

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Área Requisitante: Diretoria Executiva

Responsável pela elaboração: Estefânia Gomes de Souza

Objeto: Aquisição de produtos de padaria, novos, de primeira qualidade, de acordo com as especificações, quantidades e demais detalhamentos dispostos neste Termo, destinados ao atendimento das necessidades do Instituto Municipal de Previdência – PREVIJOP.

A aquisição será realizada de forma fracionada, com entregas diárias, às 8h, na sede do PREVIJOP, conforme as solicitações da unidade requisitante.

A preferência da aquisição recai sobre empresas localizadas no município de João Pinheiro, em razão da necessidade de entregas fracionadas.

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação da solução que atenderá às necessidades especificadas. O objetivo principal é analisar detidamente a necessidade de aquisição de produtos de padaria, identificando no mercado empresas aptas a realizar o fornecimento de forma fracionada, com entregas diárias, às 8h, na sede do PREVIJOP, em conformidade com as normas vigentes e os princípios que regem a Administração Pública, inclusive no que se refere à padronização.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Instituto PREVIJOP, em função das necessidades rotineiras de fornecimento de produtos de padaria, necessita adquirir os itens de maneira harmoniosa e padronizada, conforme especificações constantes neste Termo (ANEXO 01 – Mapa para cotação).

Os produtos a serem adquiridos abrangem diferentes variedades de panificados, atendendo às demandas funcionais do Instituto, garantindo padronização, qualidade e adequação ao uso institucional. Dessa forma, a contratação abrangerá itens como pães, bolos e demais produtos de padaria, todos com especificações detalhadas no item 04.

A contratação justifica-se pelos seguintes fatores:

- a) **Reposição e manutenção do estoque:** Os produtos atualmente disponíveis são insuficientes para o consumo mensal, sendo necessária a aquisição regular para garantir o funcionamento adequado das atividades institucionais.
- b) **Aproveitamento e funcionalidade:** A aquisição permitirá que os produtos sejam entregues de forma organizada, atendendo às demandas do PREVIJOP de maneira eficiente e contínua.
- c) **Padronização e qualidade:** Os produtos adquiridos devem atender a padrões mínimos de qualidade, garantindo uniformidade e confiabilidade no consumo diário.
- d) **Valorização do patrimônio público:** O fornecimento regular de produtos de padaria contribui para a eficiência operacional e o atendimento ao interesse público.

Considerando a necessidade do PREVIJOP em adquirir produtos de padaria, a contratação será realizada por Compra Direta, por se tratar da alternativa mais viável para atender às demandas da instituição. Para assegurar eficiência logística e o adequado atendimento às necessidades do Instituto, a aquisição ocorrerá de forma fracionada, com entregas diárias, às 8h, na sede do PREVIJOP, em conformidade com as solicitações da unidade requisitante.

Dada a necessidade de entregas fracionadas e diárias, a preferência de contratação recai sobre empresas estabelecidas no município de João Pinheiro/MG, garantindo maior agilidade e efetividade no atendimento das demandas.

1.1 – JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO DEMANDADA

A solução ideal consiste na aquisição de produtos de padaria, de primeira qualidade, atendendo a todas as especificações listadas no item 04. O fornecedor contratado deverá garantir a entrega fracionada, em perfeitas condições de consumo, diariamente às 8h, na sede do PREVIJOP, sem custos adicionais além dos constantes da proposta.

Todos os produtos devem ser fornecidos conforme as especificações de cada item, respeitando padronização de qualidade, medidas, embalagens e demais detalhamentos descritos, incluindo termo de garantia fornecido pelo fabricante, quando aplicável.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

Os itens demandados não constam do Plano de Contratações Anual do órgão – PCA 2025, no Entanto já foram previstos no projeto arquitetônico da obra, e foi previsto no Orçamento Fiscal para o exercício financeiro de 2025, bem como no plano plurianual de investimentos, o PPA.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DO FORNECIMENTO

