ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÍNDICE

I. INFORMAÇÕES GERAIS 2
II. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: 2
1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição: 2
2. Previsão no Plano de Contratações Anual e Justificativas de alteração e inclusão de novos itens do PCA: 3
3. Requisitos da contratação necessários ao atendimento da necessidade: 4
4. Quantidade: 9
5. Levantamento de Mercado, Alternativas e Escolha da Solução: 11
Da opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços: 14
6. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento: 14
IV. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA 15
7. Descrição do Restante da Solução, Garantia, Manutenção e Assistência Técnica: 15
8. Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta: 16
9. Contratações Correlatas ou Interdependentes: 17
10. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos: 17
11. Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução: 17
12. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras (artigo 9º da IN SEGES/ME Nº 58/2022, bem como artigo 18, §1º, inciso XII, da Lei Federal 14.133/21): 18
13. Análise de Riscos 20
CONCLUSÃO 21
14. Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 21
15. Posicionamento Conclusivo: 21
16.ANEXO- Ofício de demanda 32

ECZ/jps

I.INFORMAÇÕES GERAIS

FUNDAÇÃO UBERLANDENSE DO TURISMO, ESPORTE E LAZER - FUTEL.

Área solicitante: Diretoria de Esportes.
Responsável pela elaboração: Joerly Pereira da Silva - Coordenador DAM 13 - Matrícula:1100-2.

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a viabilidade técnica da contratação e subsidiar a elaboração do Termo de Referência (TR).

Objeto: A presente contratação tem por objeto a **futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera**, por meio do Sistema de Registro de Preços, destinados ao atendimento das necessidades de suporte alimentar dos atletas, participantes, equipes de organização, profissionais de apoio e demais envolvidos nos eventos esportivos, especialmente corridas de rua e atividades afins, promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, durante os exercícios de 2026 e 2027, mediante **fornecimento parcelado, conforme as necessidades da Administração**, observadas as especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e nos demais instrumentos que integram o procedimento licitatório.

II. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:

1.1. A presente contratação tem por finalidade assegurar a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, especialmente para disponibilização de suporte alimentar aos atletas, participantes, equipes de organização e profissionais de apoio envolvidos nos eventos esportivos, com destaque para corridas de rua e atividades afins promovidas ou apoiadas pela Fundação, contribuindo para a oferta de alimentos frescos, adequados e próprios para o consumo humano durante ou após as atividades, conforme as características e a programação de cada evento.

1.2. A necessidade da contratação decorre da importância de assegurar a disponibilidade contínua e tempestiva de frutas in natura, em quantidades compatíveis

com as demandas dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela FUTEL. A ausência de fornecimento adequado desses gêneros alimentícios poderá comprometer o suporte alimentar disponibilizado aos participantes, especialmente em atividades que envolvam esforço físico, duração prolongada e participação coletiva. Dessa forma, a contratação busca garantir o atendimento das demandas institucionais, mediante fornecimento planejado, eficiente e compatível com as condições de qualidade, conservação e segurança alimentar exigidas para os produtos.

1.3. Considerando que os eventos esportivos são realizados em diferentes locais e períodos, conforme o calendário institucional da Fundação, torna-se necessário estabelecer condições de fornecimento que assegurem a disponibilização dos gêneros alimentícios de acordo com as necessidades efetivamente identificadas pela Administração. A seleção de banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera considera suas características de consumo direto ou mediante preparo e fracionamento, proporcionando variedade de frutas aos participantes. Em razão da natureza perecível dos produtos, a Contratada deverá observar condições adequadas de transporte, acondicionamento, armazenamento, conservação e entrega, preservando a integridade, o frescor, a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos até o efetivo recebimento pela Administração.

1.4. A solução adotada consiste na futura e eventual aquisição dos gêneros alimentícios especificados, mediante procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente seus artigos 40 e 82, e do Decreto Municipal nº 20.154/2023, no que couber. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante solicitações formais da Administração, observadas as quantidades, condições, prazos e locais de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes da contratação. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes e entregas parceladas, considerando a programação variável dos eventos esportivos, a natureza perecível dos produtos e a impossibilidade de determinar antecipadamente, com exatidão, os quantitativos e os momentos de fornecimento efetivamente necessários.

1.5. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos com base na demanda formalizada pela Diretoria de Esportes, por meio do Ofício Circular nº 734/2026, de 08 de outubro de 2026, acompanhado do respectivo Documento de Formalização da Demanda – DFD, considerando o histórico de consumo institucional e a previsão do calendário esportivo da Fundação. Para fins de padronização das unidades de fornecimento e compatibilização com o Relatório de Pesquisa de Preços, os quantitativos originalmente apresentados em caixas e sacos foram convertidos para

Rua José Roberto Migliorini, 850 – Bairro Santa Mônica – Uberlândia /MG – CEP: 38.408-251
Fone (34) 3235-6289 / 3222-4055 futel@uberlandia.mg.gov.br

quilogramas (kg), preservando-se integralmente a demanda formalizada pela unidade requisitante, resultando nas seguintes estimativas: **6.000 (seis mil) quilogramas de banana prata, código 1001201; 4.500 (quatro mil e quinhentos) quilogramas de maçã Fuji, código 1001377; 3.000 (três mil) quilogramas de melancia redonda, código 1004437; e 1.000 (mil) quilogramas de laranja pera, código 1001997**, totalizando **14.500 (quatorze mil e quinhentos) quilogramas** de frutas in natura. Os quantitativos constituem estimativas destinadas ao planejamento da contratação, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração, devendo o fornecimento ocorrer conforme as necessidades efetivas da FUTEL, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e a disponibilidade orçamentária.

