



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Setor Demandante: Gabinete da Presidência

1 - DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 - Registro de preços visando a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e parcelado de produtos de padaria e confeitaria, incluindo pães, quitandas, bolos simples para café, bolos comemorativos de padrão tradicional, tortas salgadas e mini salgados, destinados à copa e cozinha da Câmara Municipal, bem como ao atendimento institucional em reuniões administrativas, sessões legislativas, sessões solenes, audiências públicas, eventos oficiais e recepção de autoridades, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência.

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A presente demanda visa à contratação de empresa para o fornecimento contínuo e parcelado de produtos de padaria e confeitaria, incluindo pães, quitandas, bolos simples, bolos comemorativos, tortas salgadas e mini salgados, destinados ao atendimento da copa e cozinha da Câmara Municipal, bem como às atividades institucionais realizadas no âmbito do Poder Legislativo.

2.2 - A contratação justifica-se pela necessidade permanente de suporte às atividades administrativas e legislativas, especialmente em reuniões, sessões ordinárias e solenes, audiências públicas, eventos oficiais e recepção de autoridades, garantindo condições adequadas de funcionamento e representação institucional.

2.3 - Considerando que se tratam de produtos perecíveis e de consumo recorrente, o fornecimento contínuo e parcelado mostra-se a solução mais eficiente, econômica e compatível com o interesse público, evitando desperdícios e assegurando regularidade no abastecimento.

2.4 – Dada a impossibilidade de prever o real quantitativo a ser utilizado, o Registro de Preços para o objeto desta contratação é a opção mais vantajosa para a Administração.

3 - QUANTIDADE

ITEM	DESCRIÇÃO	QNT.	UN. MEDIDA	VALOR UN.	VALOR TOTAL
1	Bolo simples para café, nos sabores tradicionais (como fubá, milho, chocolate, laranja ou similar), de primeira qualidade, massa macia e homogênea, sabor e odor característicos, isento de recheios sofisticados ou decoração elaborada. Fornecido fresco, em formato inteiro ou fatiado, com peso aproximado	50	Uni		



	de 500 g a 1 kg.				
2	Bolo doce com no mínimo duas camadas de recheio, formato retangular ou redondo e cobertura em todo o bolo. Bolo sabores: Chocolate, Festa ou Coco. RECHEIO em sabores: Chocolate, prestígio, ninho com frutas, doce de leite, doce de leite com frutas COBERTURA com glacê.	100	Kg		
3	Mini pasteis fritos (sabores diversos, carne, queijo, pizza).	6.000	Uni		
4	Mini Salgado assado, com no mínimo 30 gramas cada, prontos para consumo (empada, pasteis, entre outros)	6.000	Uni		
5	Mini salgado frito, com no mínimo 30 gramas cada, prontos para consumo (coxinha, enroladinho, bolinho, quibe entre outros).	8.000	Uni		
6	Mini salgados finos, com no mínimo 30 gramas cada, prontos para consumo (barca, cestinha, entre outros)	6.000	Uni		
7	Pão de sal tipo francês, fresco, de primeira qualidade, com casca crocante e miolo macio, coloração dourada característica, sabor e odor próprios, isento de mofo, bolores ou matérias estranhas. Produzido no dia da entrega. Peso aproximado de 50 g por unidade, admitida variação conforme padrão de fabricação. Produto conforme normas sanitárias vigentes.	1.000	Uni		
8	Pão de queijo tradicional, elaborado à base de polvilho, queijo e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, de primeira qualidade, macio por dentro e levemente crocante por fora, sabor e odor característicos, isento de mofo ou sinais de deterioração. Fornecido fresco ou congelado (conforme demanda), com peso aproximado de 25 g a 30 g por unidade.	1.000	Uni		
9	Pão doce tipo pão de creme, recheado ou coberto com creme conforme padrão do fabricante, massa macia, sabor e odor característicos, de primeira qualidade, isento de mofo, bolores ou matérias estranhas. Fornecido fresco, com peso aproximado de 80 g a 120 g por unidade.	500	Uni		
10	Rosca da rainha, produto de panificação doce, confeccionada com massa macia, enriquecida com ingredientes característicos, de primeira qualidade, com cobertura e decoração típicas, sabor e odor próprios, isenta de mofo, bolores ou matérias estranhas. Fornecida fresca, inteira, com peso aproximado de 500 g a 1 kg.	50	Uni		



11	Torta salgada retangular com pão de forma, recheio de frango e cobertura.	100	Kg		
----	---	-----	----	--	--

4 - PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER INICIADO A CONTRATAÇÃO

4.1 - O objeto necessita ser contratado até 20/02/2026.

5 - INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

5.1 - Dada a baixa complexidade da contratação o(s) próprio(s) titular(es) do(s) setor(es) demandante(s) ficará(ão) responsável(is) pela elaboração do ETP - TR/PB - quando necessários.

6 - DESIGNAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1 - Camila Fernanda Costa Sampaio

7 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

7.1 - Declaro que os agentes públicos indicados para o planejamento e a fiscalização da contratação, foram comunicados e estão cientes de suas atribuições.

7.2 - Considerando o baixo custo e a reduzida complexidade da contratação, fica dispensada a elaboração do mapa de riscos e do Estudo Técnico Preliminar.

Bocaina de Minas, 29 de janeiro de 2026

Adauto Mendes de Oliveira Júnior
Câmara Municipal de Bocaina de Minas