas apresentadas e identificação regular dos fornecedores consultados.

6.4 Composição do Valor Estimado

6.4.1 O valor estimado da contratação contempla todas as despesas diretas e indiretas necessárias ao fornecimento dos produtos objeto da futura contratação, considerando as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições de fornecimento previstas.

6.4.2 Para fins de composição do valor estimado, foram considerados, quando aplicáveis:

a) custos de produção e fornecimento dos produtos;
b) acondicionamento e embalagem dos alimentos;

c) transporte e entrega dos produtos;

d) custos operacionais e logísticos;

e) encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais;

f) despesas administrativas;

g) demais custos diretos e indiretos necessários ao adequado cumprimento das obrigações relacionadas ao objeto da contratação.

6.5 Consolidação da Estimativa de Valor

6.5.1 Com base na metodologia adotada e nos dados obtidos por meio da pesquisa de mercado, apresenta-se a consolidação da estimativa do valor da contratação, conforme quadro demonstrativo a seguir, contemplando os itens, unidades de medida, quantitativos estimados, valores unitários referenciais apurados e respectivos valores totais.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
1	**BOLACHA TIPO CASEIRA -** produzida artesanalmente, nos sabores fubá, polvilho ou nata, preparada com ingredientes de boa qualidade, apresentando textura e características próprias do produto, devendo estar íntegra, crocante, recém-produzida e própria para consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, contendo identificação do peso e data de fabricação.	KG	100	R$ 42,00	R$ 4.200,00
2	**BOLINHO TIPO "NÓ-DE-SOGRA" -** produto assado ou frito, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, gordura e demais ingredientes próprios da receita, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características sensoriais adequadas ao consumo, devendo estar íntegro, recém-produzido e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190	R$ 42,00	R$ 7.980,00
3	**BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE -** produto confeccionado com massa à base de cenoura, farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	150	R$ 32,00	R$ 4.800,00
4	**BOLO DE COCO -** produto confeccionado com farinha de trigo, coco ralado, leite de coco, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 32,00	R$ 2.880,00
5	**BOLO DE FUBÁ -** produto confeccionado com farinha de trigo, fubá, leite, açúcar, ovos, margarina e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 30,00	R$ 2.700,00
6	**BOLO DE LARANJA -** produto confeccionado com farinha de trigo, laranja, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 30,00	R$ 2.700,00
7	**BOLO TIPO NEGA MALUCA -** produto confeccionado com massa de chocolate, sem recheio, apresentando textura macia, massa leve, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	200	R$ 42,00	R$ 8.400,00
8	**BOLO TIPO TOALHA FELPUDA -** produto confeccionado com massa tipo pão de ló ou similar, apresentando textura macia e umedecida, com cobertura à base de coco ralado cozido tipo cocada, distribuída de forma homogênea sobre o produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	180	R$ 42,00	R$ 7.560,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
9	**BOLO TORTA SALGADA** - produto confeccionado com massa salgada à base de farinha de trigo, recheado com peito de frango desfiado, milho verde, ervilha e temperos diversos, apresentando massa leve, cozimento uniforme e recheio distribuído de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de umidade, odores ou sabores inadequados.	KG	260	R$ 32,00	R$ 8.320,00
10	**BOLO TIPO RECHEADO** - produto confeccionado com massa à base de farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, recheado com doce de leite, frutas ou outros recheios compatíveis com o produto, apresentando textura macia, montagem uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	260	R$ 54,90	R$ 14.274,00
11	**CAROLINAS DE CHOCOLATE** - produto confeccionado com massa à base de água, manteiga, farinha de trigo e ovos, recheado com doce de leite e coberto com chocolate, apresentando textura leve, recheio uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	80	R$ 48,00	R$ 3.840,00
12	**CUCA COM RECHEIO** - produto confeccionado com massa assada à base de farinha de trigo, fermento, margarina, leite, açúcar e ovos, recheada com ricota, chocolate, doce de leite, goiabada ou outros recheios compatíveis com o produto. A cuca deverá apresentar massa macia, recheio distribuído de forma homogênea, estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 530g.	UN	300	R$ 14,00	R$ 4.200,00
13	**CUCA SEM RECHEIO** - produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando massa macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. A cuca deverá estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 450g.	UN	130	R$ 12,00	R$ 1.560,00
14	**DOCINHOS NO COPO PARA FESTA** - produtos individuais servidos em recipiente apropriado para alimentos, tipo brigadeiro de colher, mousse ou similares, apresentando textura cremosa, características próprias do produto e acondicionamento adequado ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	UN	1.700	R$ 3,75	R$ 6.375,00
15	**DOCINHOS PARA FESTA** - produtos individuais tipo brigadeiro, beijinho, casadinho ou similares, preparados com ingredientes próprios para confeitaria, apresentando textura adequada, acabamento uniforme e características próprias do produto. Os docinhos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	CENTO	40	R$ 98,00	R$ 3.920,00
16	**FOLHEADO DE ABACAXI COM BACON** - produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com abacaxi e bacon, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	40	R$ 150,00	R$ 6.000,00
17	**FOLHEADO DE SALSICHA** - produto assado, confeccionado com massa folhada à base de farinha de trigo, ovos e fermento, recheado com salsicha, apresentando textura crocante, cozimento uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	55	R$ 150,00	R$ 8.250,00
18	**FOLHEADO ROMEU E JULIETA** - produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com queijo e goiabada, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	65	R$ 150,00	R$ 9.750,00
19	**GROSTOLI (FRITO)** - produto frito, confeccionado com farinha de trigo, ovos, açúcar e fermento, apresentando textura crocante e características próprias do produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190	R$ 40,00	R$ 7.600,00
20	**MINI BURGUER CHEESEBURGUER** - produto tipo mini sanduíche, confeccionado com pão especial para hambúrguer com gergelim, carne de hambúrguer, queijo muçarela, presunto e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	2.100	R$ 3,75	R$ 7.875,00
21	**MINI CHINEQUE DE MASSA DOCE** - produto confeccionado com massa doce saborizada com essência de baunilha, coberto com creme de coco, apresentando textura macia, cobertura distribuída de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 68g.	KG	100	R$ 40,00	R$ 4.000,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
22	**MINI CROISSANT DE CHOCOLATE -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com chocolate, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	25	R$ 150,00	R$ 3.750,00
23	**MINI CROISSANT DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com frango, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 150,00	R$ 12.000,00
24	**MINI CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com presunto e queijo, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	70	R$ 150,00	R$ 10.500,00
25	**MINI EMPADINHA DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo empadinha e recheado com frango em molho cremoso contendo azeitona, apresentando textura macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 40g.	CENTO	80	R$ 100,00	R$ 8.000,00
26	**MINI ESFIRRA DE CARNE -** produto assado, recheado com carne bovina, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 120,00	R$ 9.600,00
27	**MINI ESFIRRA DE FRANGO -** produto assado, recheado com frango, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 120,00	R$ 9.600,00
28	**MINI PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, características próprias do produto e cozimento uniforme. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	4.000	R$ 1,00	R$ 4.000,00
29	**MINI PIZZA -** produto assado, confeccionado com massa tipo pizza e recheado com presunto, queijo, tomate e orégano, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	30	R$ 120,00	R$ 3.600,00
30	**MINI SALGADOS FRITOS -** produtos fritos variados, tipo pastelzinho de carne, coxinha de frango, rissoles, quibe e bolinha de queijo, apresentando massa e recheios próprios de cada produto, cozimento uniforme e características adequadas ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e isentos de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	CENTO	500	R$ 90,00	R$ 45.000,00
31	**MINI SANDUÍCHE NATURAL -** produto confeccionado com pão sírio e recheado com patê de frango e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário aproximado de 40g.	UN	3.500	R$ 3,00	R$ 10.500,00
32	**MINI SONHO -** produto confeccionado com massa doce fermentada e recheado com creme, goiabada, doce de leite ou outros recheios compatíveis com o produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	90	R$ 39,90	R$ 3.591,00
33	**PÃO DE FORMA CASEIRO:** Produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando textura macia, assamento uniforme e características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo, acondicionado adequadamente para transporte e armazenamento. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 500 g.	UN	130	R$ 9,60	R$ 1.248,00
34	**PÃO DE FORMA FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	700	R$ 9,60	R$ 6.720,00
35	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	90	R$ 9,80	R$ 882,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
36	**PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, consistência elástica e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário superior a 35g.	UN	4.200	R$ 2,00	R$ 8.400,00
37	**PÃO MINI PARA HOT DOG -** produto acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, assamento uniforme, características próprias do produto e conter unidades com peso mínimo de 35g cada, embaladas em pacotes com 6 unidades.	PCT	900	R$ 5,20	R$ 4.680,00
38	**PÃO TIPO FRANCÊS -** produto assado, com formato cilíndrico e alongado, apresentando miolo branco e macio, casca dourada e crocante, além de características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo.	KG	650	R$ 12,00	R$ 7.800,00
					R$ 277.055,00