3.1 Requisitos Técnicos:

a) **Experiência:** a empresa deverá comprovar experiência anterior no fornecimento de produtos de padaria para órgãos públicos ou privados, demonstrando capacidade técnica e operacional para atender às demandas institucionais do PREVIJOP.

b) **Qualidade dos produtos:** os itens fornecidos deverão ser de primeira qualidade, devidamente embalados, em perfeitas condições de consumo e com prazo de validade adequado.

c) **Conformidade técnica:** os produtos entregues deverão atender integralmente às especificações constantes neste Termo de Referência, observando padrões de qualidade, composição, medidas, acondicionamento, embalagens e demais detalhamentos exigidos.

d) **Entrega fracionada e diária:** a contratada deverá realizar as entregas de forma fracionada, diariamente, às 8h, na sede do PREVIJOP, conforme solicitação da unidade requisitante, de modo a evitar desperdícios e assegurar a correta utilização dos produtos.

3.2 Obrigações do Fornecedor

e) **Entrega dentro do prazo estabelecido:** os produtos deverão ser entregues rigorosamente no horário definido neste Termo de Referência (às 8h da manhã, diariamente), contado a partir da emissão da ordem de fornecimento.

f) **Garantia mínima:** todos os itens deverão estar dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, cabendo ao fornecedor substituir imediatamente qualquer produto que apresente defeito, avaria ou prazo de validade comprometido.

g) **Localidade do fornecedor:** a preferência da aquisição recai sobre empresas localizadas no município de João Pinheiro, em função da necessidade de entregas diárias e fracionadas.

h) **Comprovação de capacidade técnica:** deverá ser apresentada documentação que comprove experiência prévia no fornecimento de produtos de padaria ou equivalentes, em quantidade e qualidade compatíveis, a critério do PREVIJOP.

3.2 Regularidade Fiscal – Documentação obrigatória:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

c) prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

d) prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

e) prova de regularidade com o Fundo de **Garantia do Tempo de Serviço** (FGTS);

f) prova de inexistência de **débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

g) prova de **inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

g.1) **caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;**

g.2) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

h) outros documentos e declarações constantes do Termo de Referência se for o caso;

3.3 Requisitos Operacionais

a) **Entrega dos produtos:** A empresa deverá fornecer os produtos de padaria, novos, em perfeitas condições de consumo, devidamente embalados, identificados e dentro do prazo de validade, atendendo rigorosamente às especificações estabelecidas pelo PREVIJOP.

b) **Qualidade dos produtos:** todos os itens deverão apresentar qualidade comprovada, com integridade das embalagens, validade adequada e conformidade com as especificações técnicas, garantindo durabilidade, segurança e adequação ao uso institucional.

c) **Entrega fracionada:** A aquisição será realizada de forma fracionada, em pequenas quantidades diariamente, de acordo com as solicitações do PREVIJOP. O fornecedor será responsável por realizar a entrega fracionada dos produtos, conforme cronograma e demandas estabelecidas pelo PREVIJOP, assegurando que cada entrega ocorra em condições adequadas de transporte e conservação sem nenhum custo adicional ao PREVIJOP.

d) **Cumprimento de prazos:** a empresa deverá garantir o fornecimento dos produtos dentro do prazo total de 180 dias, respeitando o cronograma de entregas fracionadas definido pelo PREVIJOP.

e) **Garantia e assistência técnica:** os produtos fornecidos deverão estar dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de uso, com substituição imediata de itens vencidos, avariados ou fora das especificações, e o fornecedor deverá prestar suporte técnico durante o período da contratação, quando aplicável.

f) **Substituição de itens não conformes:** quaisquer produtos entregues fora das especificações, validade, integridade ou padrões exigidos deverão ser substituídos de forma imediata pelo fornecedor, sem ônus adicional para o PREVIJOP.

g) **Suporte pós-entrega:** a empresa deverá disponibilizar suporte para esclarecimentos sobre os produtos, orientações sobre armazenamento, conservação e utilização adequada, garantindo a segurança e qualidade do consumo.

