

1 Informações Gerais

Secretaria Municipal de Administração

Área solicitante: Secretaria Municipal de Administração - Núcleo de Apoio e Manutenção

Responsável pela elaboração: Cláudia R. A. Pereira

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2 PROBLEMA A SER RESOLVIDO E SOLUÇÃO ATRAVÉS DA AQUISIÇÃO

2.1 A Secretaria Municipal de Administração manifesta a necessidade de contratação de empresa para fornecimento de pão francês, destinado ao atendimento das demandas operacionais das unidades administrativas do Município de Uberlândia, assegurando a continuidade das rotinas administrativas de apoio institucional.

2.2 A contratação visa garantir o atendimento das demandas internas das unidades usuárias, contribuindo para a regularidade das atividades administrativas e operacionais, especialmente em reuniões institucionais, capacitações, ações internas e demais atividades necessárias ao funcionamento da Administração Pública.

2.3 A eventual interrupção ou descontinuidade do fornecimento poderá comprometer a execução regular das atividades administrativas, impactando diretamente o atendimento das demandas internas e a continuidade dos serviços de apoio, com reflexos na eficiência operacional.

2.4 A presente contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento contínuo do produto, uma vez que a Administração não dispõe de estrutura própria para produção e distribuição do item, sendo a contratação externa a solução mais adequada para garantir regularidade e eficiência do abastecimento.

3 PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.1 A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2027, em conformidade com o planejamento institucional da Administração Pública Municipal e com as diretrizes estabelecidas no Decreto Municipal nº 20.154/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Uberlândia.

3.2 A inclusão da demanda no PCA demonstra aderência ao planejamento estratégico das contratações públicas, assegurando previsibilidade, racionalização dos gastos e mitigação do risco de contratações não planejadas ou fragmentadas.

3.3 O alinhamento ao PCA reforça a compatibilidade da contratação com a Lei Orçamentária Anual (LOA), contribuindo para a eficiência na alocação dos recursos públicos, a transparência dos processos administrativos e a melhoria da governança das contratações públicas.

4 Requisitos da Contratação

4.1 Os bens objeto desta contratação possuem natureza de bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, permitindo julgamento por critérios estritamente objetivos e ampla competitividade.

4.2 O objeto consiste no fornecimento de pão francês, a ser executado de forma contínua e sob demanda, destinado ao atendimento das necessidades operacionais das unidades administrativas do Município, assegurando regularidade no abastecimento e suporte às atividades institucionais.

4.3 A definição de especificações técnicas padronizadas visa garantir a uniformidade do produto fornecido, evitando variações qualitativas que possam comprometer o consumo e a padronização necessária ao atendimento das unidades administrativas.

4.4 O fornecimento deverá observar rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, considerando a natureza perecível do objeto, de modo a mitigar riscos relacionados à qualidade, à saúde dos usuários e à inadequação do produto fornecido.

4.5 É vedada a indicação de marca, nos termos do art. 41 da Lei Federal nº 14.133/2021, admitindo-se apenas a definição de parâmetros mínimos de qualidade e desempenho, de forma a preservar a competitividade do certame e evitar restrição indevida à concorrência.

4.6 A contratada deverá atender integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório, garantindo conformidade técnica, sanitária e operacional, sob pena de rejeição do produto e aplicação das sanções cabíveis.

5 Quantidades

5.1 Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base no histórico de consumo registrado pela Secretaria Municipal de Administração, considerando as aquisições realizadas em exercícios anteriores, bem como a média de consumo mensal observada nas unidades administrativas atendidas pelo Núcleo de Apoio e Manutenção.

5.2 Para fins de estimativa, foi adotada metodologia baseada na média de consumo histórico, com projeção ajustada para o exercício de 2027, considerando eventuais variações operacionais decorrentes de demandas institucionais, reuniões, capacitações e atividades administrativas extraordinárias.

5.3 Os quantitativos têm natureza estimativa, sendo utilizados exclusivamente como parâmetro para planejamento da contratação, não implicando obrigação de consumo mínimo pela Administração, podendo variar conforme a necessidade institucional devidamente justificada.

5.4 Eventuais variações de demanda serão tratadas no âmbito da execução contratual, respeitados os limites legais de acréscimo e supressão previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Descrição	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Estimada Anual
Pão francês 50g	332(KG)	3984 (kg)

6 Levantamento de Mercado, Alternativas e Escolha da Solução

6.1 O levantamento de mercado consistiu na análise das alternativas disponíveis para o fornecimento de pão francês, por meio da verificação das soluções usualmente adotadas por entes públicos e da observação da oferta existente no mercado local, composto predominantemente por padarias e estabelecimentos especializados em panificação.