6.5.2 O valor global estimado da contratação é de **R$ 277.055,00 (duzentos e setenta e sete mil e cinquenta e cinco reais)**, obtido a partir da consolidação dos valores referenciais apurados na pesquisa de mercado.

6.5.3 O valor estimado obtido demonstra compatibilidade com a realidade de mercado relacionada ao objeto da contratação, refletindo de forma adequada a faixa de preços praticada para produtos de mesma natureza e características similares.

6.6 Natureza da Estimativa

6.6.1 O valor estimado da contratação possui caráter **meramente referencial**, sendo utilizado exclusivamente para fins de planejamento da contratação e definição de parâmetros para o futuro procedimento licitatório.

6.6.2 A estimativa realizada não configura obrigação de contratação pelo valor indicado, nem vincula a Administração Pública Municipal à execução integral dos quantitativos estimados, devendo a futura contratação observar os valores e condições definidos no procedimento de credenciamento e a efetiva necessidade da Administração.

6.6.3 A futura contratação será executada de forma **parcelada e sob demanda**, conforme as necessidades das Secretarias Municipais e a disponibilidade orçamentária da Administração Pública Municipal.

6.7 Documentação de Apoio e Memória de Cálculo

6.7.1 A memória de cálculo da estimativa do valor da contratação encontra-se registrada em documentação específica constante do **Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar**, contendo os parâmetros considerados, os critérios adotados e os dados utilizados para consolidação dos valores estimados.

6.7.2 A referida documentação permite a verificação da consistência dos dados, da metodologia

aplicada e dos critérios adotados, assegurando a rastreabilidade das informações utilizadas na formação do valor estimado da contratação.

7 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - *(ART. 18, §1º, INCISO VII)*

7.1 Caracterização Geral da Solução

7.1.1 A solução proposta consiste no credenciamento de pessoas jurídicas especializadas do ramo de panificação, confeitaria e lanchonete para o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR.

7.1.2 A solução adotada visa assegurar suporte alimentar adequado às atividades administrativas, institucionais, educacionais, sociais, culturais e operacionais promovidas pela Administração Pública Municipal, conforme as necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais ao longo da vigência da futura contratação.

7.2 Componentes da Solução

7.2.1 A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios variados, incluindo, de forma não exaustiva:

a) lanches e salgados;
b) bolos e cucas;
c) pães e produtos de panificação;
d) doces e produtos de confeitaria;
e) alimentos destinados à composição de coffee breaks e eventos institucionais;
f) demais produtos correlatos compatíveis com a natureza da contratação.

7.2.2 Os produtos deverão atender às especificações técnicas e padrões mínimos de qualidade definidos no presente Estudo Técnico Preliminar e nos documentos posteriores da contratação.

7.3 Forma de Atendimento da Demanda

7.3.1 A solução será executada de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pelas Secretarias Municipais durante a vigência da futura contratação.

7.3.2 O fornecimento dos produtos buscará atender à dinâmica operacional da Administração Pública Municipal, considerando a realização de reuniões, capacitações, campanhas, eventos institucionais, ações comunitárias e demais atividades promovidas pelo Município.

7.4 Consolidação da Solução Adotada

7.4.1 A solução adotada apresenta compatibilidade com a natureza contínua, variável e descentralizada das demandas administrativas identificadas no planejamento da contratação, possibilitando maior flexibilidade no atendimento das necessidades institucionais das Secretarias Municipais.

7.4.2 A modelagem baseada em fornecimento parcelado e sob demanda mostra-se adequada à realidade operacional da Administração Pública Municipal, permitindo melhor planejamento das aquisições e racionalização dos recursos públicos.

7.4.3 Considerando a natureza das demandas relacionadas ao objeto, a solução adotada mostra-se compatível com modelagem de contratação baseada em credenciamento, possibilitando ampliação da capacidade de atendimento das necessidades institucionais da Administração Pública Municipal.

7.4.4 A solução proposta apresenta compatibilidade com os requisitos da contratação, com o levantamento de mercado realizado e com a capacidade operacional do mercado fornecedor identificado no presente Estudo Técnico Preliminar.

7.5 Resultados Esperados com a Solução

7.5.1 A adoção da solução proposta visa assegurar fornecimento adequado de gêneros alimentícios destinados às atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais.

