



GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DO PIAUÍ - SEAD-PI
ASSESSORIA 5 - SEAD-PI/DIP

Assunto: Procedimento Público de Intenção de Registro de Preços para subsidiar futura contratação de empresa para fins de fornecimento de sobremesas doces e salgadas.

Senhores,

Trata-se o presente de divulgação de procedimento público de Intenção de Registro de Preços (IRP) promovido pela Secretaria de Estado da Administração do Piauí (SEAD-PI), com o objetivo de realizar o levantamento e o estudo de demanda necessários ao planejamento do processo de **contratação de empresa para fins de fornecimento de sobremesas doces e salgadas, para atender as necessidades da SEAD e demais órgãos e entidades que compõem Administração Pública Estadual.**

Considerando que a Secretaria de Estado da Administração do Piauí - SEAD é órgão central da administração do Governo do Estado do Piauí e possui competência, para realizar procedimento público de Intenção de Registro de Preços – IRP, estabelecendo, quando for o caso, o número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento, conforme previsto nos **arts. 5º, 6º e 12, do Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de Março de 2023**, que regulamenta sobre o procedimento auxiliar de Registro de Preços no âmbito do Poder Executivo Estadual e art. 17, **Lei nº 7.884, de 08 de dezembro de 2022**, que estabelece a Organização Administrativa do Estado do Piauí ([Lei nº 7.884/2022](#)), o **Decreto Estadual nº 21.872, de 07 de Março de 2023**, que regulamenta a **Lei Federal nº 14.133**, de 1º de Abril de 2021 no âmbito do Poder Executivo Estadual.

Considerando a competência atribuída à Diretoria de Planejamento de Compras Públicas, conforme estabelecido no art. 67 do Decreto nº 22.546, de 16 de novembro de 2023, que aprova a Estrutura Regimental, o Organograma, as Atribuições e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança da Secretaria de Estado da Administração do Piauí (SEAD/PI), conforme disposto na Lei Estadual nº 7.884, de 8 de dezembro de 2022, cabe a essa Diretoria:

- I - Planejar, coordenar e controlar a execução das contratações públicas, atuando na fase preparatória dos procedimentos licitatórios, bem como desempenhando a função de agente de controle para garantir o cumprimento da legislação pertinente;
- II - Estudar as soluções disponíveis no mercado e justificar a escolha da alternativa mais vantajosa, com a devida justificativa para a decisão tomada;
- III - Cumprir as etapas do planejamento da contratação; e
- IV - Realizar outras atividades correlatas à sua área de atuação, conforme atribuídas pela autoridade superior competente.

Assim, a presente **IRP nº 06/2025**, visa realizar o estudo para levantamento do quantitativo, a fim de determinar a estimativa total das quantidades da demanda de forma clara e precisa para atendimento de toda a necessidade administrativa, tendo como alinhamento estratégico o **Documento de Formalização de Demanda Nº 06/2025/SEAD, composto inicialmente por 38 (trinta e oito) item(s), com detalhamento técnico**, o mesmo deve ser avaliado e preenchido pelo setor competente de cada órgão e entidade, conforme a seguir:

A estimativa das quantidades a serem contratadas deverá considerar o consumo dos últimos 12 (doze) meses e a previsão para os próximos 12 (doze) meses, com justificativa administrativa e documentos que comprovem a série histórica e a real necessidade dos quantitativos indicados, incluindo, se possível, a previsão no Plano Anual de Contratações. O órgão consultado deverá informar os itens e respectivos quantitativos necessários, com memórias de cálculo e documentos de suporte, levando em conta possíveis interdependências com outras contratações para otimizar recursos e alcançar ganhos de escala.

Cumprе ressaltar que a **Intenção de Registro de Preços (IRP)** é a ferramenta que permite que Administração Pública compartilhe as suas intenções de realizar licitações para Registro de Preço - SRP, possibilitando a participação de outros órgãos ou entidades que tenham interesse em adquirir o mesmo objeto. Entre os principais benefícios das participações às IRPs, estão as economias de escala e processual, além de favorecer a redistribuição de agentes públicos para tarefas finalísticas.