4 – DESCRIÇÃO DETALHADA QUANTIDADES E PREÇO MÉDIO DE MERCADO

Abaixo segue a relação dos produtos de padaria que serão adquiridos para atender às necessidades rotineiras do PREVIJOP, bem como as quantidades e preços médios de referência para cada item.

ÍTEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
PÃO FRANCÊS	30 kg	R\$21,80	R\$654,00
PRESUNTO	20 kg	R\$47,95	R\$959,00
MUSSARELA	30 kg	R\$58,95	R\$1.768,50
PÃO DE FORMA	30 unidades	R\$11,90	R\$357,00
PÃO DE QUEIJO (assado)	30 kg	R\$38,95	R\$1.168,50
BISCOITO DE QUEIJO (assado)	30 kg	R\$38,95	R\$1.168,50
BOLO (sabores diversos com cobertura pesando aproximadamente 1kg)	30 unidades	R\$24,90	R\$747,00
BOLO (sabores diversos com cobertura, peso aproximado de 250 a 500g)	30 unidades	R\$19,90	R\$597,00
ROSQUINHA DE QUEIJO (tipo nhoque)	25 kg	R\$40,00	R\$1.000,00

BROA (broinha temperada)	25 kg	R\$39,90	R\$997,50
SALGADINHO (cento de salgado frito e assado)	30 kg	R\$53,50	R\$1.605,00
CONFEITARIA kg (torta, bolo de aniversário)	25 kg	R\$84,90	R\$2.122,50
REFRIGERANTE 2 litros (coca, fanta, antártica, sprite)	24 unidades	R\$12,50	R\$300,00
MORTADELA DE FRANGO (KG)	5 kg	R\$29,90	R\$149,50
PÃO DE DOCE (recheado ou com cobertura)	30 unidades	R\$2,50	R\$75,00
PÃO SOVADO	10 unidades	R\$12,90	R\$129,00

Obrigações da Contratada

A empresa contratada deverá:

- Fornecer todos os produtos de padaria especificados, em conformidade com os padrões de qualidade exigidos, devidamente embalados, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo;
- Realizar as entregas de forma fracionada, diariamente às 8h, na sede do PREVIJOP, conforme solicitação da unidade requisitante, assegurando agilidade, eficiência no atendimento e evitando desperdícios;
- Garantir a substituição imediata de quaisquer produtos que apresentem defeitos, avarias, más condições de acondicionamento, prazo de validade vencido, embalagens adulteradas ou quaisquer outras situações que comprometam a qualidade, validade ou condições de consumo;
- Apresentar, quando cabível, certificados de qualidade, laudos ou instruções de acondicionamento e conservação dos produtos, bem como prestar suporte durante o período de garantia de qualidade estabelecido para cada item, se aplicável.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Foram realizadas pesquisas de preços junto a fornecedores situados no município de João Pinheiro/MG, constatando-se que os valores apresentados estão dentro da média de mercado e que existem fornecedores habilitados para o fornecimento dos itens descritos. Contudo, verificou-se como principal dificuldade a identificação de empresas que possuam estrutura logística adequada para realizar a entrega fracionada, diariamente às 8h, na sede do PREVIJOP.

O fornecedor contratado deverá disponibilizar logística capaz de atender às solicitações do Instituto, realizando a entrega dos produtos de padaria nas menores unidades possíveis da embalagem oficial de venda ao consumidor, de forma a assegurar eficiência no atendimento, considerando que não há previsão exata de consumo de determinados itens e visando evitar o risco de vencimento antes da utilização.

Solicitou-se a apresentação de propostas comerciais contendo a relação dos produtos ofertados, com detalhes técnicos, características, marcas, medidas, embalagens e condições de entrega.

O objetivo do PREVIJOP é assegurar que os produtos de padaria adquiridos sejam de primeira qualidade, adequados ao consumo institucional, entregues de forma fracionada e pontualmente às 8h, garantindo maior durabilidade, segurança no consumo e eficiência logística.