7.5.2 Espera-se, ainda, promover maior eficiência administrativa, melhoria do planejamento das aquisições, racionalização dos recursos públicos e fortalecimento da capacidade operacional da Administração Pública Municipal.

7.6 Modelagem da Contratação e Fundamentação da Solução Adotada

7.6.1 Considerando as características da necessidade administrativa identificada, a natureza contínua, variável e descentralizada das demandas institucionais relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados às Secretarias Municipais, bem como as conclusões obtidas no levantamento de mercado realizado, a solução identificada será operacionalizada mediante credenciamento de pessoas jurídicas especializadas do ramo de panificação, confeitaria e lanchonete, nos termos do art. 74, inciso IV, c/c art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.6.2 A modelagem adotada fundamenta-se na conveniência administrativa relacionada à contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores aptos ao atendimento das demandas institucionais da Administração Pública Municipal, especialmente em razão da variabilidade quantitativa das solicitações e da necessidade de fornecimento contínuo dos produtos pretendidos.

7.6.3 O credenciamento mostra-se compatível com a realidade operacional do Município de Campo Bonito – PR, possibilitando ampliação da capacidade de atendimento das demandas administrativas e maior flexibilidade operacional no fornecimento dos produtos.

7.6.4 A formalização da contratação observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como as exigências técnicas, sanitárias, operacionais e administrativas aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao consumo humano.

8 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO VIII)*

8.1 Diretriz Geral de Parcelamento

8.1.1 A definição quanto ao parcelamento da solução foi realizada com base em critérios técnicos, operacionais e econômicos, visando assegurar maior competitividade, ampliação da participação de fornecedores, obtenção de proposta mais vantajosa e adequada execução do objeto da futura contratação.

8.1.2 A análise do parcelamento observou as características do objeto, a natureza dos produtos pretendidos, a dinâmica do mercado fornecedor e as necessidades operacionais da Administração Pública Municipal.

8.2 Análise das Alternativas de Estruturação da Contratação

8.2.1 Foram analisadas as seguintes alternativas para estruturação da futura contratação:

a) contratação global da totalidade dos itens por único fornecedor;
b) parcelamento do objeto por item individualizado;
c) agrupamento dos produtos em lotes correlatos.

8.2.2 A alternativa prevista na **alínea "a" (contratação global por único fornecedor)** foi considerada inadequada, tendo em vista que poderia restringir a competitividade e limitar a participação de fornecedores de pequeno e médio porte aptos ao fornecimento parcial dos produtos relacionados ao objeto.

8.2.3 A alternativa prevista na **alínea "c" (agrupamento em lotes correlatos)**, embora possível em tese, não se mostra a mais adequada ao caso concreto, considerando que os itens possuem fornecimento independente entre si, sem necessidade de vinculação técnica obrigatória para adequada execução da futura contratação.

8.3 Forma de Parcelamento Adotada

8.3.1 Diante da análise realizada, optou-se pela alternativa prevista na **alínea "b", correspondente**

ao parcelamento do objeto por item individualizado, considerando a natureza dos produtos pretendidos, a independência técnica entre os itens e a ampla pluralidade de fornecedores existentes no mercado relacionado ao objeto.

8.3.2 A modelagem adotada mostra-se compatível com o credenciamento pretendido, possibilitando a participação de múltiplos fornecedores aptos ao atendimento das demandas da Administração Pública Municipal.

8.4 Justificativa Técnica e Econômica

8.4.1 O parcelamento por item mostra-se tecnicamente adequado por possibilitar maior ampliação da competitividade, participação de fornecedores especializados e flexibilização do atendimento das demandas administrativas das Secretarias Municipais.

8.4.2 A modelagem adotada permite:

a) ampliar a competitividade entre fornecedores do ramo alimentício;
b) possibilitar a participação de empresas de diferentes portes;
c) ampliar a capacidade de atendimento das demandas institucionais do Município;
d) proporcionar maior flexibilidade administrativa na execução do fornecimento;
e) assegurar maior compatibilidade da contratação com a dinâmica operacional da Administração Pública Municipal.

8.5 Conclusão Técnica

8.5.1 Diante da análise técnica e econômica realizada, conclui-se que o parcelamento do objeto por item individualizado constitui a solução mais adequada para atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal.

8.5.2 A modelagem adotada mostra-se compatível com os princípios da eficiência, economicidade, competitividade, planejamento e interesse público, assegurando adequada compatibilidade entre a solução escolhida, a realidade do mercado fornecedor e as necessidades institucionais do Município de Campo Bonito – PR.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - *(ART. 18, §1º, INCISO XI)*

9.1 Análise Geral das Contratações Correlatas e Interdependentes

9.1.1 Para fins deste Estudo Técnico Preliminar, consideram-se contratações correlatas aquelas que possuem relação indireta com o objeto da contratação, podendo complementar sua execução, enquanto as contratações interdependentes correspondem àquelas cuja formalização seja necessária

à viabilidade da solução pretendida.

9.2 Contratações Correlatas

9.2.1 Não foram identificadas contratações correlatas indispensáveis à execução do objeto pretendido, considerando que o fornecimento de gêneros alimentícios poderá ser realizado de forma autônoma, conforme as necessidades administrativas das Secretarias Municipais.

9.2.2 Embora os produtos possam ser utilizados em reuniões, capacitações, campanhas, eventos institucionais e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal, tais ações não configuram contratações correlatas obrigatórias para fins de viabilização da futura contratação.

9.3 Contratações Interdependentes

9.3.1 Não foram identificadas contratações interdependentes relacionadas ao objeto pretendido, uma vez que a execução da solução não depende da formalização prévia ou simultânea de outras contratações administrativas.

9.3.2 A solução proposta possui autonomia técnica e operacional, mostrando-se plenamente executável de forma independente, conforme a dinâmica das demandas institucionais das Secretarias Municipais.

9.4 Conclusão Técnica

9.4.1 Diante da análise realizada, conclui-se que a presente contratação não possui dependência direta de outras contratações administrativas para sua adequada execução, apresentando autonomia operacional compatível com a natureza do objeto pretendido.

9.4.2 A ausência de contratações correlatas e/ou interdependentes relevantes não compromete a viabilidade técnica, operacional ou administrativa da solução proposta, mostrando-se a contratação plenamente apta ao atendimento das necessidades institucionais da Administração Pública Municipal.

10 ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, INCISO X)*

10.1 Finalidade da Análise de Riscos

10.1.1 A análise de riscos tem por finalidade identificar, avaliar e tratar eventos que possam comprometer o planejamento, o credenciamento e a execução do objeto, assegurando maior previsibilidade, eficiência e segurança na gestão da futura contratação.