2. Previsão no Plano de Contratações Anual e Justificativas de alteração e inclusão de novos itens do PCA:

2.1. A presente contratação encontra-se prevista no planejamento institucional da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, conforme informações apresentadas pela Diretoria de Esportes, por meio do **Ofício Circular nº 734/2026, de 08 de outubro de 2026**, acompanhado do respectivo Documento de Formalização da Demanda – DFD e do Estudo Técnico Preliminar – ETP. Conforme informado pela unidade requisitante, os gêneros alimentícios pretendidos encontram-se contemplados no **Plano de Contratações Anual – PCA 2026**, compreendendo os seguintes itens: **código nº 1001201 – Banana Prata; código nº 1001377 – Maçã Fuji; código nº 1004437 – Melancia Redonda; e código nº 1001997 – Laranja Pera.** Para fins de padronização das unidades de fornecimento e compatibilização com o Relatório de Pesquisa de Preços, os quantitativos originalmente apresentados em caixas e sacos foram convertidos para **quilogramas (kg)**, preservando-se integralmente a demanda formalizada pela unidade requisitante, conforme memória de cálculo apresentada no Estudo Técnico Preliminar. A compatibilidade dos quantitativos e das unidades de fornecimento com a versão vigente do PCA 2026 deverá ser confirmada na instrução processual, cabendo à unidade requisitante apresentar justificativa formal para eventuais adequações necessárias, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

O Plano de Contratações Anual encontra-se disponibilizado no Portal da FUTEL, por meio do endereço eletrônico:

:

.https://www.uberlandia.mg.gov.br/prefeitura/orgaos-municipais/futel/plano-de-contratacao-anual/.

ECZ/jps

2.2. A contratação deverá observar a compatibilidade com o planejamento orçamentário da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, especialmente com a Lei Orçamentária Anual – LOA e com as dotações orçamentárias correspondentes aos exercícios financeiros abrangidos pela contratação, considerando a programação dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação. A formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços ficará condicionada à disponibilidade de recursos orçamentários, à prévia autorização da despesa, à emissão do respectivo empenho e à observância das normas de execução orçamentária e financeira, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e a regulamentação municipal aplicável. Ressalta-se que a existência de preços registrados não implica obrigação de contratação pela Administração, devendo as aquisições ocorrer conforme as necessidades efetivamente identificadas, a conveniência administrativa e a disponibilidade de recursos orçamentários.

2.3. A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a disponibilidade de **frutas in natura, em condições adequadas de qualidade, frescor, conservação e segurança alimentar**, destinadas ao atendimento dos atletas, participantes, equipes de organização e profissionais de apoio envolvidos nos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela FUTEL, especialmente corridas de rua e atividades afins. A adoção do **Sistema de Registro de Preços – SRP, com fornecimento parcelado e sob demanda**, possibilitará maior eficiência no planejamento e na gestão dos quantitativos, adequação das entregas à programação dos eventos, redução de perdas e desperdícios decorrentes da natureza perecível dos produtos, racionalização dos recursos públicos e continuidade das atividades institucionais desenvolvidas pela Fundação em benefício da população. A execução da contratação deverá observar os princípios da economicidade, eficiência, planejamento, razoabilidade e interesse público, em consonância com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. Requisitos da contratação necessários ao atendimento da necessidade:

3.1. Os requisitos a seguir estabelecem as características mínimas e indispensáveis dos gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados ao atendimento das necessidades da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, especialmente para disponibilização aos atletas e participantes dos eventos esportivos, corridas de rua e atividades afins promovidos ou apoiados pela Fundação. A contratação deverá assegurar o fornecimento de produtos frescos, íntegros, próprios para o consumo humano e em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e entrega, observadas as características específicas de cada fruta e a legislação sanitária aplicável. Os requisitos estabelecidos

visam garantir o atendimento satisfatório da necessidade administrativa, a segurança alimentar dos consumidores e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade, sustentabilidade e interesse público, nos termos do art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.2. O objeto desta contratação caracteriza-se como bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo passível de aquisição por meio de Pregão Eletrônico, conforme o art. 6º, inciso XLI, e o art. 29 da referida Lei, não se enquadrando como bem de luxo, uma vez que apresenta padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva mediante especificações usuais de mercado. As frutas deverão apresentar características compatíveis com suas respectivas variedades, observados os padrões comerciais de qualidade, integridade, aparência, maturação e conservação, devendo estar livres de deterioração, apodrecimento, contaminação, infestação por pragas e danos que comprometam sua qualidade ou adequação ao consumo humano. Os produtos deverão atender às disposições da legislação sanitária e às normas regulamentares aplicáveis à produção, classificação, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização de vegetais frescos, bem como às especificações técnicas que serão detalhadas no Termo de Referência, vedada a imposição de características excessivas ou injustificadas que possam restringir a competitividade do procedimento licitatório.

3.1.3. A documentação técnica e sanitária eventualmente exigida deverá ter por finalidade comprovar que os gêneros alimentícios ofertados atendem às especificações estabelecidas no Termo de Referência e às exigências legais e regulamentares aplicáveis à sua produção, comercialização, armazenamento, transporte e distribuição. A comprovação deverá observar critérios objetivos, proporcionais e diretamente relacionados à natureza do objeto, podendo abranger informações sobre identificação, procedência, classificação, condições de conservação e regularidade sanitária do fornecedor, quando legalmente exigíveis. Considerando que se trata de produtos hortifrutícolas comercializados in natura, sem processamento industrial, não deverão ser estabelecidas exigências documentais incompatíveis com suas características ou que não encontrem respaldo na legislação aplicável. A verificação da conformidade dos produtos deverá ocorrer especialmente por ocasião do recebimento, mediante inspeção das condições de qualidade, integridade, maturação, higiene, acondicionamento e adequação ao consumo humano, observados os critérios de aceitação estabelecidos no Termo de Referência, de modo a assegurar o atendimento das necessidades institucionais da FUTEL, sem impor exigências desnecessárias ou desproporcionais que comprometam a ampla competitividade do procedimento licitatório.