Por fim, solicitamos que esta Intenção de Registro de Preços – IRP seja respondida pelos órgãos e entidades da administração pública estadual **impreterivelmente ATÉ O DIA 26/03/2025 (8 DIAS ÚTEIS), conforme o previsto no § 1º do Art. 12 do Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de Março de 2023**, com a **urgência** que o caso requer, seguindo os critérios elencados ao longo do ofício e anexo.

Informamos ainda que **demandas enviadas após esse prazo para a SEAD NÃO serão computadas** no presente procedimento de Registro de Preços, conforme o disposto no **Inciso II do Art. 6º do Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de Março de 2023**.

Certo de nobre colaboração, desde já agradecemos.

ANEXO ÚNICO
(DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 06/2025/SEAD)

1. DEFINIÇÕES

Para fins desta Intenção de Registro de Preços, consideram-se:

- I - sistema de registro de preços – SRP:** conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;
- II - ata de registro de preços:** documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos ou entidades participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;
- III - órgão ou entidade gerenciadora:** órgão ou entidade da Administração responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente;
- IV - órgão ou entidade participante:** órgão ou entidade da Administração que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços;

2. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA SOLUÇÃO

Órgão Gerenciador:	Secretaria de Estado da Administração do Piauí - SEAD-PI.
Unidade Requisitante:	Diretoria de Planejamento de Compras Públicas/Superintendência de Licitações e Contratos - SEAD-PI.
Nome do Projeto:	Estudo de Demanda para subsidiar a contratação de empresa para futuro fornecimento de sobremesas doces e salgadas, para atender as necessidades da SEAD e demais órgãos e entidades que compõem Administração Pública Estadual.
E-mail:	diretoriaplanejamentosead@gmail.com
Telefone:	(86) 99448-3513

3. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO PARTICIPANTE DA SOLUÇÃO

Órgão Participante:	
Responsável pela Demanda:	
E-mail:	
Telefone:	

Nota Explicativa: A tabela acima deve ser preenchida com os dados do(s) servidor(es) responsável(is) pela demanda designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, conforme divisão de atribuições de cada órgão, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem.

O art. 9º do Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de março de 2023 prevê que o órgão ou entidade participante será responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, competindo-lhe: I - comunicar à Secretaria de Administração sua intenção de participar do registro de preços, em consonância com: a) as especificações do item; b) estimativas das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala; c) o local de entrega ou execução do serviço; II - garantir que os atos relativos à inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente; III - solicitar, se necessário, a inclusão de novos itens, no prazo previsto, acompanhada das informações referidas nas alíneas do inciso I e da respectiva pesquisa de mercado que contemple a variação de custos locais e regionais; IV - manifestar, junto ao órgão ou entidade gerenciadora, mediante a utilização da intenção de registro de preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório ou da contratação direta; V - auxiliar tecnicamente, por solicitação do órgão ou entidade gerenciadora, as atividades previstas nos incisos V e VII do caput do art. 6º.

4. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

4.1. O alinhamento estratégico abaixo indica 38 (trinta e oito) itens.

4.2. Para o preenchimento da tabela, orientamos:

- 4.2.1. Preencher a quantidade máxima estimada para os próximos 12 (doze) meses;
- 4.2.2. Não deixar de justificar o quantitativo indicado;

Item	Identificação CATMAT/CATSERV	Descritivos	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	462771	Sobremesa de bacuri, para servir 20 pessoas, sendo aproximadamente 100 g por pessoa, produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Unidade	
2	462771	Sobremesa de banana, para servir 20 pessoas, sendo aproximadamente 100 g por pessoa, produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Unidade	
3	462768	Doce de frutas sabor morango. Composição: polpa da fruta, açúcar. Isenta: pedúnculos, cascas, matéria terrosa, parasitos, detritos de animais ou vegetais, fermentações, corantes e aromas artificiais. Embalagem: pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 1kg. A rotulagem deve conter, no mínimo, as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
4	462771	Sobremesa de castanha de caju, para servir 20 pessoas, sendo aproximadamente 100 g por pessoa. produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Unidade	
5	462771	Sobremesa de pavê, para servir 20 pessoas, sendo aproximadamente 100 g por pessoa, produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Unidade	
6	234831	Torta doce assada, com recheio de abacaxi/morango/banana. Preparado pelo fornecedor – 1 kg - o produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
7	374720	Sequiho doce, 1kg. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
8	476817	Bolo alimentício / torta - tortas doces, cozida ao forno feito com massa de farinha e recheada com maçã, uva, morango ou amora . 1 kg - o produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
9	610525	Bolo de chocolate, 1kg ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, chocolate e fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos, pães ou sobremesas, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade. (marca: ideal ou similar). O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega	kg	
10	609217	Bolo de maracujá, 1kg. Ingredientes: farinha de trigo, maracujá, ovos, açúcar, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos, pães ou sobremesas, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
11	609217	Bolo de abacaxi, 1 kg. Ingredientes: farinha de trigo, abacaxi, ovos, açúcar, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos, pães ou sobremesas, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
12	605243	Bolo de farinha de trigo simples, 1 kg. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos, pães ou sobremesas, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
13	374646	Bolo de goma, 1kg. Ingredientes: farinha de trigo, goma, ovos, óleo, sal, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados bolos, pães ou sobremesas, queimados, amassados, achatados ou tumados"	kg	

		aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade. O produto deve conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.		
14	270025	Empadas sabor queijo, (+/-25 g). Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. A empada deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. (marca: ideal ou similar). O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
15	610522	Coxinhas de frango.(+/-25 g) - obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitados coxinhas, queimadas, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O salgado deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
16	363095	Baguete de frango, 100 g., o produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. A baguete de frango deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
17	363095	Baguete de carne seca, 100g., o produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. A baguete de carne seca deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
18	258319	Bolinho de queijo, 20 a 25 gr. Cento. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolinho de queijo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
19	270025	Salgado tipo empada com as seguintes especificações mínimas: assada em forno, opções de recheio: frango, frango com catupiry, carne bovina, queijo ou camarão, com peso mínimo de 50 g, acondicionado em forma de papel. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
20	460393	Pão para patê, em média 60g, Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O produto deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
21	460403	Pão de forma c/casca, pacote 500g. Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos. O produto deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Pacote	
22	460405	Pão de forma integral, 500g. Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos. O produto deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Pacote	
23	240574	Peta, pacote de 150g. Produto deverá ser embalado saco específico para este fim característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Pacote	
24	461668	Pão recheado de queijo com presunto, 1 kg. Produto deverá ser embalado em saco plástico embalado a vácuo, deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
25	605159	Rocambole salgado de 1 kg. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
26	610503	Salgados variados, com média de peso de 15 g. (croissant de massa folhada, rabinho de tatu, pastelzinho, pãezinhos de gergelim, coxinha, etc.). O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
27	461667	Trança de carne de sol, 1kg. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
28	460380	Pão francês, 1kg. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	

29	456867	Pasteis de banana, com no mínimo 25g cada, produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
30	461970	Pasteis de carne, com no mínimo 25g cada. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
31	309618	Pasteis de frango, com no mínimo 25g cada. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
32	309611	Quibe, (+/- 25g). Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Cento	
33	456869	Trança de calabresa. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. 1kg - o produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
34	363095	Trança de frango. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. 1 kg - o produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
35	363096	Trança de presunto e queijo. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. 1 kg - o produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg	
36	461090	Torta de frango, 1 kg. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade com recheio de frango. Serão rejeitadas tortas queimadas ou "embatumadas" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. A torta deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	kg	
37	461090	Torta de carne de sol, 1 kg. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade com recheio de carne de sol. Serão rejeitadas tortas queimadas ou "embatumadas" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. A torta deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Kg.	
38	464002	Torta de castanha de caju, para servir 20 pessoas, sendo 100g por pessoa. Produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, ingredientes, data de fabricação e validade. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.	Unidade	

4.3. **Periodicidade da prestação do serviço/entrega/fornecimento:**

[Digite aqui a periodicidade estimada da entrega/fornecimento após a formalização da futura contratação.

Ex: se o fornecimento será diário, semanal ou mensal].

4.4. **Local de entrega/fornecimento:**

[Digite o local de entrega, com descrição detalhada dos endereços].

5. **JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO INDICADO PELA UNIDADE REQUISITANTE:**

5.1. *[Digite o texto de justificativa das estimativas das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, em conformidade com o Art. 9º Decreto Estadual nº 21.938/2023].*

5.2. A estimativa de quantitativo do objeto a ser contratado, conforme o Plano Anual de Contratações, se houver, ou no quantitativo contratado em exercícios anteriores, quando for o caso.