Critérios considerados para seleção:

A) **Capacitação Técnica:** a empresa deverá comprovar experiência no fornecimento de produtos de padaria para órgãos públicos ou privados, demonstrando capacidade operacional para atendimento das demandas do PREVIJOP.

B) **Histórico de atendimento:** comprovação de atendimento satisfatório a outros clientes, especialmente quanto ao cumprimento de prazos de entrega, qualidade dos produtos fornecidos e eficiência logística.

C) **Qualidade dos produtos:** os itens ofertados deverão possuir padrão de qualidade comprovado, com prazo de validade adequado, embalagens íntegras, certificados e garantias do fabricante quando aplicável, assegurando confiabilidade, durabilidade e padronização conforme as especificações deste Termo.

D) **Prazo e forma de entrega:** o fornecedor deverá garantir a entrega fracionada, diariamente às 8h, na sede do PREVIJOP, de forma ágil, segura e dentro dos prazos estipulados, evitando desperdícios e riscos de vencimento dos produtos.

E) **Preço por item:** o valor unitário de cada produto, incluindo custos diretos e indiretos (embalagem, transporte, logística), deverá situar-se dentro da média de preços de mercado obtida a partir dos orçamentos coletados, sendo ajustado ao valor de referência.

F) **Critério de escolha:** será selecionada a proposta de menor preço por lote, dentre aquelas que atenderem integralmente a todos os requisitos exigidos, inclusive quanto à qualidade, validade, padronização e conformidade técnica, devidamente comprovados por meio de documentos, rótulos, catálogos, atestados ou similares. Propostas que não atenderem às exigências serão desclassificadas.

Cálculo do preço médio

Com base nos orçamentos apresentados pelas empresas consultadas no município de João Pinheiro/MG, foi calculado o preço médio de referência para os produtos de padaria a serem adquiridos. Esse valor serviu como parâmetro para análise da vantajosidade das propostas, sendo considerado compatível com as exigências técnicas e com o prazo de entrega fracionada diária estipulado pelo PREVIJOP.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado para a aquisição dos produtos padaria foi de aproximadamente R\$13.798,00 (treze mil e setecentos e noventa e oito reais).

Justificativa da escolha do fornecedor:

A escolha do fornecedor será definida pelo critério de menor preço por lote, tomando como referência os orçamentos apresentados para os produtos de padaria a serem adquiridos. A proposta vencedora deverá atender integralmente a todas as exigências técnicas e operacionais estabelecidas, garantindo:

a entrega dos produtos em perfeito estado, conforme especificações;

o cumprimento da entrega fracionada, diariamente às 8h, na sede do PREVIJOP;

a oferta da garantia mínima contra defeitos de fabricação ou irregularidades de qualidade, assegurando a confiabilidade e a adequação dos produtos ao uso institucional.

7 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos de padaria pode trazer diversos benefícios ao PREVIJOP. Dentre eles, destacam-se:

7.1 Aumento da eficiência na utilização dos recursos públicos: a aquisição desses produtos, com valores previamente pesquisados junto a fornecedores locais, garante melhor aproveitamento dos recursos públicos, assegurando economicidade, transparência e evitando gastos excessivos.

7.2 Melhoria na qualidade dos produtos: a contratação de fornecedor especializado possibilita a aquisição de itens de qualidade, adequados ao consumo diário e rotinas institucionais, conferindo maior segurança e eficiência no atendimento às necessidades do Instituto.

7.3 Organização e regularidade no abastecimento: a entrega fracionada diária, às 8h, na sede do PREVIJOP, permitirá o uso racional dos produtos, evitando desperdícios e vencimentos, além de assegurar o abastecimento contínuo e organizado das demandas cotidianas.

7.4 Imagem institucional fortalecida: a manutenção de produtos de padaria frescos e de qualidade contribui para a satisfação dos servidores e usuários do Instituto, reforçando a credibilidade do PREVIJOP perante a comunidade.

7.5 Garantia de qualidade e confiabilidade: os produtos adquiridos deverão atender às especificações técnicas, garantindo conformidade com padrões de qualidade, embalagens seguras e prazos de validade adequados, proporcionando maior segurança e confiabilidade à administração pública.

