# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - PRODUTOS DE PADARIA

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Secretaria:** | Educação, Cultura, Esporte e Turismo | **UGB:** | Central de Alimentação |
| **Responsável:** | Josimary Fonseca de Matos Veloso | **Cód. funcional:** | 7007 |
| **PCA:** | ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA PARA ATENDER A CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. | **Data:** | 25 de setembro de 2026 |
| **Objeto:** | Registro de Preços para eventual aquisição de produtos de padaria para alimentação escolar. | **Valor estimado:** | R$ 966.969,50 |

## 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e regular de produtos de padaria destinados à alimentação escolar, atendendo os estudantes das escolas municipais e estaduais abastecidas pela Central de Alimentação. A demanda decorre da execução dos cardápios escolares e da necessidade de entregas frequentes de produtos frescos, em quantitativos variáveis conforme calendário letivo, número de alunos, turnos e programação nutricional. A ausência de contratação regular pode ocasionar desabastecimento, substituições não planejadas de cardápio e prejuízo à continuidade da alimentação escolar.

## 2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO

A demanda está prevista no PCA como: “ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA PARA ATENDER A CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.” A solução deverá ser compatível com o planejamento da Secretaria e com a disponibilidade orçamentária, observada a fase própria de adequação orçamentária.

## 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão possuir características de qualidade, rendimento e segurança compatíveis com a alimentação escolar. As gramagens dos pães serão mantidas conforme os itens e, nos produtos recheados, serão definidos quantitativos mínimos de recheio para permitir comparação objetiva das propostas e fiscalização do recebimento. Esses quantitativos mínimos constituem especificação técnica da Administração e não gramagens impostas por norma sanitária. A produção, manipulação, armazenamento, transporte e entrega deverão observar

as boas práticas aplicáveis; ingredientes de origem animal deverão ter procedência regular e inspeção sanitária competente, quando exigível; e os produtos embalados deverão atender às regras de rotulagem aplicáveis.

## 4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A contratação contempla 48 itens/cotas, conforme quadro abaixo. Os quantitativos decorrem do planejamento da Central de Alimentação e deverão permanecer vinculados à memória de cálculo do processo, ao histórico de consumo, aos cardápios, ao número de estudantes atendidos e à demanda estimada para o período.

| Item | Produto | Cota | Qtd. | Unid. | V. unit. | V. total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Fermento biológico fresco | Aberta | 260 | KG | R$ 24,30 | R$ 6.318,00 |
| 2 | Lanche de pão francês 30 g com presunto e mussarela - embalagem plástica | Aberta | 3.000 | UN | R$ 1,41 | R$ 4.230,00 |
| 3 | Lanche de pão francês 30 g com presunto - embalagem plástica | Aberta | 3.000 | UN | R$ 1,13 | R$ 3.390,00 |
| 4 | Lanche de pão francês 30 g com mortadela - embalagem em papel kraft | Aberta | 3.000 | UN | R$ 1,00 | R$ 3.000,00 |
| 5 | Lanche de pão francês 30 g com mussarela - embalagem em papel kraft | Aberta | 3.000 | UN | R$ 1,10 | R$ 3.300,00 |
| 6 | Lanche de pão francês 30 g com requeijão - embalagem plástica | Aberta | 15.000 | UN | R$ 0,94 | R$ 14.100,00 |
| 7 | Lanche de pão francês 50 g com presunto e mussarela | Aberta | 22.000 | UN | R$ 2,10 | R$ 46.200,00 |
| 8 | Lanche de pão francês 50 g com mortadela | Aberta | 3.000 | UN | R$ 1,57 | R$ 4.710,00 |
| 9 | Lanche de pão francês 50 g com mussarela | Aberta | 22.000 | UN | R$ 1,71 | R$ 37.620,00 |
| 10 | Lanche de pão francês 50 g com requeijão | Aberta | 15.000 | UN | R$ 1,79 | R$ 26.850,00 |
| 11 | Lanche de pão francês 50 g com presunto | Aberta | 22.000 | UN | R$ 1,62 | R$ 35.640,00 |

