



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

- 1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL
- 1.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO, OBRAS E SAÚDE
- 1.3. TÍTULO DO ETP: CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PADARIA PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS NO MUNICÍPIO DE CONGONHAL/MG.
- 1.4. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0046/2026 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO, OBRAS E SAÚDE.

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A Administração Municipal de Congonhal/MG, por meio das Secretarias de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Educação, Obras e Saúde, necessita realizar a contratação para **aquisição de produtos de padaria**, tendo em vista que tais itens são utilizados de forma contínua no atendimento das atividades institucionais e serviços públicos prestados à população.

Os produtos de padaria são destinados, principalmente, ao atendimento de **servidores em atividades operacionais, programas sociais, reuniões administrativas, atividades educacionais e apoio às rotinas das secretarias municipais**, bem como para suporte alimentar em determinadas ações e serviços promovidos pela Administração.

A ausência do fornecimento regular desses produtos pode ocasionar **prejuízos ao funcionamento das atividades administrativas e operacionais**, especialmente nos setores



que demandam alimentação diária, como unidades escolares, departamentos de saúde e equipes de serviços urbanos.

Dessa forma, verifica-se a necessidade de realização de procedimento licitatório visando o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcial de produtos de padaria**, permitindo que as secretarias municipais realizem aquisições de forma parcelada, conforme suas demandas ao longo da vigência da ata, garantindo economicidade, eficiência administrativa e continuidade dos serviços públicos.

A opção pelo **Sistema de Registro de Preços** justifica-se pela impossibilidade de definição exata das quantidades que serão consumidas durante o período contratual, considerando que o consumo pode variar conforme as atividades institucionais, eventos, programas sociais e necessidades das secretarias.

Os quantitativos estimados foram definidos com base no **histórico de consumo de exercícios anteriores e na previsão de demanda das secretarias solicitantes**, considerando uma margem de segurança para evitar desabastecimento.

De forma estimada, os principais itens incluem:

Item	Descrição	UN	Quant.
1.	APRESUNTADO FATIADO: CARNE SUINA, AGUA, PROTEINA DE SOJA, SAL, AMIDO, ACUCAR, PIMENTA BRANCA PO, ALHO PO, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SODIO,PIROFOSFATO TETRASSODICO E HEXAMETAFOFATO DE SODIO, ESPESSANTE: CARRAGENA, REALCADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSODICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SODIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE LOURO, CRAVO, CANELA E PAPRICA, CONSERVADOR: NITRITO DE SODIO, CORANTE: CARMIM COCHINILHA. NAO CONTEM GLUTEN. FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS. cota reservada de 25% para ME/EPP	KG	200
2.	BISCOITINHO DE POLVILHO AZEDO (PEQUENO): CONTENDO POLVILHO AZEDO, OVOS, ÓLEO, ÁGUA E SAL. ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS. UNDADES COM APROXIAMDAMENTE DE 20G. VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	5000
3.	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL CASEIRO: FABRICADO A BASE DE POLVILHO AZEDO, OVOS, SAL REFINADO, ÓLEO VEGETAL. QUE NÃO CONTENHA LEITE E ACÚCAR. (UNIDADES DE APROXIMADAMENTE COM 5G). VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	300





4.	BOLO CASEIRO ZERO AÇUCAR: SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, CENOURA, COCO) CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 5 KG. DEVE CONTER ETIQUETA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O BOLO NÃO PODERÁ CONTER ADOÇANTES ARTIFICIAIS COMO ASPARTAME, SUCRALOSE E CICLAMATO DE SÓDIO.	KG	400
5.	BOLO CASEIRO: SABORES VARIADOS (CHOCOLATE, FUBÁ, LARANJA, CENOURA, COCO, MANDIOCA, BAUNILHA) CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. DEVE CONTER ETIQUETA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	600
6.	BOLO DE FESTA DOCE: COM RECHEIOS VARIADOS E COBERTURA. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DO CONSUMO. DEVE CONTER ETIQUETA DE VALIDADE.	KG	200
7.	BOLO DE FESTA SALGADO: COM PÃO DE FORMA, RECHEIO DE FRANGO, MILHO VERDE, AZEITONA, MOLHO DE TOMATE, MAIONESE E BATATA PALHA. DEVENDO SER PRODUZIDO NO DIA DO CONSUMO. DEVE CONTER ETIQUETA DE VALIDADE.	KG	150
8.	BOLO PÃO DE LO: – BOLO PÃO DE LO MASSA MACIA, UMIDA, BEM ASSADA, MAS SEM ASPECTO DE QUEIMADA. TABULEIRO 60 X 35 X 5 CM. PLACA DE BOLO (FORMA).	KG	300
9.	BOLO PARA CRIANÇAS COM RESTRIÇÕES ALIMENTARES. BOLO ZERO AÇÚCAR, ZERO PROTEÍNA DO LEITE, ZERO LACTOSE, ZERO GLÚTEN, SEM CORANTES, SEM OVOS, NÃO PODERÁ CONTER AMENDOIM E SOJA, NÃO PODERÁ CONTER AS SEGUINTE FRUTAS: ABACAXI, MORANGO, MAMÃO, GOIABA E BANANA. CADA UNIDADE PESANDO APROXIMADAMENTE 1 KG. DEVE CONTER ETIQUETA DE VALIDADE COM NO MÍNIMO DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O BOLO NÃO PODERÁ CONTER ADOÇANTES ARTIFICIAIS COMO ASPARTAME, SUCRALOSE E CICLAMATO DE SÓDIO.	KG	50
10.	BROA DE FUBÁ: COM APROXIMADAMENTE 30G A UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FUBÁ, OVOS, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL, SAL, FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ÍNTEGRO E FRESCO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	300
11.	MINI PÃO FRANCÊS COM ADIÇÃO DE SAL: COMPOSTO DE FARINHA ESPECIAL, ÁGUA E FERMENTO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. O	KG	1.200





	PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ÍNTEGRO E FRESCO.(UNIDADE C/ 25 GRAMAS) .		
12.	MINI PÃO INTEGRAL COM ADIÇÃO DE SAL: COMPOSTO DE FARINHA INTEGRAL, ÁGUA E FERMENTO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ÍNTEGRO E FRESCO.(UNIDADE C/ 25 GRAMAS) .	KG	500
13.	MINI ROSCA COMUM: –COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COMPOSTO DE FARINHA ESPECIAL, ÁGUA E FERMENTO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ÍNTEGRO E FRESCO.(UNIDADE C/ 25 GRAMAS) .	KG	500
14.	MINI SALGADINHOS FRITOS VARIADOS (COXINHA, QUIBE, ESFIRRA,EMPADA, PASTEL). CENTO	Cento	200
15.	MINI SALGADINHOS ASSADOS VARIADOS (MINI PIZZA, QUIBE, ESFIRRA, EMPADA, PASTEL). CENTO . COM RECHEIOS VARIADOS (FRANGO, CARNE MOÍDA, PRESUNTO E MUSSARELA)	Cento	120
16.	MINI SANDUICHE (LANCHE) PÃO FRANCES (25 G) COM UMA FATIA DE QUEIJO DE NO MINIMO 15 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO DE NO MINIMO 10 GRAMAS - MINI SANDUICHE (LANCHE) PÃO FRANCES (25 g) COM UMA FATIA DE QUEIJO DE NO MINIMO 15 GRAMAS E UMA FATIA DE PRESUNTO DE NO MINIMO 10 GRAMAS	UM	3200
17.	MUSSARELA EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE, COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM FECHADA INTACTA, INDICANDO PRAZO DE VALIDADE - MUSSARELA EM PEÇA DE APROXIMADAMENTE 4 KG, RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE, COM ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM FECHADA INTACTA, INDICANDO PRAZO DE VALIDADE	Peça	50
18.	MUSSARELA FATIADA , REFRIGERADA, CORTADA EM FATIAS FINAS, EMBALADAS EM PLÁSTICO ISENTO DE ESTUFAMENTOS, MOFOS E RACHADURAS. DEVENDO SER FATIADA NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR DO PEDIDO. FATIAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS -	KG	200
19.	PÃO DE MILHO PRONTO PARA O CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ TER EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO E NÃO PODERÁ APRESENTAR CORANTES OU AROMATIZANTES. O ODOR, A COLORAÇÃO, O FORMATO E O SABOR DEVERÃO SER PRÓPRIOS DO PRODUTO. (UNIDADE C/	KG	300