6. **JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE INDICADA PELA UNIDADE REQUISITANTE:**

6.1. *[Digite o texto de explicação da motivação dos resultados a serem alcançados com o Registro de Preços, que deverá conter na justificativa o problema, a solução e o quantitativo para justificar a demanda solicitada. É importante que a justificativa*

seja desenvolvida com todos os aspectos mencionados, pois uma justificativa pouco elaborada impossibilitará o atendimento da demanda], conforme disposição prevista no Art. 9º do Decreto Estadual nº 21.938/2023].

6.2. A justificativa há de ser clara, precisa e suficiente, sendo vedadas justificativas genéricas, incapazes de demonstrar de forma cabal a necessidade da Administração.

6.3. É imprescindível que o campo aborde o problema identificado a ser resolvido, a real necessidade gerada por ele e o que se almeja alcançar com a contratação.

6.4. Além disso, a descrição da necessidade de contratação deve conter manifestação acerca da essencialidade e interesse público da contratação, devendo, portanto, ser avaliado o interesse público também na perspectiva de analisar se haverá impacto ambiental negativo decorrente da contratação, bem como se há opções que atendam ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º, da Lei nº 14.133/2021.

7. **NECESSIDADE DE INCLUSÃO DE NOVOS ITENS MEDIANTE MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA:**

7.1. A finalidade principal desta etapa é propiciar que a própria Administração incremente seus conhecimentos sobre o objeto, distinguindo suas características principais, para então, por meio da descrição, possibilitar que todos os fornecedores da solução escolhida venham a saber do interesse administrativo em uma futura contratação, em conformidade com o Art. 9º do Decreto Estadual nº 21.938/2023.

7.2. O objeto deve ser descrito de forma detalhada, com todas as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação, cuidando-se para que não sejam admitidas, previstas ou incluídas condições impertinentes ou irrelevantes para o específico objeto do contrato. Deve-se levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:

ITEM	DESCRIÇÃO / CATMAT	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA

7.3. **Seguem orientações para indicação de um novo item não contemplado no Alinhamento Estratégico:**

7.3.1. Apresentar a definição clara, precisa e suficiente do item.

7.3.2. A identificação da necessidade da contratação é essencial justamente para permitir a reflexão sobre os motivos pelos quais determinada contratação foi solicitada, investigando, assim, qual a necessidade final a ser atendida, que pode inclusive ser distinta a depender da finalidade do órgão ou entidade, ainda que o objeto indicado pelo setor requisitante seja o mesmo.

7.3.3. Além disso, a descrição da necessidade de contratação deve conter manifestação conforme descrito no item 2 deste instrumento.

a) Periodicidade da prestação do serviço/entrega/fornecimento:

[Digite aqui a periodicidade estimada da prestação do serviço/entrega/fornecimento após a formalização da futura contratação.

Ex: se o fornecimento será diário, semanal ou mensal].

b) Local de prestação do serviço/entrega/fornecimento:

[Digite o local de prestação do serviço, com descrição detalhada dos endereços].

7.4. Diante do exposto, a Secretaria de Estado da Administração do Piauí continua aberta a maiores esclarecimentos de eventuais dúvidas, e devolve-se o Processo SEI nº 00002.002327/2025-62

Atenciosamente,

APROVO

Aprovo a presente **INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS** que tem por objeto futura e eventual contratação de empresa para **fornecimento de sobremesas doces e salgadas, para atender as necessidades da SEAD e demais órgãos e entidades que compõem Administração Pública Estadual**, nos termos do art. 6º, do Decreto Estadual nº 21.938, de 28 de março de 2023 e art. 100. do Decreto Estadual nº 22.546, de 16 de novembro de 2023.

(Documento datado e assinado eletronicamente)

JACYLENNE COELHO BEZERRA FORTES

Superintendente de Licitações e Contratos - SLC/SEAD-PI

SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO

Secretário de Estado da Administração do Piauí - SEAD-PI



Documento assinado eletronicamente por **JACYLENNE COELHO BEZERRA - Matr.0371164-1, Superintendente**, em 13/03/2025, às 14:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



Documento assinado eletronicamente por **SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO - Mat.0209541-2, Secretário de Estado**, em 14/03/2025, às 08:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **017089400** e o código CRC **ADE8CFAC**.