10.1.2 A identificação dos riscos permite a adoção de medidas preventivas e mitigadoras,

contribuindo para a redução de impactos negativos, para a continuidade do fornecimento e para o adequado atendimento do interesse público.

10.1.3 A análise de riscos considera as etapas de planejamento, credenciamento e execução do objeto, abrangendo aspectos técnicos, operacionais, administrativos e sanitários relacionados ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados às demandas institucionais das Secretarias Municipais.

10.2 Metodologia de Avaliação

10.2.1 Os riscos foram avaliados considerando os seguintes critérios:

a) probabilidade de ocorrência (baixa, média ou alta);
b) impacto sobre a execução do objeto (baixo, médio ou alto);
c) nível de risco, resultante da combinação entre probabilidade e impacto;
d) danos potenciais à Administração Pública Municipal;
e) medidas preventivas e mitigadoras;
f) responsáveis pelo tratamento do risco.

10.3 Identificação e Análise dos Riscos

10.3.1 A análise realizada permitiu identificar riscos relevantes relacionados à futura contratação, especialmente quanto:

a) ao atraso no fornecimento dos produtos solicitados pelas Secretarias Municipais;
b) ao fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas e padrões mínimos de qualidade estabelecidos;
c) à ocorrência de falhas sanitárias relacionadas ao preparo, acondicionamento, armazenamento ou transporte dos alimentos;
d) à descontinuidade do fornecimento em períodos de maior demanda administrativa;
e) à insuficiência operacional de fornecedores para atendimento das demandas da Administração Pública Municipal;
f) à baixa adesão de fornecedores ao credenciamento pretendido;
g) à ocorrência de falhas logísticas que possam comprometer a entrega adequada dos produtos;
h) à variação das demandas institucionais ao longo da vigência da contratação.

10.3.2 Os riscos identificados foram classificados e tratados por meio de medidas preventivas e mitigadoras, conforme detalhamento constante na **Matriz de Riscos da Contratação**, consolidada no **Apêndice II deste Estudo Técnico Preliminar**.

10.4 Conclusão da Análise de Riscos

10.4.1 A análise realizada demonstra que os riscos identificados são administráveis e passíveis de mitigação mediante planejamento adequado, definição clara das obrigações contratuais, fiscalização efetiva e adoção de medidas preventivas compatíveis com a natureza da contratação.

10.4.2 Conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável sob a perspectiva da gestão de riscos, não sendo identificados riscos impeditivos à sua realização, desde que observadas as medidas preventivas e mitigadoras previstas na Matriz de Riscos da Contratação.

11 PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - *(ART. 18, §1º, INCISO II)*

11.1 Alinhamento com o Planejamento da Administração

11.1.1 A presente contratação encontra-se alinhada com o planejamento administrativo do Município de Campo Bonito – PR, considerando a necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais.

11.1.2 A solução pretendida mostra-se compatível com as atividades administrativas, institucionais, educacionais, sociais e operacionais promovidas pela Administração Pública Municipal, em conformidade com as necessidades identificadas no planejamento da contratação.

11.2 Situação no Plano de Contratações Anual (PCA)

11.2.1 A demanda será devidamente contemplada no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício correspondente, considerando que a execução do objeto ocorrerá ao longo da vigência contratual.

11.2.2 O Plano de Contratações Anual encontra-se em fase de consolidação pela Administração Municipal, sendo a presente contratação incluída de forma a assegurar o adequado planejamento das aquisições e contratações públicas.

11.3 Finalidade do Alinhamento ao PCA

11.3.1 A inclusão da presente contratação no Plano de Contratações Anual tem por finalidade promover maior organização e previsibilidade das contratações, contribuindo para a eficiência administrativa, a racionalização dos recursos públicos e a transparência dos atos da Administração.

12 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS - *(ART. 18, §1º, INCISO IX)*

12.1 Finalidade dos Resultados Pretendidos

12.1.1 O presente demonstrativo tem por finalidade evidenciar os resultados administrativos e operacionais esperados com a futura contratação, considerando as necessidades institucionais das

Secretarias do Município de Campo Bonito – PR e os objetivos relacionados ao adequado atendimento das demandas administrativas identificadas no planejamento da contratação.

12.1.2 Os resultados pretendidos estão relacionados à melhoria do atendimento das demandas institucionais da Administração Pública Municipal, à continuidade do fornecimento dos produtos e à maior eficiência na gestão das aquisições destinadas às atividades promovidas pelas Secretarias Municipais.

12.2 Resultados Administrativos Esperados

12.2.1 Com a futura contratação, pretende-se assegurar maior organização administrativa no atendimento das demandas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados às atividades institucionais promovidas pelo Município.

12.2.2 A solução adotada busca proporcionar maior previsibilidade e racionalização das aquisições públicas, reduzindo a necessidade de contratações pontuais e promovendo melhor planejamento administrativo das demandas das Secretarias Municipais.

12.2.3 Pretende-se, ainda, ampliar a capacidade de atendimento da Administração Pública Municipal por meio de modelagem compatível com a participação de múltiplos fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos necessários às atividades institucionais do Município.

12.3 Resultados Operacionais Esperados

12.3.1 A contratação pretendida visa assegurar fornecimento contínuo, adequado e compatível com a dinâmica operacional das Secretarias Municipais, possibilitando atendimento eficiente das demandas relacionadas a reuniões, capacitações, campanhas, eventos institucionais e demais atividades administrativas promovidas pela Administração Pública Municipal.

12.3.2 Espera-se promover maior flexibilidade operacional no atendimento das demandas institucionais, considerando a natureza variável, descentralizada e contínua das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

12.3.3 A solução adotada busca assegurar melhores condições de suporte às ações administrativas do Município, contribuindo para a adequada execução das atividades institucionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.

12.4 Conclusão Técnica

12.4.1 Diante da análise realizada, conclui-se que a solução proposta apresenta potencial para proporcionar resultados compatíveis com as necessidades administrativas e operacionais do

Município de Campo Bonito – PR, mostrando-se adequada ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais.

12.4.2 Os resultados pretendidos mostram-se alinhados aos princípios da eficiência, planejamento, continuidade administrativa e interesse público, observadas as características da solução adotada e a realidade operacional da Administração Pública Municipal.

13 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO - *(ART. 18, §1º, INCISO X)*

13.1 Finalidade das Providências Prévias

13.1.1 As providências prévias à contratação têm por finalidade assegurar a adequada organização administrativa, o planejamento da futura execução contratual e a preparação dos procedimentos necessários à formalização e gestão da contratação pretendida.