| Item | Produto | Cota | Qtd. | Unid. | V. unit. | V. total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Pão doce 30 g com creme e coco ralado | Aberta | 11.250 | UN | R$ 1,00 | R$ 11.250,00 |
| 13 | Pão doce 50 g com creme e coco ralado | Aberta | 11.250 | UN | R$ 1,55 | R$ 17.437,50 |
| 14 | Pão francês 30 g sem recheio | Aberta | 5.200 | UN | R$ 0,60 | R$ 3.120,00 |
| 15 | Pão tipo hot dog mini | Aberta | 1.500 | UN | R$ 0,83 | R$ 1.245,00 |
| 16 | Pão tipo hot dog | Aberta | 10.500 | UN | R$ 1,55 | R$ 16.275,00 |
| 17 | Pão de leite integral 30 g sem lactose | Aberta | 15.000 | UN | R$ 0,94 | R$ 14.100,00 |
| 18 | Pão de leite integral 30 g sem lactose com manteiga sem lactose | Aberta | 15.000 | UN | R$ 1,20 | R$ 18.000,00 |
| 19 | Pão de leite integral 50 g sem lactose | Aberta | 7.500 | UN | R$ 1,68 | R$ 12.600,00 |
| 20 | Pão francês 30 g com manteiga | Aberta | 195.000 | UN | R$ 1,07 | R$ 208.650,00 |
| 21 | Pão francês 50 g sem recheio | Aberta | 37.000 | UN | R$ 0,85 | R$ 31.450,00 |
| 22 | Pão francês integral 30 g com manteiga | Aberta | 150.000 | UN | R$ 1,23 | R$ 184.500,00 |
| 23 | Pão francês integral 50 g com manteiga | Aberta | 7.500 | UN | R$ 1,86 | R$ 13.950,00 |
| 24 | Pão francês integral 30 g sem recheio | Aberta | 5.200 | UN | R$ 0,79 | R$ 4.108,00 |
| 25 | Fermento biológico fresco | Reservada | 80 | kg | R$ 24,30 | R$ 1.944,00 |
| 26 | Lanche de pão francês 30 g com presunto e mussarela - embalagem plástica | Reservada | 1.000 | UN | R$ 1,41 | R$ 1.410,00 |
| 27 | Lanche de pão francês 30 g com presunto - embalagem plástica | Reservada | 1.000 | UN | R$ 1,13 | R$ 1.130,00 |
| 28 | Lanche de pão francês 30 g com mortadela - embalagem em papel kraft | Reservada | 1.000 | UN | R$ 1,00 | R$ 1.000,00 |
| 29 | Lanche de pão francês 30 g com mussarela - embalagem em papel kraft | Reservada | 1.000 | UN | R$ 1,10 | R$ 1.100,00 |

| Item | Produto | Cota | Qtd. | Unid. | V. unit. | V. total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 30 | Lanche de pão francês 30 g com requeijão - embalagem plástica | Reservada | 5.000 | UN | R$ 0,94 | R$ 4.700,00 |
| 31 | Lanche de pão francês 50 g com presunto e mussarela | Reservada | 8.000 | UN | R$ 2,10 | R$ 16.800,00 |
| 32 | Lanche de pão francês 50 g com mortadela | Reservada | 1.000 | UN | R$ 1,57 | R$ 1.570,00 |
| 33 | Lanche de pão francês 50 g com mussarela | Reservada | 8.000 | UN | R$ 1,71 | R$ 13.680,00 |
| 34 | Lanche de pão francês 50 g com requeijão | Reservada | 5.000 | UN | R$ 1,79 | R$ 8.950,00 |
| 35 | Lanche de pão francês 50 g com presunto | Reservada | 8.000 | UN | R$ 1,62 | R$ 12.960,00 |
| 36 | Pão doce 30 g com creme e coco ralado | Reservada | 3.800 | UN | R$ 1,00 | R$ 3.800,00 |
| 37 | Pão doce 50 g com creme e coco ralado | Reservada | 3.800 | UN | R$ 1,55 | R$ 5.890,00 |
| 38 | Pão francês 30 g sem recheio | Reservada | 1.800 | UN | R$ 0,60 | R$ 1.080,00 |
| 39 | Pão tipo hot dog mini | Reservada | 500 | UN | R$ 0,83 | R$ 415,00 |
| 40 | Pão tipo hot dog | Reservada | 3.500 | UN | R$ 1,55 | R$ 5.425,00 |
| 41 | Pão de leite integral 30 g sem lactose | Reservada | 5.000 | UN | R$ 0,94 | R$ 4.700,00 |
| 42 | Pão de leite integral 30 g sem lactose com manteiga sem lactose | Reservada | 5.000 | UN | R$ 1,20 | R$ 6.000,00 |
| 43 | Pão de leite integral 50 g sem lactose | Reservada | 2.500 | UN | R$ 1,68 | R$ 4.200,00 |
| 44 | Pão francês 30 g com manteiga sem lactose | Reservada | 65.000 | UN | R$ 1,07 | R$ 69.550,00 |
| 45 | Pão francês 50 g sem recheio | Reservada | 13.000 | UN | R$ 0,85 | R$ 11.050,00 |
| 46 | Pão francês integral 30 g com manteiga | Reservada | 50.000 | UN | R$ 1,23 | R$ 61.500,00 |
| 47 | Pão francês integral 50 g com manteiga | Reservada | 2.500 | UN | R$ 1,86 | R$ 4.650,00 |
| 48 | Pão francês integral 30 g sem recheio | Reservada | 1.800 | UN | R$ 0,79 | R$ 1.422,00 |