- **Padrões mínimos de qualidade relativos ao objeto**

3.1.4. A futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados ao consumo humano e ao atendimento das necessidades institucionais da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, deverá observar padrões adequados de qualidade, frescor, integridade, maturação, higiene, conservação, acondicionamento, armazenamento e transporte, em conformidade com a legislação sanitária e as normas regulamentares aplicáveis. Os produtos deverão apresentar condições apropriadas para distribuição e consumo durante os eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação, especialmente corridas de rua e atividades afins, assegurando a disponibilização de alimentos próprios para o consumo humano, livres de deteriorações, contaminações ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar.

3.1.5. Os produtos deverão atender às seguintes especificações técnicas mínimas:

a) **Tipo e características dos produtos:** Frutas in natura, compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, frescas, íntegras, de boa qualidade comercial, próprias para o consumo humano e compatíveis com as características naturais de suas respectivas variedades. Os produtos deverão apresentar condições adequadas de desenvolvimento, coloração, consistência, maturação e conservação, não sendo admitidas frutas deterioradas, apodrecidas ou que apresentem alterações capazes de comprometer sua utilização.

b) **Apresentação e características específicas:** Os gêneros alimentícios deverão observar as seguintes características mínimas, conforme a natureza de cada produto:

- **Banana prata:** Fruta in natura, da variedade prata, apresentando desenvolvimento adequado, casca íntegra, coloração e estágio de maturação compatíveis com o consumo no período previsto para sua utilização, sem sinais de apodrecimento, contaminação ou danos que comprometam sua qualidade.
- **Maçã Fuji:** Fruta in natura, da variedade Fuji, apresentando características próprias de coloração, formato e consistência, com casca íntegra, polpa firme e ausência de deterioração, podridão, contaminação ou danos significativos que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo.
- **Melancia redonda:** Fruta in natura, de formato predominantemente arredondado, apresentando desenvolvimento e maturação adequados, casca íntegra, consistência firme e ausência de rachaduras profundas, perfurações, apodrecimento ou alterações que comprometam a qualidade da polpa e sua segurança para consumo.
- **Laranja pera:** Fruta in natura, da variedade pera, apresentando

Rua José Roberto Migliorini, 850 – Bairro Santa Mônica – Uberlândia /MG – CEP: 38.408-251
Fone (34) 3235-6289 / 3222-4055 futel@uberlandia.mg.gov.br

desenvolvimento adequado, casca íntegra, coloração e maturação compatíveis com suas características naturais, sem sinais de apodrecimento, contaminação ou danos que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo.

c) **Acondicionamento e embalagem:** Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas para o transporte e a comercialização de frutas frescas, resistentes, limpas, íntegras e compatíveis com a natureza de cada gênero alimentício, de modo a evitar esmagamentos, contaminações, perdas e danos durante o armazenamento, a movimentação e o transporte. As embalagens deverão permitir condições adequadas de ventilação e conservação, quando necessárias, observadas as especificações de fornecimento e as unidades de medida que serão consolidadas no Termo de Referência, após a compatibilização dos quantitativos constantes do Ofício de Demanda, do DFD e da pesquisa de preços.

d) **Qualidade e segurança sanitária:** As frutas deverão atender aos padrões de identidade, qualidade e segurança sanitária previstos na legislação e nas normas regulamentares aplicáveis aos produtos vegetais frescos, devendo estar livres de sujidades excessivas, matérias estranhas, infestação por pragas, sinais de contaminação, fermentação, apodrecimento ou quaisquer alterações que as tornem impróprias ao consumo humano. Não serão admitidos produtos que apresentem deterioração ou defeitos que comprometam suas características essenciais, observados os critérios objetivos de aceitação estabelecidos no Termo de Referência.

e) **Identificação e procedência:** Os produtos deverão possuir procedência identificável, permitindo, quando exigível pela legislação aplicável, a identificação do fornecedor, produtor ou responsável pela comercialização, bem como das demais informações necessárias à rastreabilidade dos gêneros alimentícios. A identificação deverá observar as normas específicas aplicáveis aos produtos vegetais frescos e às respectivas formas de comercialização, não sendo exigidas informações ou rotulagens incompatíveis com a natureza dos produtos in natura.

f) **Condições de frescor e maturação:** Considerando a natureza perecível dos produtos, as frutas deverão ser entregues em condições adequadas de frescor, integridade e maturação, compatíveis com o período previsto para sua distribuição e consumo nos eventos esportivos. Não serão admitidos produtos excessivamente maduros, deteriorados ou em estágio de maturação que inviabilize sua utilização no prazo programado pela Administração. As condições específicas de maturação poderão ser indicadas nas solicitações de fornecimento, observados critérios objetivos previamente estabelecidos no Termo de Referência, de modo a evitar perdas e desperdícios.

ECZ/jps

g) **Condições de armazenamento e transporte:** As frutas deverão ser armazenadas e transportadas em condições higiênico-sanitárias adequadas, utilizando veículos e recipientes compatíveis com a natureza dos produtos, protegidas contra exposição excessiva ao sol, temperaturas inadequadas, umidade prejudicial, poeira, produtos químicos, substâncias contaminantes e demais agentes capazes de comprometer sua qualidade. O transporte deverá preservar a integridade dos produtos, evitando esmagamentos, impactos excessivos, contaminações e outras ocorrências que possam prejudicar sua conservação e adequação ao consumo humano.

h) **Regularidade dos produtos e do fornecimento:** Os gêneros alimentícios deverão possuir origem lícita e procedência identificável, atendendo às exigências legais e regulamentares aplicáveis à produção, classificação, comercialização, armazenamento, transporte e distribuição de frutas in natura. A eventual exigência de documentos de regularidade sanitária ou de comprovação técnica deverá observar a legislação pertinente, a natureza da atividade desenvolvida pelo fornecedor e os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade, não sendo admitidas exigências desnecessárias ou incompatíveis com o objeto da contratação.