	APROXIMADAMENTE DE 50 GRAMAS) O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR IMPUREZAS DE QUALQUER TIPO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE 5 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
20.	PÃO DE QUEIJO , TAMANHO PEQUENO – CONTENDO LEITE, ÓLEO, QUEIJO CURADO, OVO, POLVILHO E SAL. DEVERÃO SER ASSADOS NO DIA DO EVENTO, ENTREGUE EM EMBALAGENS DE PAPEL QUE MANTENHA A TEMPERATURA. UNIDADES PEQUENAS DE APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS.	KG	500
21.	PÃO FRANCÊS COM SAL , UNIDADES DE 50G , PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO E DE PRIMEIRO USO. <i>cota reservada de 25% para ME/EPP</i>	KG	7000
22.	PÃO SOVADO INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. DEVE APRESENTAR SABOR, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS. SERÃO REJEITADOS PÃES QUEIMADOS OU MAL COZIDOS. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ESTÉRIL E DESCARTÁVEL. UNIDADES COM APROXIMADAMENTE 400G.	KG	260
23.	PÃO TIPO BAGUETE , UNIDADES COM COMPRIMENTO DE 60CM, PRODUTO OBTIDO PELO AMASSAMENTO E COZIMENTO DE MASSA PREPARADA OBRIGATORIAMENTE COM FARINHA DE TRIGO, SAL (CLORETO DE SÓDIO) E ÁGUA, QUE SE CARACTERIZA POR APRESENTAR CASCA CROCANTE DE COR UNIFORME CASTANHO-DOURADA E MIOLO DE COR BRANCO-CREME DE TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA NÃO UNIFORME. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO E DE PRIMEIRO USO.	KG	500
24.	ROSCA COMUM – COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COMPOSTO DE FARINHA ESPECIAL, ÁGUA E FERMENTO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ÍNTEGRO E FRESCO.(UNIDADE C/ 50 GRAMAS)	KG	3000



Assim, a contratação pretendida visa **garantir o fornecimento contínuo e adequado dos produtos de padaria**, assegurando o atendimento das demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG, bem como a manutenção da qualidade dos serviços públicos prestados à população.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)

Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

Muito embora o Estudo técnico preliminar ainda não se trate do efetivo projeto básico ou termo de referência que norteará a contratação, ele tem um papel importante na definição das soluções que desaguarão em um destes instrumentos de planejamento. Logo, é importante que neste tópico sejam definidos parâmetros orientadores da contratação.

Neste sentido, os requisitos mínimos para a solução devem ser apresentados.

Requisitos mínimos para fornecimento de produtos de padaria

- **Qualidade dos produtos:** os itens deverão ser produzidos com matérias-primas de boa qualidade, respeitando padrões adequados de sabor, textura, aparência e conservação.
- **Condições sanitárias:** a produção, manipulação, acondicionamento e transporte dos alimentos deverão atender às normas sanitárias vigentes, garantindo segurança alimentar e higiene no processo produtivo.
- **Validade e conservação:** os produtos deverão ser entregues frescos, dentro do prazo de validade e adequadamente acondicionados para evitar contaminação ou deterioração.
- **Identificação dos produtos:** as embalagens deverão conter identificação do produto, data de fabricação e data de validade, quando aplicável.
- **Capacidade de fornecimento:** a empresa contratada deverá possuir capacidade operacional para atender às demandas das secretarias municipais, garantindo regularidade no fornecimento e cumprimento dos prazos estabelecidos.



- **Entrega parcelada:** os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade das secretarias participantes da contratação.
- **Pontualidade nas entregas:** as entregas deverão ocorrer nos locais e horários previamente estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer o funcionamento das atividades institucionais.
- **Transporte adequado:** o transporte dos alimentos deverá ser realizado em condições apropriadas, garantindo a integridade, higiene e conservação dos produtos até o local de entrega.
- **Higiene dos manipuladores:** os responsáveis pela manipulação e transporte dos produtos deverão observar boas práticas de higiene pessoal, utilizando vestimentas adequadas e mantendo condições sanitárias compatíveis com a natureza do objeto.
- **Sustentabilidade:** sempre que possível, deverão ser adotadas práticas que reduzam impactos ambientais, como utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis e redução de desperdícios.
- **Regularidade da empresa:** a empresa fornecedora deverá atender a todas as exigências legais e regulatórias aplicáveis ao ramo de atividade, incluindo autorizações sanitárias quando exigidas pela legislação vigente.

6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as possíveis soluções disponíveis para atendimento da necessidade da Administração Pública quanto ao fornecimento de produtos de padaria para as secretarias municipais.

Foram consideradas informações provenientes de:

- contratações similares realizadas por outros municípios;
- consultas a fornecedores locais e regionais;
- análise de contratações anteriores realizadas pelo próprio município;
- consultas em portais de compras públicas.

A partir desse levantamento, foram identificadas as seguintes alternativas:

Solução 1: Aquisição direta com entregas parceladas (Registro de Preços)

Consiste na realização de processo licitatório para **Registro de Preços**, permitindo que a Administração realize aquisições conforme a demanda das secretarias durante a vigência da ata.