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

Foram consideradas, em termos de solução: (a) produção própria integral; (b) aquisições pontuais, quando legalmente cabíveis; (c) utilização de ata de registro de preços de outro órgão, se existente, compatível e vantajosa; e (d) licitação própria por itens, mediante Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado. A produção própria integral exigiria estrutura, mão de obra, insumos, equipamentos, capacidade produtiva e logística diária adicionais. Aquisições pontuais não se mostram adequadas como solução ordinária para uma necessidade anual e previsível. A adesão a ata depende de existência de instrumento compatível, vantajoso e com especificações aderentes. A licitação própria por itens, com registro de preços, permite competição por produtos comercialmente autônomos, contratação conforme necessidade e adequação à variação do calendário escolar.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor global estimado dos 48 itens/cotas. calculado pela soma dos valores totais constantes do quadro de quantitativos e preços utilizado nesta revisão. é de R$ 966.969,50, A pesquisa de preços, as fontes consultadas, a metodologia adotada e a memória de cálculo deverão constar em peça própria do processo, observando a regulamentação aplicável à pesquisa de preços.

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na formação de Registro de Preços para eventual aquisição de produtos de padaria, adjudicados por item, com fornecimento parcelado e entregas diretamente nas escolas municipais e estaduais atendidas pela Central de Alimentação. As entregas ocorrerão diariamente conforme programação previamente encaminhada e também quando solicitadas. Para pedidos extraordinários não abrangidos pela programação diária, o prazo máximo será de 5 (cinco) dias contados do recebimento da solicitação.

## 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Recomenda-se a adjudicação por item, pois os produtos são divisíveis e comercialmente autônomos. O parcelamento amplia a competitividade e evita formação de lote que possa restringir a participação de fornecedores capazes de atender apenas parte dos produtos, sem prejuízo da padronização e da logística definida pela Administração.

## 9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se assegurar continuidade do abastecimento, padronização mínima de peso e recheio, qualidade higiênico-sanitária, melhor controle do recebimento, redução de perdas, atendimento dos cardápios, competitividade e aquisição conforme a demanda efetiva, sem obrigação de consumo integral das quantidades registradas.

## 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Antes da publicação do edital, deverão estar juntados ao processo: memória de cálculo dos quantitativos; pesquisa de preços e respectiva análise; definição dos locais e cronogramas de entrega; indicação do gestor e dos fiscais; critérios objetivos de recebimento e recusa; disponibilidade orçamentária quando exigível; e conferência final da coerência entre ETP, TR, edital e minuta da Ata de Registro de Preços.

## 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas indispensáveis à execução deste objeto. A aquisição se relaciona operacionalmente a outras compras de gêneros alimentícios utilizadas na composição dos cardápios, mas não depende delas para sua formalização.

## 12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

As requisições deverão observar o consumo provável, reduzindo sobras e descarte de alimentos. O acondicionamento deve ser suficiente para higiene e integridade, evitando excesso injustificado de embalagens. Sempre que tecnicamente possível, deverão ser privilegiadas soluções de embalagem compatíveis com coleta seletiva e destinação ambientalmente adequada, sem comprometer a segurança sanitária.

## 13. BASE NORMATIVA E TÉCNICA

A contratação deverá observar, conforme aplicabilidade: Lei Federal nº 14.133/2021; regulamentação municipal; normas vigentes do PNAE; RDC Anvisa nº 216/2004 para boas práticas em serviços de alimentação quando aplicável ao estabelecimento/atividade; RDC Anvisa nº 727/2022 para rotulagem de alimentos embalados; RDC Anvisa nº 724/2022 e IN Anvisa nº 161/2022 para padrões microbiológicos; legislação sanitária estadual e municipal; e normas de inspeção aplicáveis aos ingredientes de origem animal. As especificações deverão ser interpretadas de modo a garantir qualidade e segurança sem direcionamento de marca ou restrição injustificada da competitividade.

## 14. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE

A contratação mostra-se tecnicamente viável e necessária. A solução de Registro de Preços, com adjudicação por item, fornecimento parcelado e entregas programadas diretamente nas unidades escolares, é compatível com a natureza recorrente e variável da demanda. A inclusão de gramagens mínimas de recheio nos lanches tem finalidade de padronizar o objeto, permitir comparação entre propostas e viabilizar a fiscalização do recebimento, devendo ser tratada como requisito técnico da Administração e não como parâmetro numérico imposto pela legislação sanitária.

Tarumã, 25 de setembro de 2026.

**Josimary Fonseca de Matos Veloso**
**NUTRICIONISTA CRN -3 46225**

**MEMBRO DO COMITÊ GESTOR DA CONTRATAÇÃO**