3.1.10. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em embalagens adequadas à natureza de cada fruta, limpas, íntegras, resistentes e apropriadas ao transporte e acondicionamento de produtos hortifrutícolas frescos, de modo a preservar suas características de qualidade, integridade, higiene e conservação. Não serão admitidas embalagens que apresentem sujidades incompatíveis com as boas práticas de comercialização, contaminação, umidade prejudicial, danos estruturais ou quaisquer condições que possam comprometer a qualidade e a segurança dos produtos. As unidades de fornecimento e as respectivas formas de acondicionamento deverão observar as especificações consolidadas no Termo de Referência, após a compatibilização dos documentos que instruem a demanda.

3.1.11. A Contratada deverá assegurar a qualidade, a procedência, o frescor, a integridade e a segurança sanitária das frutas fornecidas, responsabilizando-se por irregularidades relacionadas ao acondicionamento, armazenamento, transporte, conservação e demais condições de fornecimento que comprometam sua adequação ao consumo humano. Deverá, ainda, promover a substituição dos produtos que apresentem sinais de deterioração, apodrecimento, contaminação, danos significativos, maturação incompatível com as condições previamente estabelecidas ou outras desconformidades identificadas durante o recebimento ou posteriormente, quando comprovadamente atribuíveis à Contratada, sem quaisquer custos adicionais à Administração.

3.1.12. A Contratada deverá disponibilizar canais adequados de comunicação e atendimento à Contratante, por telefone, correio eletrônico ou outro meio formalmente disponibilizado, para recebimento das solicitações de fornecimento, esclarecimentos, acompanhamento das entregas, comunicação de alterações na programação dos eventos, registro de ocorrências e adoção das providências necessárias à substituição de produtos que apresentem irregularidades, assegurando comunicação eficiente e tempestiva com os responsáveis pela fiscalização e gestão da contratação.

3.1.13. Não será exigida, como regra, a apresentação prévia de amostras físicas das frutas, considerando que a conformidade inicial da proposta poderá ser verificada mediante análise das especificações dos produtos ofertados e das demais informações pertinentes, enquanto a avaliação efetiva das condições de frescor, integridade, maturação, conservação e qualidade sanitária será realizada por ocasião das entregas. A eventual exigência de amostras deverá ser excepcional, tecnicamente justificada, prevista no instrumento convocatório e acompanhada de critérios objetivos de avaliação, observadas as disposições do art. 41, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das diligências legalmente cabíveis.

3.1.14. A simples apresentação de material publicitário genérico, catálogos ou declarações sem informações suficientes não substituirá a necessidade de identificação clara dos gêneros alimentícios ofertados, especialmente quanto ao tipo e à variedade das frutas, às características comerciais pertinentes, à unidade de fornecimento e às condições de acondicionamento e entrega. Considerando a natureza dos produtos in natura, a Administração deverá admitir formas de comprovação compatíveis com sua comercialização habitual, não exigindo documentos técnicos próprios de produtos industrializados quando inaplicáveis ao objeto.

3.1.15. Dessa forma, a exigência de informações e documentação pertinente aos produtos, quando necessária e legalmente aplicável, constitui medida adequada e proporcional para assegurar o atendimento aos requisitos mínimos de qualidade, frescor, integridade, segurança sanitária, procedência, acondicionamento e conservação, indispensáveis ao fornecimento de frutas in natura destinadas aos eventos esportivos e demais atividades institucionais da FUTEL. As exigências deverão guardar relação direta com a necessidade administrativa, respeitando os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa, sem estabelecer condições excessivas ou injustificadas que restrinjam a participação de fornecedores.

3.1.16. A entrega dos gêneros alimentícios será realizada de forma parcelada, mediante solicitações formais da Contratante, nos quantitativos, prazos e locais indicados pela Administração, de acordo com a programação dos eventos esportivos e as necessidades institucionais da FUTEL, observadas as condições estabelecidas no

Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes da contratação. Considerando a natureza perecível dos produtos, as solicitações deverão ser planejadas de modo a compatibilizar as entregas com as datas previstas para distribuição e consumo, reduzindo o período de armazenamento e os riscos de deterioração e desperdício. O transporte e a entrega ficarão integralmente sob responsabilidade da Contratada, que deverá preservar as condições de qualidade, integridade, frescor e segurança sanitária até o efetivo recebimento.

3.1.17. A licitante deverá considerar e incluir integralmente em sua proposta todos os custos decorrentes do fornecimento parcelado, inclusive frete, transporte, carregamento, descarregamento, embalagens, seguros, tributos e demais despesas necessárias à entrega dos produtos nos locais indicados pela Contratante. A Contratada deverá utilizar meios de transporte e acondicionamento compatíveis com as características dos gêneros alimentícios, assegurando proteção contra esmagamentos, impactos, contaminação, exposição excessiva ao calor, umidade inadequada e demais condições capazes de comprometer sua qualidade e conservação, sem quaisquer custos adicionais à Administração.

3.1.18. Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros, em condições adequadas de higiene, maturação e conservação, acondicionados em embalagens apropriadas à natureza de cada fruta e compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência. Não serão aceitas frutas que apresentem sinais de apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos significativos, maturação incompatível com o consumo programado ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Não será exigida embalagem industrial original ou lacre individual quando tais características não forem próprias da forma usual de comercialização do produto.