Vantagens

- Possibilidade de **compras parceladas conforme necessidade real da Administração**;
- **Redução de desperdícios**, considerando a natureza perecível dos produtos;
- **Melhor planejamento orçamentário**, evitando aquisição em grandes quantidades de uma só vez;
- **Maior competitividade entre fornecedores**, resultando em melhores preços;
- Facilidade de atendimento às demandas de diferentes secretarias.

Desvantagens

- Dependência do fornecedor para cumprimento rigoroso dos horários e locais de entrega;
- Necessidade de gestão e acompanhamento das solicitações de fornecimento.

Custos envolvidos

- Valor unitário dos produtos de padaria;
- Custos logísticos do fornecedor para entrega;
- Tributos e encargos inclusos no preço final.

Solução 2: Produção própria pela Administração

Consiste na estruturação de cozinha ou padaria própria pelo município para produção dos itens necessários.

Vantagens

- Controle direto sobre a produção e qualidade dos produtos;
- Possibilidade de produção conforme a demanda diária.

Desvantagens

- Necessidade de **investimento em estrutura física, equipamentos e pessoal especializado**;
- Custos contínuos com insumos, manutenção de equipamentos e gestão operacional;
- Necessidade de cumprimento de normas sanitárias específicas para produção de alimentos.

Custos envolvidos





- Aquisição de equipamentos e utensílios;
- Contratação de profissionais especializados;
- Aquisição de insumos e manutenção da estrutura.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em **pesquisa de preços preliminar**, considerando contratações similares e consultas e pesquisa em portais eletrônicos de compras públicas.

A memória de cálculo foi elaborada considerando:

- histórico de consumo das secretarias municipais;
- estimativa de demanda para o período de vigência da ata;
- valores médios obtidos em pesquisas de mercado.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)

Após análise das alternativas disponíveis, verifica-se que a **realização de processo licitatório para Registro de Preços visando à aquisição parcelada de produtos de padaria** apresenta-se como a solução **mais vantajosa técnica e economicamente** para a Administração Pública.

A produção própria, embora possibilite maior controle sobre os produtos, demandaria elevados investimentos iniciais em infraestrutura, equipamentos e recursos humanos, além de custos operacionais contínuos.

Por outro lado, a contratação por meio de **Registro de Preços** permite maior flexibilidade nas aquisições, adequando o fornecimento às necessidades reais das secretarias, além de promover maior competitividade entre fornecedores e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Dessa forma, conclui-se que a solução mais adequada para atender à necessidade identificada é a **contratação de empresa especializada para fornecimento de produtos de padaria, por meio de Sistema de Registro de Preços**, garantindo eficiência, economicidade e continuidade das atividades administrativas.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório





Após análise das alternativas disponíveis no mercado, verificou-se que a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Municipal consiste na **contratação de empresa especializada para fornecimento de produtos de padaria**, por meio de **Sistema de Registro de Preços**, com fornecimento parcelado conforme a demanda das Secretarias Municipais.

A contratação visa garantir o fornecimento regular de produtos de panificação, como pães, bolos, biscoitos e itens similares, destinados ao atendimento das atividades administrativas, educacionais, sociais e operacionais da Prefeitura Municipal de Congonhal/MG.

Considerando que os produtos possuem **natureza perecível e consumo variável**, a adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita maior flexibilidade na aquisição, permitindo que os pedidos sejam realizados de acordo com a necessidade real de cada secretaria ao longo da vigência da ata.

O fornecimento deverá ocorrer mediante **autorização de fornecimento emitida pela Administração**, com entregas realizadas nos locais, dias e horários previamente definidos, garantindo a continuidade das atividades das unidades administrativas.

A empresa contratada deverá assegurar a **qualidade, higiene, conservação e transporte adequado dos produtos**, atendendo às normas sanitárias vigentes e às exigências estabelecidas no Termo de Referência.

7.1.1. Definição da forma de contratação

Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:

a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- Entrega imediata.
- Entrega parcelada.
- Serviço ou fornecimento de natureza continuada.
- Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:





- Dispensa eletrônica;
 - Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
 - Dispensa emergencial de licitação;
 - Dispensa de licitação por outro fundamento;
 - Inexigibilidade de licitação;
 - Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;
 - Pregão eletrônico;
 - Concorrência eletrônico;
 - Leilão;
 - Concurso;
 - Diálogo competitivo;
- c) Sistema de Registro de Preços:
- Será adotado;
 - Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – Requisito obrigatório

A solução deverá ser **parcelada por itens**, permitindo que os licitantes apresentem propostas para um ou mais itens de produtos de padaria.