6.2 Foram consideradas as seguintes alternativas de solução:

- a) produção interna pela Administração Pública: alternativa considerada inviável em razão da ausência de estrutura física, mão de obra e equipamentos adequados;
- b) contratação de múltiplos fornecedores simultâneos: alternativa que poderia gerar perda de padronização, aumento da complexidade de fiscalização e riscos operacionais na logística de entrega;
- c) contratação de fornecedor único por item, mediante processo licitatório: alternativa considerada mais adequada, por permitir padronização do produto, maior eficiência operacional e melhor controle da execução contratual.

6.3 Diante das características do objeto, concluiu-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, por meio de procedimento licitatório adequado à natureza do objeto, representa a solução mais eficiente sob os aspectos técnico, operacional e econômico.

6.4 A adoção do critério de julgamento pelo menor preço está alinhada ao princípio da economicidade e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração, assegurando ampla competitividade entre os fornecedores.

6.5 A contratação por item único contribui para a eficiência da gestão contratual, facilitando a fiscalização, o controle de qualidade e a logística de entrega, além de reduzir riscos operacionais e assegurar a padronização do produto fornecido.

7 Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento

7.1 A metodologia de apuração dos valores observará critérios técnicos de tratamento estatístico dos dados coletados, preferencialmente mediante cálculo da média ou mediana dos preços obtidos, com possibilidade de saneamento de valores discrepantes (outliers), de forma a assegurar maior fidedignidade ao preço de mercado e mitigação de distorções.

7.2 A pesquisa de preços será devidamente documentada, contendo identificação das fontes consultadas, datas de coleta, metodologia aplicada e memória de cálculo utilizada para a definição do valor estimado da contratação.

7.3 A divulgação do orçamento estimado observará o disposto no art. 24 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal vigente, sendo assegurada a transparência dos atos administrativos, nos limites legalmente estabelecidos, de forma a preservar a competitividade do certame e a obtenção da proposta mais vantajosa.

7.4 DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

ESCOLHA DA SOLUÇÃO

7.5 Dentre as alternativas de contratação analisadas no levantamento de mercado, considerando a natureza do objeto, sua padronização e a ampla disponibilidade no mercado local, concluiu-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de pão francês, por meio de procedimento licitatório.

7.6 A escolha fundamenta-se na inviabilidade das demais alternativas avaliadas, especialmente a produção interna pela Administração Pública, em razão da inexistência de estrutura operacional adequada, e na contratação fracionada de múltiplos fornecedores, que poderia comprometer a padronização do produto e elevar a complexidade da gestão contratual.

7.7 A solução adotada assegura maior eficiência administrativa, racionalização dos procedimentos de controle e fiscalização, além de reduzir riscos operacionais relacionados à descontinuidade do fornecimento.

7.8 CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.9 Define-se como critério de julgamento o menor preço, considerando tratar-se de bem comum, com especificações padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, o que permite comparação objetiva das propostas.

7.10 A adoção do menor preço está alinhada aos princípios da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, promovendo ampla competitividade e eficiência na alocação dos recursos públicos.

7.11 Tal critério contribui ainda para a simplificação do processo de julgamento e para a redução de custos administrativos de contratação e gestão contratual.

8 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 Serão exigidos documentos de qualificação técnica nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021, estritamente compatíveis com a natureza do objeto, limitados ao necessário para assegurar a adequada execução contratual, vedada a imposição de exigências excessivas ou restritivas à competitividade.

8.2 Em razão da natureza alimentícia do objeto, a empresa classificada em primeiro lugar deverá apresentar Alvará Sanitário vigente, expedido pela autoridade sanitária competente, como condição indispensável para a execução do contrato, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

8.3 Na hipótese de inexistência de obrigatoriedade de Alvará Sanitário, conforme regulamentação do órgão sanitário competente, deverá ser apresentada documentação equivalente que comprove a regularidade sanitária da atividade exercida, acompanhada de justificativa formal emitida pelo referido órgão ou pela legislação aplicável.

9 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU ADJUDICAÇÃO CONJUNTA

9.1 O objeto desta contratação não será parcelado em lotes, sendo adotada a adjudicação por **Item Único**, nos termos do **art. 40, § 3º, incisos I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021**, em atendimento ao disposto no **art. 18, § 1º, inciso VIII**, do mesmo diploma legal.

9.2 Inviabilidade do parcelamento decorre da natureza homogênea do fornecimento de pão francês, em que a divisão do objeto entre diferentes fornecedores acarretaria perda de economia de escala, prejuízo à padronização e aumento da complexidade operacional na rotina de recebimento.

9.3 A opção pela adjudicação em item único assegura a eficiência na gestão contratual a cargo do Núcleo de Apoio e Manutenção, garantindo o controle sanitário e de qualidade das entregas diárias, sem afastar a competitividade do certame.