3.1.19. Os produtos serão inspecionados no ato da entrega, mediante conferência dos quantitativos, das unidades de fornecimento, das condições de acondicionamento, da integridade, do frescor, do estágio de maturação, das características próprias de cada variedade e da conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência. O recebimento provisório e o definitivo deverão observar os procedimentos e prazos definidos no instrumento contratual, nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, não afastando a responsabilidade da Contratada por irregularidades posteriormente identificadas e comprovadamente relacionadas ao fornecimento.

3.1.19.1. As embalagens e os documentos que acompanham os gêneros alimentícios deverão permitir a identificação da procedência e do responsável pelo fornecimento, observadas as exigências de identificação e rastreabilidade previstas na legislação aplicável aos produtos vegetais frescos. Quando legalmente exigíveis, deverão ser disponibilizadas informações referentes ao produtor, fornecedor, origem, identificação

do produto e demais elementos necessários à verificação de sua regularidade, sem imposição de rotulagem industrial ou indicação de prazo de validade incompatíveis com a natureza das frutas in natura.

3.1.20. Constatada qualquer irregularidade relacionada à qualidade, integridade, frescor, maturação, acondicionamento, conservação, quantidade ou conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações técnicas, a Contratada deverá proceder à substituição dos produtos rejeitados, sem quaisquer ônus adicionais à Administração, de imediato, contado do recebimento da notificação formal da Contratante, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência. Considerando a natureza perecível dos produtos e sua destinação a eventos esportivos com datas previamente programadas, poderá ser estabelecido prazo inferior, desde que tecnicamente justificado, objetivamente previsto no instrumento convocatório e compatível com as condições de fornecimento, de modo a evitar prejuízos à realização das atividades institucionais.

3.1.21.Não será admitida a subcontratação do fornecimento principal do objeto, sem prejuízo da utilização de serviços acessórios de transporte e logística, desde que não implique transferência da responsabilidade contratual. A Contratada permanecerá integralmente responsável pela qualidade, procedência, conservação, regularidade e entrega dos gêneros alimentícios, sendo vedada a cessão ou transferência das obrigações contratuais sem observância das condições legais e da autorização da Administração, quando cabível, nos termos do art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.22. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá, quando formalmente solicitada pelo Pregoeiro, apresentar proposta comercial ajustada ao valor final ofertado, acompanhada das informações pertinentes à identificação e à verificação da conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto ao tipo e à variedade das frutas, à unidade de fornecimento, às condições de acondicionamento e às demais características técnicas exigidas. A documentação eventualmente solicitada deverá ser compatível com a natureza dos produtos in natura e observar as exigências legais aplicáveis, não sendo admitida a imposição de certificados, registros ou documentos próprios de produtos industrializados quando desnecessários à comprovação da conformidade do objeto.

3.1.22.1. O não atendimento às exigências técnicas e sanitárias estabelecidas no Termo de Referência, bem como a apresentação de proposta que contemple produtos em desacordo com as especificações do objeto, poderá implicar a desclassificação da proposta, desde que a desconformidade seja devidamente demonstrada e observados o procedimento de análise, a possibilidade de realização das diligências legalmente cabíveis e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto ao

julgamento objetivo, à competitividade e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3.23. Requisitos técnicos mínimos da água mineral natural, sem gás, em copos de 200 ml

3.23.1. Os gêneros alimentícios do tipo hortifrúti, compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, aos requisitos técnicos abaixo descritos, considerados essenciais para assegurar a qualidade, o frescor, a integridade, a segurança sanitária, a procedência, a conservação, o acondicionamento e a adequação dos produtos ao consumo humano, visando ao atendimento das necessidades dos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, especialmente corridas de rua e atividades afins.

a) Características Gerais:

a.1. Frutas in natura, frescas, próprias para o consumo humano, pertencentes às variedades especificadas no objeto da contratação, apresentando características compatíveis com seus respectivos padrões naturais de desenvolvimento, coloração, consistência e maturação, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis à produção, comercialização e distribuição de produtos vegetais frescos.

a.1.1. Os produtos deverão possuir procedência identificável e atender às exigências legais aplicáveis à produção, classificação, acondicionamento, armazenamento, transporte e comercialização de frutas in natura, observadas as competências dos órgãos responsáveis pela fiscalização sanitária e pela qualidade dos produtos vegetais.

a.1.2. A exigência de regularidade sanitária e de procedência justifica-se pela necessidade de assegurar que os gêneros alimentícios fornecidos apresentem condições adequadas de qualidade, integridade e segurança para consumo humano, especialmente por se destinarem à distribuição coletiva durante eventos esportivos. A medida busca prevenir riscos decorrentes do fornecimento de frutas deterioradas, contaminadas, impróprias para consumo ou em desconformidade com os padrões legalmente estabelecidos, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, segurança e interesse público previstos nos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Qualidade e Características dos Produtos

b.1. Os produtos deverão compreender as seguintes variedades de frutas in natura, apresentando as características mínimas de qualidade e conservação:

b.1.1. Banana prata: Fruta fresca, da variedade prata, com desenvolvimento adequado, casca íntegra, coloração e estágio de maturação compatíveis com a programação de consumo, sem sinais de apodrecimento, fermentação, contaminação ou danos que comprometam sua qualidade.

b.1.2. Maçã Fuji: Fruta fresca, da variedade Fuji, apresentando formato, coloração e consistência característicos, casca íntegra e polpa firme, sem sinais de deterioração, podridão, contaminação ou danos significativos que comprometam sua adequação ao consumo humano.

b.1.3. Melancia redonda: Fruta fresca, de formato predominantemente arredondado, com desenvolvimento e maturação adequados, casca íntegra e ausência de rachaduras profundas, perfurações, apodrecimento ou outras alterações que comprometam a qualidade da polpa e a segurança do consumo.

b.1.4. Laranja pera: Fruta fresca, da variedade pera, apresentando desenvolvimento adequado, coloração e maturação compatíveis com suas características naturais, casca íntegra e ausência de apodrecimento, contaminação ou danos que comprometam sua qualidade.