13.1.2 As medidas adotadas buscam garantir maior eficiência administrativa, adequada fiscalização da execução do objeto e compatibilidade da futura contratação com as necessidades operacionais das Secretarias Municipais.

13.2 Providências Administrativas Necessárias

13.2.1 Previamente à formalização da contratação, a Administração Pública Municipal deverá promover a conclusão e consolidação dos documentos integrantes da fase de planejamento da contratação, incluindo os instrumentos técnicos e administrativos necessários à regular instrução do processo.

13.2.2 A Administração deverá realizar a adequada organização das rotinas administrativas relacionadas às solicitações, recebimento e fiscalização do fornecimento dos produtos, observando as necessidades operacionais das Secretarias Municipais.

13.2.3 As Secretarias Municipais deverão realizar o planejamento interno das demandas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, visando assegurar maior organização administrativa e adequada execução da futura contratação.

13.3 Fiscalização e Gestão Contratual

13.3.1 A Administração Pública Municipal deverá promover a designação de gestor e fiscal da contratação, nos termos da legislação aplicável, para acompanhamento da execução do objeto e fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais.

13.3.2 Os procedimentos relacionados ao acompanhamento, recebimento e fiscalização do fornecimento deverão observar as disposições previstas nos documentos da futura contratação e na

legislação aplicável.

13.4 Conclusão Técnica

13.4.1 Diante da análise realizada, verifica-se que a Administração Pública Municipal possui condições administrativas e operacionais para adoção das providências necessárias à adequada formalização e execução da futura contratação.

13.4.2 As providências identificadas mostram-se compatíveis com a natureza do objeto pretendido e com a realidade operacional das Secretarias Municipais, não sendo identificadas medidas prévias complexas ou impeditivas à realização da contratação.

14 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS - *(ART. 18, §1º, INCISO XII)*

14.1 Finalidade da Análise Ambiental

14.1.1 A presente análise tem por finalidade identificar possíveis impactos ambientais relacionados à futura contratação, bem como estabelecer medidas mitigadoras compatíveis com a natureza do objeto, em observância ao disposto no art. 18, §1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2 Possíveis Impactos Ambientais

14.2.1 A futura contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente:

a) à geração de resíduos sólidos decorrentes de embalagens e materiais utilizados no acondicionamento e fornecimento dos produtos;
b) ao descarte inadequado de resíduos alimentares e materiais descartáveis;
c) ao desperdício de alimentos decorrente de planejamento inadequado das demandas;
d) à utilização de embalagens descartáveis no transporte e fornecimento dos produtos.

14.2.2 Os impactos ambientais identificados apresentam natureza operacional e rotineira, não sendo caracterizados como impactos ambientais de elevada complexidade ou potencial significativo de degradação ambiental.

14.3 Medidas Mitigadoras

14.3.1 Como medidas mitigadoras dos impactos identificados, a Administração Pública Municipal e os futuros contratados deverão observar, quando aplicável:

a) utilização racional de embalagens e materiais de acondicionamento;
b) adoção de práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos;
c) descarte adequado de resíduos sólidos e materiais utilizados no fornecimento;

d) observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis às atividades relacionadas ao objeto;

e) planejamento adequado das demandas administrativas, visando reduzir perdas e consumo desnecessário de produtos.

14.4 Conclusão Técnica

14.4.1 Diante da análise realizada, verifica-se que os impactos ambientais relacionados à futura contratação possuem caráter controlável e compatível com a natureza do objeto pretendido.

14.4.2 As medidas mitigadoras identificadas mostram-se suficientes para redução dos impactos ambientais associados à contratação, não sendo identificados impedimentos ambientais relevantes à viabilidade da solução proposta.

15 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE - *(ART. 18, §1º, INCISO XIII)*

15.1 Posicionamento Conclusivo

15.1.1 Após a realização das análises técnicas, operacionais, administrativas e mercadológicas constantes do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se necessária, adequada e compatível com as necessidades institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR.

15.1.2 A solução identificada apresenta viabilidade técnica e operacional para atendimento das demandas relacionadas ao fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados às atividades promovidas pela Administração Pública Municipal.

15.1.3 Verificou-se que a modelagem adotada mediante credenciamento mostra-se compatível com as características da solução identificada, especialmente em razão da natureza contínua, variável e descentralizada das demandas administrativas relacionadas ao objeto, nos termos do art. 74, inciso IV, c/c art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2 Declaração de Viabilidade da Contratação

15.2.1 Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a futura contratação, mediante credenciamento, de pessoas jurídicas especializadas do ramo de panificação, confeitaria e lanchonete para fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR.

15.2.2 A contratação pretendida mostra-se compatível com os princípios do planejamento, eficiência administrativa, economicidade, continuidade administrativa e interesse público previstos na Lei

Federal nº 14.133/2021.

15.2.3 A solução identificada apresenta compatibilidade com as necessidades administrativas da Administração Pública Municipal, com a realidade operacional das Secretarias Municipais e com os resultados pretendidos pela futura contratação.

15.2.4 Considerando os elementos técnicos e administrativos constantes do presente Estudo Técnico Preliminar, recomenda-se o prosseguimento da futura contratação, observadas as condições e requisitos a serem consolidados no Termo de Referência, no Edital de Credenciamento e nos demais documentos integrantes do processo administrativo.

16 EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - *(ART. 18 DA LEI Nº 14.133/2021)*

16.1 Identificação da Equipe Responsável

16.1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado no âmbito das Secretarias Municipais do Município de Campo Bonito – PR, unidades demandantes da futura contratação, com participação dos setores administrativos responsáveis pelo planejamento das contratações públicas municipais.

16.1.2 A elaboração do presente estudo considerou as necessidades institucionais das Secretarias Municipais envolvidas, bem como as diretrizes administrativas relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados às atividades promovidas pela Administração Pública Municipal.

16.2 Responsáveis pela Elaboração e Aprovação

16.2.1 Para fins de formalização do planejamento da contratação, registra-se:

Elaboração Técnica:

Camila Costa Caçador - Nutricionista

Aprovação:

Maycon Luiz de Almeida - Secretário Municipal de Administração

Campo Bonito, 16 de junho de 2026.

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909

Assinado de forma digital por MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909
Dados: 2026.06.17 15:11:36 -03'00'

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração
Município de Campo Bonito – PR

MEMÓRIA DE CÁLCULO - APÊNDICE I – ETP

Processo Administrativo nº 33/2026

OBJETO: Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas do ramo de panificação, confeitaria e lanchonete para fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo lanches, salgados, bolos, pães, doces e produtos correlatos, destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, para utilização em reuniões, capacitações, palestras, cursos, campanhas, eventos oficiais, ações comunitárias e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal, mediante fornecimento parcelado e sob demanda.