O parcelamento do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajoso, pois os produtos de panificação possuem características distintas e podem ser fornecidos de forma independente entre si.

Além disso, o parcelamento amplia a competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, especialmente empresas locais, contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

Com a realização da contratação pretendida, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Garantir o **fornecimento contínuo de produtos de padaria** para atendimento das demandas das secretarias municipais;
- Promover **economicidade na aquisição dos produtos**, por meio de processo licitatório competitivo;
- Melhorar a **organização logística e o planejamento das aquisições**, com fornecimento conforme necessidade;
- Reduzir riscos de **desabastecimento ou compras emergenciais**, que podem resultar em custos mais elevados;
- Assegurar a **qualidade e segurança alimentar** dos produtos fornecidos.

Dessa forma, a contratação contribuirá para o **melhor aproveitamento dos recursos públicos e maior eficiência administrativa**.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

Para a adequada execução da contratação, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

- elaboração do **Termo de Referência** contendo especificações detalhadas dos produtos;
- realização da **pesquisa de preços** para definição do valor estimado da contratação;
- designação de **servidor responsável pela gestão e fiscalização da ata de registro de preços**;
- capacitação ou orientação dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, quando necessário;





- organização dos locais de recebimento dos produtos nas unidades administrativas.

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

Não foram identificadas contratações interdependentes diretamente relacionadas ao objeto da presente contratação.

Contudo, podem existir **contratações correlatas**, como aquisições de gêneros alimentícios, materiais de copa e cozinha ou outros itens destinados ao atendimento das atividades administrativas e institucionais da Prefeitura.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)

A contratação pretendida possui **baixo impacto ambiental**, considerando tratar-se do fornecimento de produtos alimentícios de consumo imediato.

Ainda assim, poderão ser adotadas medidas que contribuam para a sustentabilidade ambiental, tais como:

- incentivo ao uso de **embalagens recicláveis ou biodegradáveis**;
- redução do uso de materiais descartáveis sempre que possível;
- adequada destinação de resíduos provenientes das embalagens dos produtos.

Essas medidas visam contribuir para práticas de **consumo responsável e gestão ambiental adequada no âmbito da Administração Pública**.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Após a análise das necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais de Administração e Finanças, Desenvolvimento Social e Habitação, Educação, Obras e Saúde, bem como o levantamento de mercado e avaliação das alternativas possíveis, conclui-se que a **contratação de empresa especializada para fornecimento de produtos de padaria** é a solução mais adequada para atender às demandas da Administração Municipal de Congonhal/MG.

O estudo demonstrou que a adoção do **Sistema de Registro de Preços** é a alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional, tendo em vista a natureza dos produtos, que possuem consumo frequente e quantidades variáveis ao longo do período contratual. Esse modelo permite maior flexibilidade nas aquisições,





possibilitando que as secretarias realizem solicitações conforme suas necessidades, evitando desperdícios e garantindo o adequado planejamento das despesas públicas.

Também foi verificado que a contratação pretendida apresenta **viabilidade técnica e econômica**, sendo capaz de assegurar o fornecimento regular dos produtos de panificação necessários ao funcionamento das atividades administrativas e institucionais do município.

Dessa forma, conclui-se que a solução mais adequada consiste na **realização de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços**, visando à futura e eventual aquisição parcelada de produtos de padaria, conforme especificações e quantitativos a serem detalhados no Termo de Referência.

Assim, o presente **Estudo Técnico Preliminar demonstra a viabilidade da contratação**, recomendando o prosseguimento do processo administrativo para elaboração do Termo de Referência e demais etapas necessárias à realização da licitação, garantindo o atendimento das demandas da Administração Pública Municipal com observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pela servidora abaixo:

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelos Secretários abaixo:

Bruno Teixeira Alves
Chefe de Gabinete
Assinatura

Taís Cristina dos Santos
Secretária M. de Desenvolvimento
Social e Habitação
Assinatura

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária M. de Educação
Assinatura



PREFEITURA DE
CONGONHAL

Tradição que
gera **confiança**,
futuro que cresce
com **credibilidade!**

José Carlos de Alvarenga
Secretário M. de Obras
Assinatura

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária M. de Saúde
Assinatura



Prefeitura Municipal de Congonhal - Estado de Minas Gerais
Praça Comendador Ferreira de Matos, 29 - Centro
Congonhal/MG - CEP: 37.584-000
 **(35) 3424-3000**

 congonhal.mg.gov.br
 [prefeituradecongonhalmg](https://www.instagram.com/prefeituradecongonhalmg)
 [prefeituradecongonhal](https://www.facebook.com/prefeituradecongonhal)