10 CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

10.1 Foi realizada análise no âmbito da Administração Municipal quanto à existência de contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto, não sendo identificados contratos vigentes ou planejados que possuam vinculação direta com o fornecimento de pão francês objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

10.2 O levantamento considerou contratações de gêneros alimentícios e serviços de apoio correlatos, não sendo constatada interdependência contratual que possa impactar a execução da presente demanda.

10.3 Dessa forma, conclui-se pela inexistência de contratações correlatas que demandem integração operacional ou gestão conjunta com o objeto ora proposto.

11 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 Com a solução adotada, a Secretaria Municipal de Administração assegurará o fornecimento contínuo de pão francês destinado ao atendimento das demandas operacionais

das unidades administrativas, garantindo regularidade no abastecimento e suporte às atividades institucionais.

11.2 A contratação possibilitará a redução de riscos de descontinuidade no fornecimento, contribuindo para a manutenção da rotina administrativa e evitando impactos operacionais decorrentes da ausência do produto.

11.3 Espera-se a melhoria da eficiência logística do fornecimento, com maior previsibilidade das entregas, padronização do produto e redução de ocorrências de inconsistência na qualidade.

11.4 A solução também permitirá maior controle da execução contratual, por meio da centralização do fornecimento em fornecedor único por item, facilitando a fiscalização e a gestão administrativa do contrato.

12 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PARA A CONTRATAÇÃO E EXECUÇÃO

12.1 Após a conclusão do presente Estudo Técnico Preliminar, serão adotadas as seguintes providências administrativas para instrução e continuidade do processo de contratação:

Até 22/06/2026	Finalizar o Termo de Referência Provisório.
Até 25/06/2026	Confeccionar a Requisição e demais documentos que instruirão o processo de compra.
Até 23/06/2026	Realizar a pesquisa de preços e confeccionar o Ato de Consolidação do Orçamento
Até 25/06/2026	Confeccionar a Requisição e demais documentos que instruirão o processo de compra.
Até 26/06/2026	Consolidar o Termo de Referência com os valores estimados na pesquisa de preços

12.2 A fase de planejamento observará a adequada sequência lógica dos atos administrativos, garantindo a compatibilidade entre a pesquisa de preços, a definição do Termo de Referência e a consolidação do orçamento estimado.

12.3 Não se identifica, no presente momento, a necessidade de adoção de providências relacionadas à capacitação específica de servidores para a gestão e fiscalização contratual, considerando que a Administração já dispõe de equipe técnica regularmente designada e com experiência na fiscalização de contratos administrativos.

12.4 A gestão e fiscalização contratual serão realizadas por servidores formalmente designados pela Administração, os quais acompanharão a execução do objeto, garantindo o cumprimento das especificações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual.

13 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

- 13.1 Após análise do objeto da contratação, verifica-se que o fornecimento de pães possui baixo potencial de impacto ambiental, não sendo identificados impactos ambientais significativos decorrentes da execução contratual.
- 13.2 Entretanto, visando atender ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021, recomenda-se que a futura contratada adote boas práticas de sustentabilidade e ambientais, tais como:
- utilizar embalagens recicláveis, recicladas ou de menor impacto ambiental, sempre que tecnicamente viável;
 - evitar desperdícios durante os processos de produção, armazenamento e transporte dos produtos;
 - realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados em sua atividade, em conformidade com a legislação vigente;
 - promover logística de entrega que otimize rotas, contribuindo para a redução do consumo de combustíveis e das emissões de gases de efeito estufa;
 - observar as normas sanitárias e ambientais aplicáveis às atividades de fabricação, armazenamento e transporte de alimentos.
- 13.3 Diante das características do objeto, conclui-se que não há necessidade de adoção de medidas mitigadoras específicas por parte da Administração, além da exigência de cumprimento da legislação ambiental e sanitária aplicável, sendo suficientes as boas práticas descritas para minimizar eventuais impactos indiretos.

14 JUSTIFICATIVA EM CUMPRIMENTO AO ART. 18, §2º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

14.1 Os elementos previstos no art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133/2021 que não foram expressamente aprofundados no presente Estudo Técnico Preliminar não se mostram necessários ou aplicáveis ao caso concreto, considerando a natureza simples, padronizada e de baixa complexidade técnica do objeto, bem como o nível de risco reduzido da contratação.

14.2 A elaboração do presente ETP observou o princípio da proporcionalidade, adotando-se apenas os elementos indispensáveis à adequada caracterização da necessidade, definição da solução e estimativa da contratação, evitando-se exigências excessivas ou incompatíveis com a complexidade do objeto.