b.2. As frutas deverão apresentar características próprias de suas respectivas variedades, observados os padrões usuais de qualidade comercial, não sendo admitidos produtos deteriorados, excessivamente maduros ou com alterações que inviabilizem sua utilização no período previsto pela Administração.

b.3. Os produtos deverão estar livres de matérias estranhas, contaminação, infestação por pragas, fermentação, apodrecimento ou outras condições que os tornem impróprios ao consumo humano.

b.4. As unidades de fornecimento, os quantitativos e as condições específicas de apresentação comercial deverão observar as definições consolidadas no Termo de Referência, após a compatibilização do Ofício de Demanda, do DFD, do PCA e da pesquisa de preços.

c) Embalagem e Proteção

c.1. As frutas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas à natureza dos produtos hortifrutícolas frescos, limpas, resistentes, íntegras e adequadas às condições normais de armazenamento, transporte, movimentação e distribuição.

c.2. As embalagens deverão proteger os produtos contra esmagamentos, impactos, contaminações e danos decorrentes do manuseio e transporte, permitindo ventilação adequada quando necessária à conservação das frutas.

c.3. Não serão admitidas embalagens que apresentem contaminação, sujidades incompatíveis com as condições higiênico-sanitárias exigíveis, danos estruturais ou outras irregularidades capazes de comprometer a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios.

c.4. O acondicionamento deverá observar as características específicas de cada fruta e as unidades de fornecimento estabelecidas no Termo de Referência, assegurando condições adequadas de conservação e permitindo a conferência dos quantitativos no momento da entrega.

d) Identificação, Procedência e Rastreabilidade

d.1. Os produtos deverão possuir identificação de procedência, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis à comercialização de frutas in natura.

d.2. As embalagens, etiquetas ou documentos que acompanham o fornecimento deverão conter, quando legalmente exigível, informações suficientes para identificação do produto, do produtor ou fornecedor, da origem e dos demais elementos necessários à sua rastreabilidade.

d.3. As informações de identificação e rastreabilidade deverão permitir a verificação da procedência e a adoção das providências necessárias em caso de identificação de irregularidades sanitárias, deterioração ou desconformidade dos produtos, respeitadas as características próprias da comercialização de vegetais frescos.

e) Segurança Sanitária e Conservação

e.1. Os gêneros alimentícios deverão ser produzidos, acondicionados, armazenados, transportados e comercializados em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis e com as boas práticas pertinentes à comercialização de frutas in natura, assegurando condições adequadas de higiene e proteção contra contaminações.

e.2. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de apodrecimento, fermentação, infestação por pragas, contaminação, deterioração ou quaisquer características que indiquem inadequação ao consumo humano.

e.3. O armazenamento e o transporte deverão ocorrer em condições compatíveis com as características dos produtos, evitando exposição excessiva ao sol, temperaturas inadequadas, umidade prejudicial, produtos químicos, substâncias contaminantes e outros agentes que possam comprometer sua qualidade e conservação.

f) Frescor, Maturação e Condições de Consumo

f.1. As frutas deverão ser entregues frescas, íntegras e em condições adequadas de maturação, compatíveis com o período previsto para sua distribuição e consumo nos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela FUTEL.

f.2. O estágio de maturação deverá permitir a utilização dos produtos conforme a programação das atividades, evitando o fornecimento de frutas excessivamente verdes, quando inadequadas ao consumo imediato, ou excessivamente maduras, quando houver risco de deterioração antes da distribuição.

f.3. Não serão aceitos produtos que apresentem deterioração, perda acentuada de firmeza, fermentação, apodrecimento ou condições de conservação incompatíveis com sua utilização. Considerando a natureza dos gêneros alimentícios in natura, não será exigida indicação de prazo de validade industrial quando não houver obrigação legal correspondente.

g) Fornecimento e Distribuição Operacional

g.1. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitação formal da FUTEL, observados os quantitativos, os prazos e os locais de entrega estabelecidos no Termo de Referência e nos instrumentos decorrentes da contratação.

g.2. A Contratada deverá assegurar que os produtos sejam entregues frescos, íntegros e em condições adequadas de consumo, devidamente acondicionados e protegidos durante todas as etapas de transporte, movimentação e descarregamento.

g.3. As entregas deverão atender às necessidades operacionais da Administração, considerando a programação dos eventos esportivos e a natureza perecível dos gêneros alimentícios, de modo a compatibilizar o fornecimento com as datas previstas para distribuição e consumo, evitando armazenamento prolongado, deterioração e desperdício.

h) Garantia de Qualidade e Responsabilidade da Contratada

h.1. A Contratada deverá garantir a qualidade, o frescor, a procedência, a integridade e a segurança sanitária dos gêneros alimentícios fornecidos, observadas as disposições legais aplicáveis e as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

h.2. A Contratada será responsável pela substituição dos produtos que

apresentarem deterioração, apodrecimento, contaminação, danos significativos, condições inadequadas de maturação, irregularidades de acondicionamento ou desconformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

h.3. A exigência de garantia de qualidade justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento de alimentos próprios para consumo humano, prevenindo riscos à saúde dos participantes e evitando prejuízos à Administração decorrentes do recebimento de produtos inadequados ou impróprios para utilização nos eventos esportivos.

h.4. Atendimento e suporte ao fornecimento: A Contratada deverá disponibilizar canais de comunicação para atendimento das solicitações da FUTEL, acompanhamento das entregas, esclarecimento de dúvidas e registro de ocorrências relacionadas à qualidade, conservação ou substituição dos produtos.