7.6 Rapidez e eficiência na entrega: por se tratar de fornecedores locais, a entrega fracionada diária ocorrerá de forma ágil, atendendo às demandas do PREVIJOP dentro dos prazos estabelecidos e contribuindo para maior eficiência logística.

8 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (CONCLUSÃO)

Considerando a necessidade identificada, a compatibilidade com os recursos orçamentários disponíveis e a análise técnica realizada, declara-se viável a contratação de empresa para fornecimento e entrega de produtos de padaria, de acordo com os termos deste Estudo Técnico Preliminar, garantindo atendimento eficiente às demandas rotineiras do PREVIJOP, por meio de entregas fracionadas, diariamente às 8h, na sede do Instituto.

João Pinheiro/MG, 23 de Setembro de 2025.

Estefânia Gomes de Souza
Equipe de Apoio Contratação do PREVIJOP

PEDIDO DE COMPRAS MATERIAIS / SERVIÇOS
MAPA PARA COTAÇÃO

Número da Cotação: 000040 - 2025

Data: 18/09/2025

Tipo de Apuração: Menor Preço - Lote

Objeto: 00007 - MATERIAL DE CONSUMO

Lote: 0001 - FORNECIMENTO DIÁRIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nome Fornecedor:

CNPJ/CNPFP:

Item	Produto	Unid Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00001	000001 - PÃO FRANCÊS	KG	30		
Marca: _____					
Especificação: _____					
00002	000383 - PRESUNTO COZIDO	KG	20		
Marca: _____					
Especificação: presunto fatiado					
00003	000006 - QUEIJO MUSSARELA	KG	30		
Marca: _____					
Especificação: _____					
00004	000138 - PÃO DE FORMA 500G	UND	30		
Marca: _____					
Especificação: Pão de Forma Formato: Retangular, fatiado uniformemente. Dimensões: Fatias de aproximadamente 1 cm de espessura. Peso médio da embalagem: entre 400 g e 500 g. Textura: Macia, leve e de miolo uniforme. Casca: Fina, macia e de coloração levemente dourada. Ingredientes: Farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e conservantes alimentícios permitidos. Consumo: Ideal para preparo de sanduíches, torradas e acompanhamento em refeições. Característica principal: Versatilidade no uso, praticidade devido às fatias prontas para consumo.					
00005	000004 - PÃO DE QUEIJO	KG	30		
Marca: _____					
Especificação: Pão de Queijo ASSADO, vendido no KG. Formato: Esférico/ovalado Dimensões: 4 cm a 6 cm de diâmetro Peso unitário: 20 g a 30 g Cor: Amarelada clara, levemente dourada Textura: Casca fina e crocante, miolo macio e elástico Ingredientes: Polvilho, queijo, leite, ovos, óleo e sal Condição de fornecimento: Pronto para consumo, embalado adequadamente. Característica principal: Sabor típico de queijo, massa leve e homogênea.					
00006	000021 - BISCOITO QUEIJO	KG	30		
Marca: _____					
Especificação: Característica principal: Biscoito tradicional mineiro, leve, crocante e de sabor marcante de queijo. BISCOITO ASSADO					
00007	000005 - BOLO	UND	30		

PEDIDO DE COMPRAS MATERIAIS / SERVIÇOS
MAPA PARA COTAÇÃO

Número da Cotação: 000040 - 2025

Data: 18/09/2025 Tipo de Apuração: Menor Preço - Lote

Objeto: 00007 - MATERIAL DE CONSUMO

Lote: 0001 - FORNECIMENTO DIÁRIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nome Fornecedor:

CNPJ/CNPFP:

Item	Produto	Unid Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------	-------------	------------	----------------	-------------

Marca:

Especificação: Bolo de diversos sabores, pesando aproximadamente 1 kg , Produto de padaria, fresco, pronto para consumo, confeccionado com massa macia e recheios variados (ex.: chocolate, milho, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, formigueiro, entre outros), devendo ser entregue em embalagem adequada, limpa e higiênica, garantindo conservação, qualidade e sabor, com peso aproximado de 1 (um) quilograma.