14.3 Ressalta-se que as informações não detalhadas neste instrumento serão devidamente tratadas nas fases subsequentes da contratação, especialmente no Termo de Referência e demais documentos de planejamento e execução, garantindo a completa instrução processual.

15 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

15.1 Diante das análises realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para fornecimento de pão francês constitui a solução tecnicamente adequada e mais eficiente para atendimento das necessidades da Administração, considerando a natureza simples, padronizada e de fornecimento contínuo do objeto.

15.2 A solução proposta apresenta adequação sob os aspectos técnicos, operacionais e administrativos, tendo sido demonstrada sua viabilidade em comparação às alternativas analisadas, não se identificando solução mais eficiente ou vantajosa no contexto atual.

15.3 A contratação contribui para a manutenção da regularidade das atividades institucionais das unidades administrativas do Município, com níveis de risco operacional considerados baixos e compatíveis com a natureza do objeto.

15.4 Conclui-se, ainda, que o planejamento realizado neste ETP é suficiente para subsidiar a fase de Termo de Referência, garantindo a adequada instrução processual e a observância dos princípios da Administração Pública, especialmente eficiência, economicidade e interesse público.

Uberlândia, 03 de agosto de 2026.

Responsável:

Claudia Rodrigues
Alves

Pereira:00419118659

Cláudia R. A. Pereira - Mat. nº 26748-1

Secretaria Municipal de Administração

Assinado de forma digital por

Claudia Rodrigues Alves

Pereira:00419118659

Dados: 2026.08.04 14:34:42 -03'00'

Assinado por:

CARLOS ALVIM DE PAULA

FILHO:01468810600

Carlos Alvim de Paula Filho - Mat. nº 37203-0

Assessor Técnico da Administração

Assinado de forma digital por

CARLOS ALVIM DE PAULA

FILHO:01468810600

Dados: 2026.08.04 16:04:28 -03'00'

Tramitação do Documento
Identificação Sistema: 20261429065NAM
Nossa Identificação: 097/2026/NAM/SMA

#	Tipo	Nome	Situação	Data
1.	RESPONSÁVEL DOC.	Claudia Rodrigues Alves Pereira	Doc. em montagem	04/08/2026 16:17:24
2.	RESPONSÁVEL DOC.	Claudia Rodrigues Alves Pereira	Doc. enviado para Assinatura	04/08/2026 16:48:53
3.	ASSINANTE	CLAUDIA RODRIGUES ALVES PEREIRA	Recebido	04/08/2026 16:48:53
4.	ASSINANTE	Claudia Rodrigues Alves Pereira	Ciente	04/08/2026 16:48:58
5.	ASSINANTE	CLAUDIA RODRIGUES ALVES PEREIRA	Assinado	04/08/2026 16:49:10
6.	ASSINANTE	Carlos Alvim de Paula Filho	Recebido	04/08/2026 16:49:10
7.	ASSINANTE	CARLOS ALVIM DE PAULA FILHO	Ciente	04/08/2026 16:55:48
8.	ASSINANTE	Carlos Alvim de Paula Filho	Assinado	04/08/2026 16:56:02
9.	ASSINANTE	Marly Vieira da Silva Melazo	Recebido	04/08/2026 16:56:02
10.	ASSINANTE	Marly Vieira da Silva Melazo	Ciente	04/08/2026 19:28:56
11.	ASSINANTE	Marly Vieira da Silva Melazo	Assinado	04/08/2026 19:29:09
12.	DESTINATÁRIO	Cesira Márcia dos Santos	Recebido	04/08/2026 19:29:10
13.	DESTINATÁRIO	Rosiene Fernandes Pereira	Recebido	04/08/2026 19:29:10
14.	DESTINATÁRIO	Maria Barbosa Policarpo	Recebido	04/08/2026 19:29:10
15.	DESTINATÁRIO	Maria Barbosa Policarpo	Ciente	05/08/2026 09:27:57

Nosso Identificador: 1224320/2026/SMADC

Nome Arquivo: ESTUDO TECNICO PRELIMINAR V2 352 26.pdf

Documento autuado de forma digital por HELITA FERREIRA COSTA 04309271693

Certificado: **IBljANBg***wjM7y+ND**DfTQd*****DAQAB**

Data Validade: 26/04/2028

Data: 05/08/2026 14:25:17



ASSINATURA DIGITAL

df9456ecc1569041aec684fb9c62e7b7

Nome Arquivo: Anexo III - Estudo Tecnico Preliminar_Of 097.pdf

Documento assinado de forma digital por Marly Vieira da Silva Melazo

Certificado: **IBljANBg***xszum0E7**7SkrC*****DAQAB**

Data: 25/08/2026 17:19:02



20261445179JOC