h.5. Substituição dos produtos: Os gêneros alimentícios rejeitados por desconformidade deverão ser substituídos pela Contratada, sem custos adicionais à Administração, nos prazos estabelecidos no Termo de Referência, considerando a perecibilidade dos produtos e as necessidades operacionais dos eventos esportivos.

h.6. Responsabilidade pelo transporte: O transporte, o carregamento, o descarregamento e a entrega dos produtos serão de responsabilidade da Contratada, que deverá arcar com todos os custos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, assegurando a integridade, o frescor e a conservação dos gêneros alimentícios até o recebimento pela FUTEL.

i) Conformidade e Condições de Fornecimento

i.1. Os gêneros alimentícios deverão atender às normas legais, sanitárias e regulamentares aplicáveis à produção, comercialização, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição de frutas in natura, inclusive às disposições pertinentes da Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), da Lei Federal nº 14.133/2021 e das regulamentações dos órgãos competentes, conforme sua aplicabilidade.

i.2. É vedado o fornecimento de produtos diversos daqueles especificados, inclusive a substituição das variedades de frutas previstas no objeto por outras espécies ou variedades, sem prévia e expressa autorização da Administração, desde que legalmente admissível e observadas as condições contratuais aplicáveis.

i.3. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação dos quantitativos, das unidades de fornecimento, das condições de acondicionamento, do frescor, da integridade, do estágio de maturação, da procedência e do atendimento às

especificações estabelecidas no Termo de Referência, sem prejuízo das demais verificações legalmente cabíveis.

- **Por quanto tempo a solução deverá ficar disponível à Administração**

3.24. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti, compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, será de 01 (um) ano, contado da assinatura do último signatário necessário, na forma do art. 82 do Decreto Municipal nº 20.154/2023, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021. Durante sua vigência, as aquisições ocorrerão conforme as necessidades efetivamente identificadas pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, mediante fornecimento parcelado, considerando a programação dos eventos esportivos e a natureza perecível dos produtos.

3.24.1. O prazo de vigência do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, quando houver necessidade de sua formalização, será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, na forma do art. 105 da Lei Federal nº 14.133/2021, observada a disponibilidade de créditos orçamentários e as condições estabelecidas no instrumento contratual. As entregas dos gêneros alimentícios ocorrerão de forma parcelada, conforme as solicitações da Administração, observadas as condições de fornecimento, os prazos e os quantitativos estabelecidos no Termo de Referência.

3.24.2. O instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nas hipóteses legalmente admitidas, especialmente quando se tratar de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e das quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, nos termos do art. 95, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021. Considerando que a presente contratação prevê fornecimento parcelado de frutas in natura, a eventual substituição do instrumento contratual deverá ser avaliada conforme as características de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, observadas as condições legais aplicáveis.

4. Quantidade:

4.1. A A definição dos quantitativos de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, foi estabelecida com base na necessidade apresentada pela Diretoria de Esportes da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, por meio do Ofício Circular nº 734/2026, de 08 de outubro de 2026, acompanhado do respectivo

Documento de Formalização da Demanda – DFD. Conforme informado pela unidade requisitante, a estimativa considera o histórico de consumo institucional, a programação dos eventos esportivos e a necessidade de disponibilização de frutas aos atletas e participantes, especialmente durante corridas de rua e atividades afins promovidas ou apoiadas pela Fundação. O Ofício de Demanda apresenta os quantitativos de 300 (trezentas) caixas de banana prata, contendo 20 kg cada; 250 (duzentas e cinquenta) caixas de maçã Fuji, contendo 18 kg cada; 3.000 (três mil) quilogramas de melancia redonda; e 50 (cinquenta) sacos de laranja pera, contendo 20 kg cada, observada a necessidade de compatibilização das unidades de fornecimento e dos quantitativos com os demais documentos que instruem o processo.

4.2. Os quantitativos estimados justificam-se pela necessidade de assegurar a disponibilidade de frutas frescas, próprias para o consumo humano, durante a realização dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela FUTEL, especialmente corridas de rua e atividades que envolvam esforço físico e participação coletiva. A previsão busca atender às demandas de suporte alimentar dos participantes, considerando as características dos eventos, a programação das atividades e as condições operacionais de distribuição dos alimentos. Em razão da natureza perecível dos produtos, a definição das quantidades deverá observar critérios de razoabilidade e proporcionalidade, buscando compatibilizar o fornecimento com as necessidades efetivas de consumo, de modo a evitar tanto a insuficiência de alimentos quanto o superdimensionamento das aquisições, a deterioração dos produtos e o desperdício de recursos públicos.

4.3. Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos pela Diretoria de Esportes, conforme demanda formalizada por meio do Ofício Circular nº 734/2026 e do respectivo Documento de Formalização da Demanda – DFD, considerando as necessidades de fornecimento de frutas in natura para atendimento dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL.

Para fins de padronização das unidades de fornecimento e adequada instrução processual, os quantitativos originalmente apresentados em caixas e sacos foram convertidos para **quilogramas (kg)**, preservando-se integralmente as quantidades solicitadas pela unidade requisitante, conforme demonstrado abaixo:

Item	Descrição	Quantidade
01	Banana	6.000 kg

ECZ/jps

	prata	
02	Maçã Fuji	4.500 kg
03	Melancia redonda	3.000 kg
04	Laranja pera	1.000 kg
Total		**14.500 kg**

A conversão realizada não representa ampliação ou redução da demanda originalmente apresentada, constituindo apenas adequação da unidade de medida para fins de planejamento, pesquisa de preços, julgamento das propostas e execução do fornecimento.