00008 000405 - BOLO 250G

UND

30

Marca:

Especificação: BOLO PEQUENO, PESO APROXIMADO 250 A 500G. Produto de padaria, fresco, pronto para consumo, confeccionado com massa macia e recheios variados (ex.: chocolate, milho, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, formigueiro, entre outros), devendo ser entregue em embalagem adequada, limpa e higiênica, garantindo conservação, qualidade e sabor, com peso aproximado de 250 a 500G.

00009 000526 - ROSQUINHA QUEIJO

KG

25

Marca:

Especificação: ROSQUINHA DE QUEIJO TIPO NHOQUE

00010 000032 - BROA

KG

25

Marca:

Especificação: BROINHA TEMPERADA DE SAL.

00011 000544 - SALGADO

UND

30

Marca:

Especificação: Cento de Salgadinho (100 unidades) Especificação Técnica: Formato: Variado, conforme o tipo de salgadinho (coxinha, rissole, bolinha de queijo, quibe, empadinha, entre outros).Preparação: Frito ou assado, conforme o tipo de produto.Peso unitário: Aproximadamente 20 g a 50 g, dependendo do tipo.Quantidade: 100 unidades por cento.Sabores: Diversos, podendo incluir salgados tradicionais como empada assada, fritos de frango, carne, queijo, presunto e mistos.Textura: Crocante por fora, macio por dentro (varia conforme o tipo).Ingredientes básicos: Farinha de trigo, ovos, leite, queijo, carne, temperos e óleo ou gordura para fritura, conforme a receita do salgadinho.Condição de fornecimento: Produto pronto para consumo, acondicionado de forma higiênica, dentro do prazo de validade.Característica principal: Diversidade de sabores e preparos, adequado para eventos, festas ou consumo coletivo.

00012 000156 - CONFEITARIA

Kg

25

Marca:

Especificação: Bolos, tortas doces, sendo vendida no kilo.

PEDIDO DE COMPRAS MATERIAIS / SERVIÇOS
MAPA PARA COTAÇÃO

Número da Cotação: 000040 - 2025

Data: 18/09/2025 Tipo de Apuração: Menor Preço - Lote

Objeto: 00007 - MATERIAL DE CONSUMO

Lote: 0001 - FORNECIMENTO DIÁRIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nome Fornecedor:

CNPJ/CNPFP:

Item	Produto	Unid Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
00013	000034 - REFRIGERANTE	UND	24		
Marca: _____					
Especificação: REFRIGERANTE 2 LITROS, NOS SABORES FANTA, SPRITE, COCA COLA, ANTARCTICA.					
00014	000153 - MORTADELA DE FRANGO KG	Kg	5		
Marca: _____					
Especificação: Mortadela de frango fatiada – Produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de frango, fatiado, devendo apresentar cor, sabor e aroma característicos, textura firme e homogênea, acondicionado em embalagem higiênica, íntegra e apropriada para consumo, com peso variável conforme a necessidade. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, respeitando as normas da ANVISA e do MAPA					
00015	000122 - PÃO DE DOCE	UND	30		
Marca: _____					
Especificação: PÃES DOCES EM GERAL, COM RECHEIO OU COBERTURA					
00016	000381 - PÃO SOVADO	UND	10		
Marca: _____					
Especificação: Pão sovado – Produto de panificação, fresco, elaborado com farinha de trigo, água, fermento biológico e demais ingredientes próprios para consumo humano, devendo apresentar crosta levemente dourada, miolo macio, uniforme e de sabor característico. Peso médio por unidade de aproximadamente 500 g, acondicionado em embalagem higiênica e adequada, garantindo qualidade, conservação e frescor do alimento.					

Observações: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios de padaria, conforme demanda diária do PREVIJOP, com entrega fracionada, realizada diariamente na sede do Instituto