---

1. FONTES UTILIZADAS NA PESQUISA DE PREÇOS

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com fundamento no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, utilizando os seguintes parâmetros:

1.1. Contratações Similares:

PLATAFORMA	MUNICÍPIO	PROCESSO LICITATÓRIO	DATA DA CONSULTA
BNC COMPRAS	ESPERANÇA NOVA - PR	05/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	TURVÂNIA - GO	56/2025	15/06/2026
BNC COMPRAS	PASSA QUATRO - MG	07/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	FORQUILHINHA - SC	59/2026	15/06/2026
BNC COMPRAS	MARTINS - RN	06/2026	15/06/2026

1.2. Pesquisa Direta com Fornecedores:

RAZÃO SOCIAL	NOME FANTASIA	CNPJ	DATA ORÇAMENTO
ANDRESSA MARTINS HAVEROTH	PANIFICADORA CENTRAL PAES	04.544.750/0001-85	21/05/2026
BOSCARDIN & GIACOMELLI LTDA	SUPERMERCADO SOLAR	86.805.710/0001-04	12/06/2026
30.560.220 SOLANGE MAGALHAES GONCALVES	-	30.560.220/0001-30	11/06/2026

---

2. METODOLOGIA DA DEFINIÇÃO DOS QUANTITATIVOS

Os quantitativos estimados foram definidos com base no histórico de consumo das Secretarias Municipais, nas demandas relacionadas à realização de reuniões, eventos institucionais, capacitações, campanhas e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal durante a vigência da futura contratação.

3. METODOLOGIA DE COMPOSIÇÃO DOS VALORES REFERENCIAIS

Para composição da estimativa do valor da contratação foram analisadas todas as cotações obtidas junto aos fornecedores consultados e as contratações similares identificadas pela Administração Pública Municipal.

Após verificação da compatibilidade técnica das especificações dos produtos, da regularidade das cotações apresentadas e da adequação dos preços praticados no mercado, **foi adotado, para cada item, o menor valor válido apurado na pesquisa de mercado**, por representar preço compatível com a realidade mercadológica e suficiente para atendimento do interesse público.

4. MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS VALORES

A tabela a seguir demonstra todas as cotações obtidas, os valores pesquisados e o critério utilizado para definição do valor unitário referencial de cada item.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	CENTRAL PÃES	SOLAR	SOLANGE	BNC	R$ MÍNIMO	R$ TOTAL
1	**BOLACHA TIPO CASEIRA -** produzida artesanalmente, nos sabores fubá, polvilho ou nata, preparada com ingredientes de boa qualidade, apresentando textura e características próprias do produto, devendo estar íntegra, crocante, recém-produzida e própria para consumo. O produto deverá ser acondicionado em embalagem adequada para alimentos, contendo identificação do peso e data de fabricação.	KG	100	R$ 62,50	R$ 52,00	R$ 42,00		R$ 42,00	R$ 4.200,00
2	**BOLINHO TIPO "NÓ-DE-SOGRA" -** produto assado ou frito, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, gordura e demais ingredientes próprios da receita, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características sensoriais adequadas ao consumo, devendo estar íntegro, recém-produzido e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190	R$ 54,90	R$ 42,00	R$ 42,00		R$ 42,00	R$ 7.980,00
3	**BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE -** produto confeccionado com massa à base de cenoura, farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	150	R$ 49,90	R$ 34,00	R$ 32,00		R$ 32,00	R$ 4.800,00
4	**BOLO DE COCO -** produto confeccionado com farinha de trigo, coco ralado, leite de coco, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 49,90	R$ 34,00	R$ 32,00		R$ 32,00	R$ 2.880,00
5	**BOLO DE FUBÁ -** produto confeccionado com farinha de trigo, fubá, leite, açúcar, ovos, margarina e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 49,90	R$ 34,00	R$ 30,00		R$ 30,00	R$ 2.700,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	CENTRAL PÃES	SOLAR	SOLANGE	BNC	R$ MÍNIMO	R$ TOTAL
6	**BOLO DE LARANJA -** produto confeccionado com farinha de trigo, laranja, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, apresentando textura macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	90	R$ 49,90	R$ 34,00	R$ 30,00		R$ 30,00	R$ 2.700,00
7	**BOLO TIPO NEGA MALUCA -** produto confeccionado com massa de chocolate, sem recheio, apresentando textura macia, massa leve, cozimento uniforme e cobertura de chocolate aplicada de forma homogênea. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	200	R$ 54,90	R$ 42,00	R$ 42,00		R$ 42,00	R$ 8.400,00
8	**BOLO TIPO TOALHA FELPUDA -** produto confeccionado com massa tipo pão de ló ou similar, apresentando textura macia e umedecida, com cobertura à base de coco ralado cozido tipo cocada, distribuída de forma homogênea sobre o produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	180	R$ 49,90	R$ 42,00	R$ 42,00		R$ 42,00	R$ 7.560,00
9	**BOLO TORTA SALGADA -** produto confeccionado com massa salgada à base de farinha de trigo, recheado com peito de frango desfiado, milho verde, ervilha e temperos diversos, apresentando massa leve, cozimento uniforme e recheio distribuído de forma homogênea. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de umidade, odores ou sabores inadequados.	KG	260	R$ 54,90	R$ 60,00	R$ 32,00		R$ 32,00	R$ 8.320,00
10	**BOLO TIPO RECHEADO -** produto confeccionado com massa à base de farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo, leite e fermento, recheado com doce de leite, frutas ou outros recheios compatíveis com o produto, apresentando textura macia, montagem uniforme e características próprias do produto. O bolo deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de odores ou sabores inadequados.	KG	260	R$ 54,90	R$ 63,00	R$ 72,00		R$ 54,90	R$ 14.274,00
11	**CAROLINAS DE CHOCOLATE -** produto confeccionado com massa à base de água, manteiga, farinha de trigo e ovos, recheado com doce de leite e coberto com chocolate, apresentando textura leve, recheio uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	80	R$ 72,50	R$ 48,00		R$ 48,90	R$ 48,00	R$ 3.840,00
12	**CUCA COM RECHEIO -** produto confeccionado com massa assada à base de farinha de trigo, fermento, margarina, leite, açúcar e ovos, recheada com ricota, chocolate, doce de leite, goiabada ou outros recheios compatíveis com o produto. A cuca deverá apresentar massa macia, recheio distribuído de forma homogênea, estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 530g.	UN	300	R$ 16,90	R$ 15,00	R$ 14,00		R$ 14,00	R$ 4.200,00
13	**CUCA SEM RECHEIO -** produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando massa macia, cozimento uniforme e características próprias do produto. A cuca deverá estar íntegra, recém-produzida, própria para consumo e possuir peso mínimo de 450g.	UN	130	R$ 15,90	R$ 12,00	R$ 13,00		R$ 12,00	R$ 1.560,00
14	**DOCINHOS NO COPO PARA FESTA -** produtos individuais servidos em recipiente apropriado para alimentos, tipo brigadeiro de colher, mousse ou similares, apresentando textura cremosa, características próprias do produto e acondicionamento adequado ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	UN	1.700	R$ 3,75	R$ 6,99		R$ 5,00	R$ 3,75	R$ 6.375,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	CENTRAL PÃES	SOLAR	SOLANGE	BNC	R$ MÍNIMO	R$ TOTAL
15	**DOCINHOS PARA FESTA -** produtos individuais tipo brigadeiro, beijinho, casadinho ou similares, preparados com ingredientes próprios para confeitaria, apresentando textura adequada, acabamento uniforme e características próprias do produto. Os docinhos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e possuir peso unitário aproximado de 25g.	CENTO	40	R$ 109,00	R$ 98,00	R$ 120,00		R$ 98,00	R$ 3.920,00
16	**FOLHEADO DE ABACAXI COM BACON -** produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com abacaxi e bacon, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	40	R$ 150,00	R$ 299,00		R$ 184,50	R$ 150,00	R$ 6.000,00
17	**FOLHEADO DE SALSICHA -** produto assado, confeccionado com massa folhada à base de farinha de trigo, ovos e fermento, recheado com salsicha, apresentando textura crocante, cozimento uniforme e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	55	R$ 150,00	R$ 299,00		R$ 184,00	R$ 150,00	R$ 8.250,00
18	**FOLHEADO ROMEU E JULIETA -** produto assado, confeccionado com massa folhada e recheado com queijo e goiabada, apresentando textura crocante, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	65	R$ 150,00	R$ 299,00		R$ 208,00	R$ 150,00	R$ 9.750,00
19	**GROSTOLI (FRITO) -** produto frito, confeccionado com farinha de trigo, ovos, açúcar e fermento, apresentando textura crocante e características próprias do produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e isento de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	KG	190	R$ 44,90	R$ 42,00	R$ 40,00		R$ 40,00	R$ 7.600,00
20	**MINI BURGUER CHEESEBURGUER -** produto tipo mini sanduíche, confeccionado com pão especial para hambúrguer com gergelim, carne de hambúrguer, queijo muçarela, presunto e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	2.100	R$ 3,75	R$ 4,99		R$ 3,90	R$ 3,75	R$ 7.875,00
21	**MINI CHINEQUE DE MASSA DOCE -** produto confeccionado com massa doce saborizada com essência de baunilha, coberto com creme de coco, apresentando textura macia, cobertura distribuída de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 68g.	KG	100	R$ 42,50	R$ 40,00	R$ 40,00		R$ 40,00	R$ 4.000,00
22	**MINI CROISSANT DE CHOCOLATE -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com chocolate, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	25	R$ 150,00	R$ 299,00	R$ 200,00		R$ 150,00	R$ 3.750,00
23	**MINI CROISSANT DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com frango, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 150,00	R$ 299,00	R$ 200,00		R$ 150,00	R$ 12.000,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	CENTRAL PÃES	SOLAR	SOLANGE	BNC	R$ MÍNIMO	R$ TOTAL
24	**MINI CROISSANT DE PRESUNTO E QUEIJO -** produto assado, confeccionado com massa tipo croissant e recheado com presunto e queijo, apresentando textura macia, leve folhamento e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	70	R$ 150,00	R$ 299,00	R$ 200,00		R$ 150,00	R$ 10.500,00
25	**MINI EMPADINHA DE FRANGO -** produto assado, confeccionado com massa tipo empadinha e recheado com frango em molho cremoso contendo azeitona, apresentando textura macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário aproximado de 40g.	CENTO	80	R$ 150,00	R$ 290,00	R$ 100,00		R$ 100,00	R$ 8.000,00
26	**MINI ESFIRRA DE CARNE -** produto assado, recheado com carne bovina, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 150,00	R$ 180,00	R$ 120,00		R$ 120,00	R$ 9.600,00
27	**MINI ESFIRRA DE FRANGO -** produto assado, recheado com frango, tomate e temperos, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	80	R$ 150,00	R$ 180,00	R$ 120,00		R$ 120,00	R$ 9.600,00
28	**MINI PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, características próprias do produto e cozimento uniforme. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	UN	4.000	R$ 1,50	R$ 1,50	R$ 1,00		R$ 1,00	R$ 4.000,00
29	**MINI PIZZA -** produto assado, confeccionado com massa tipo pizza e recheado com presunto, queijo, tomate e orégano, apresentando massa macia, recheio distribuído de forma homogênea e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	CENTO	30	R$ 350,00	R$ 190,00	R$ 120,00		R$ 120,00	R$ 3.600,00
30	**MINI SALGADOS FRITOS -** produtos fritos variados, tipo pastelzinho de carne, coxinha de frango, rissoles, quibe e bolinha de queijo, apresentando massa e recheios próprios de cada produto, cozimento uniforme e características adequadas ao consumo. Os produtos deverão estar íntegros, recém-produzidos, próprios para consumo e isentos de excesso de gordura, queimaduras, odores ou sabores inadequados.	CENTO	500	R$ 110,00	R$ 90,00	R$ 100,00		R$ 90,00	R$ 45.000,00
31	**MINI SANDUÍCHE NATURAL -** produto confeccionado com pão sírio e recheado com patê de frango e alface, apresentando montagem uniforme, ingredientes próprios para consumo e características adequadas ao produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, acondicionado adequadamente e possuir peso unitário aproximado de 40g.	UN	3.500	R$ 3,50	R$ 3,00	R$ 3,00		R$ 3,00	R$ 10.500,00
32	**MINI SONHO -** produto confeccionado com massa doce fermentada e recheado com creme, goiabada, doce de leite ou outros recheios compatíveis com o produto, finalizado com cobertura de açúcar e canela. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário entre 20g e 30g.	KG	90	R$ 54,90	R$ 42,00	R$ 39,90		R$ 39,90	R$ 3.591,00
33	**PÃO DE FORMA CASEIRO:** Produto confeccionado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando textura macia, assamento uniforme e características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo, acondicionado adequadamente para transporte e armazenamento. Cada unidade deverá possuir peso mínimo de 500 g.	UN	130	R$ 12,90	R$ 9,60	R$ 15,00		R$ 9,60	R$ 1.248,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS & SERVIÇOS	UNIDADE	QTDE ESTIMADA	CENTRAL PÃES	SOLAR	SOLANGE	BNC	R$ MÍNIMO	R$ TOTAL
34	**PÃO DE FORMA FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	700	R$ 12,90	R$ 9,60	R$ 10,00		R$ 9,60	R$ 6.720,00
35	**PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO -** produto fatiado, acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, características próprias do produto, estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso médio aproximado de 500g.	PCT	90	R$ 13,50	R$ 9,80	R$ 12,00		R$ 9,80	R$ 882,00
36	**PÃO DE QUEIJO -** produto assado, confeccionado à base de polvilho e queijo, apresentando textura macia, consistência elástica e características próprias do produto. O produto deverá estar íntegro, recém-produzido, próprio para consumo e possuir peso unitário superior a 35g.	UN	4.200	R$ 3,00	R$ 2,99	R$ 2,00		R$ 2,00	R$ 8.400,00
37	**PÃO MINI PARA HOT DOG -** produto acondicionado em embalagem plástica apropriada para alimentos, contendo identificação da data de fabricação, lote e prazo de validade. O produto deverá apresentar textura macia, assamento uniforme, características próprias do produto e conter unidades com peso mínimo de 35g cada, embaladas em pacotes com 6 unidades.	PCT	900	R$ 5,20	R$ 9,80		R$ 8,99	R$ 5,20	R$ 4.680,00
38	**PÃO TIPO FRANCÊS -** produto assado, com formato cilíndrico e alongado, apresentando miolo branco e macio, casca dourada e crocante, além de características próprias do produto. O pão deverá estar íntegro, recém-produzido e próprio para consumo.	KG	650	R$ 13,90	R$ 12,50	R$ 12,00		R$ 12,00	R$ 7.800,00
									R$ 277.055,00

Valor Global Estimado da Contratação: **R$ 277.055,00 (duzentos e setenta e sete mil e cinquenta e cinco reais).**

5. DISPOSIÇÕES FINAIS

A presente memória de cálculo integra o Estudo Técnico Preliminar e tem por finalidade demonstrar os parâmetros utilizados para definição dos quantitativos e composição do valor estimado da contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Campo Bonito, 16 de junho de 2026.

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909

Assinado de forma digital por MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909
Dados: 2026.06.17 15:12:13 -03'00'

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração
Município de Campo Bonito – PR

APÊNDICE II - DO ETP

MATRIZ DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

Processo Administrativo nº 33/2026
Inexigibilidade nº 19/2026
Credenciamento nº 03/2026

Objeto: Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas do ramo de panificação, confeitaria e lanchonete para fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo lanches, salgados, bolos, pães, doces e produtos correlatos, destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias do Município de Campo Bonito – PR, para utilização em reuniões, capacitações, palestras, cursos, campanhas, eventos oficiais, ações comunitárias e demais atividades promovidas pela Administração Pública Municipal, mediante fornecimento parcelado e sob demanda.

Nº	RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO ESTIMADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS MITIGADORAS	RESPONSÁVEL
1	Fornecimento de produtos fora das especificações técnicas e padrões de qualidade	Média	Alto	Comprometimento da qualidade do fornecimento e prejuízo às atividades institucionais	Definição clara das especificações técnicas e fiscalização do recebimento	Recusa dos produtos, substituição imediata e aplicação de penalidades	Contratada / Fiscal
2	Atraso no fornecimento dos produtos solicitados	Média	Alto	Comprometimento de reuniões, eventos e atividades institucionais	Definição prévia de prazos e acompanhamento das solicitações	Readequação operacional e acionamento de outro credenciado, quando cabível	Contratada / Administração
3	Ocorrência de problemas sanitários nos alimentos fornecidos	Baixa	Alto	Risco à saúde dos usuários e responsabilização da Administração	Exigência de atendimento às normas sanitárias e fiscalização periódica	Suspensão do fornecimento, substituição dos produtos e comunicação aos órgãos competentes	Contratada / Fiscal
4	Fornecimento de alimentos impróprios para consumo	Baixa	Alto	Danos à saúde dos usuários e prejuízo institucional	Controle de qualidade e observância das condições adequadas de preparo e armazenamento	Descarte dos produtos e substituição imediata	Contratada
5	Descontinuidade do fornecimento durante a vigência da contratação	Média	Médio	Prejuízo ao atendimento das demandas administrativas	Credenciamento de múltiplos fornecedores e planejamento das demandas	Redistribuição das solicitações entre os credenciados disponíveis	Administração
6	Baixa adesão de fornecedores ao credenciamento	Baixa	Médio	Redução da capacidade de atendimento das demandas	Divulgação adequada do credenciamento e ampliação da participação do mercado local e regional	Reabertura ou manutenção do credenciamento para novos interessados	Administração
7	Insuficiência operacional do fornecedor para atendimento das demandas	Média	Médio	Atrasos ou fornecimento parcial dos produtos solicitados	Avaliação da capacidade operacional dos credenciados	Redistribuição das demandas e aplicação de medidas contratuais cabíveis	Administração / Fiscal
8	Falhas logísticas na entrega dos	Média	Médio	Atrasos e prejuízos às atividades	Planejamento prévio das entregas e	Ajustes operacionais e redefinição	Contratada /

Nº	RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO ESTIMADO	MEDIDAS PREVENTIVAS	MEDIDAS MITIGADORAS	RESPONSÁVEL
	produtos			institucionais	alinhamento com os fornecedores	emergencial das entregas	Administração
9	Oscilação das demandas institucionais ao longo da contratação	Média	Médio	Dificuldade de planejamento do fornecimento	Planejamento estimativo das demandas e acompanhamento periódico do consumo	Adequação das solicitações conforme necessidade efetiva	Administração
10	Descumprimento de obrigações contratuais pelos credenciados	Baixa	Alto	Prejuízo à execução da contratação e à continuidade do fornecimento	Definição clara das obrigações e fiscalização contínua	Aplicação de penalidades e eventual descredenciamento	Administração / Fiscal

Campo Bonito - PR, 16 de junho de 2026.

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909

Assinado de forma digital por MAYCON LUIZ DE ALMEIDA:04645692909
Dados: 2026.06.17 15:12:43 -03'00'

MAYCON LUIZ DE ALMEIDA
Secretário Municipal de Administração
Município de Campo Bonito – PR