Dessa forma, os quantitativos encontram-se consolidados em quilogramas, devendo ser observados de maneira uniforme nos documentos que integram a fase preparatória da contratação, especialmente no DFD, no Estudo Técnico Preliminar, no Relatório de Pesquisa de Preços e no Termo de Referência, em conformidade com o **art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

4.4. A estimativa quantitativa deverá observar sua correspondência com o Plano de Contratações Anual – PCA 2026, conforme informações apresentadas pela unidade requisitante no Ofício Circular nº 734/2026, que identifica os seguintes itens: código nº 1001201 – Banana Prata; código nº 1001377 – Maçã Fuji; código nº 1004437 – Melancia Redonda; e código nº 1001997 – Laranja Pera. A compatibilidade com a versão vigente do PCA deverá ser confirmada pelo setor competente, mediante conferência das respectivas unidades de medida e quantidades previstas. Caso sejam identificadas divergências ou necessidade de adequação do planejamento, a unidade requisitante deverá apresentar justificativa formal, a ser incorporada à instrução processual, observadas as normas aplicáveis e os procedimentos administrativos pertinentes.

4.5. Em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços, os quantitativos indicados possuem caráter estimativo e corresponderão aos quantitativos máximos

registrados para o período inicial de 12 (doze) meses de vigência da Ata de Registro de Preços, após sua consolidação e validação pela unidade requisitante, não constituindo obrigação de contratação integral por parte da Administração. As aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente identificadas pela Fundação, a programação dos eventos esportivos, a disponibilidade orçamentária e financeira e a emissão das respectivas ordens de fornecimento ou instrumentos equivalentes, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável. Considerando a natureza perecível dos gêneros alimentícios, o planejamento das entregas deverá buscar a compatibilização entre os quantitativos solicitados, as datas previstas para utilização e as condições adequadas de conservação, de modo a assegurar a eficiência do fornecimento e a redução de perdas e desperdícios.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNI	QTD	V. UNIT	V. TOTAL
01	BANANA PRATA IN NATURA: Fruta fresca, da variedade prata, de boa qualidade, com desenvolvimento adequado, casca íntegra, coloração e grau de maturação compatíveis com o consumo, apresentando características próprias da variedade. Deverá estar livre de apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos significativos e outras alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagens apropriadas, limpas e resistentes, que preservem a integridade do produto durante o transporte e a entrega	KG	6.000	À definir	À definir
02	MAÇÃ FUJI IN NATURA: Fruta fresca, da variedade Fuji, de boa qualidade, apresentando formato, coloração e consistência característicos, casca íntegra e polpa firme, com grau de maturação adequado ao consumo. Deverá estar livre de apodrecimento, contaminação, infestação por pragas, danos significativos e outras alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagens apropriadas, limpas e resistentes, que assegurem sua conservação e integridade durante o transporte e a entrega.	KG	4.500	À definir	À definir
03	MELANCIA REDONDA IN NATURA: Fruta fresca, de formato predominantemente arredondado, de boa qualidade, com desenvolvimento e maturação adequados, casca íntegra e consistência firme. Deverá	KG	3.000	À definir	À definir

	estar livre de rachaduras profundas, perfurações, apodrecimento, contaminação, infestação por pragas e danos que comprometam a qualidade da polpa ou sua adequação ao consumo humano. Deverá ser transportada e entregue em condições que preservem sua integridade e conservação.				
04	LARANJA PERA IN NATURA: Fruta fresca, da variedade pera, de boa qualidade, apresentando desenvolvimento adequado, coloração e grau de maturação compatíveis com suas características naturais, casca íntegra e consistência firme. Deverá estar livre de apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos significativos e outras alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagens apropriadas, limpas e resistentes, que preservem sua integridade durante o transporte e a entrega	KG	1.000	À definir	À definir
VALOR GLOBAL ESTIMADO (A ser definido posteriormente, mediante Relatório de Pesquisa de Preços e consolidado no Termo de Referência.)					

III. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5. Levantamento de Mercado, Alternativas e Escolha da Solução:

5.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, ao art. 55, § 1º, do Decreto Municipal nº 20.154/2023 e às diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2022, observada sua aplicabilidade, procede-se à análise das alternativas de contratação para atendimento da demanda de fornecimento de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados aos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL. As alternativas são avaliadas sob os aspectos de viabilidade técnica, econômica e operacional, considerando a natureza perecível dos produtos, a necessidade de fornecimento em diferentes períodos, as condições de transporte, armazenamento, conservação e distribuição, o potencial de obtenção de economia de escala, a eficiência administrativa, os riscos de perdas e desperdícios e a observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e interesse público, conforme quadro comparativo a seguir

SOLUÇÕES	VANTAGENS (PONTOS FORTES)	DESVANTAGENS (RISCOS, LIMITAÇÕES, PROBLEMAS)
Solução 1 – Contratações independentes ao longo do exercício, conforme a demanda dos eventos esportivos	Possibilidade de atendimento pontual às necessidades de cada evento esportivo. •Flexibilidade para adequação das espécies, variedades e quantidades de frutas conforme a programação das atividades. •Redução da necessidade de armazenamento prolongado, considerando a perecibilidade dos produtos. • Possibilidade de aquisição de frutas em condições de frescor e maturação próximas ao período de consumo.	Maior esforço administrativo decorrente da realização de procedimentos de contratação independentes. • Possibilidade de preços unitários menos vantajosos em razão da redução da escala de aquisição. • Maior exposição às oscilações sazonais dos preços dos produtos hortifrutícolas. • Risco de atrasos na contratação e no fornecimento, comprometendo o atendimento dos eventos esportivos. • Necessidade de planejamento e instrução processual individualizados para cada contratação. • Risco de fracionamento indevido da despesa caso as aquisições sejam realizadas sem observância do planejamento global e das hipóteses legais de contratação .

Solução 2 – Aquisição mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), com fornecimento parcelado	•Possibilidade de atendimento das demandas conforme o calendário esportivo e as necessidades efetivas da FUTEL. • Fornecimento parcelado, permitindo entregas próximas às datas previstas para consumo, com redução dos riscos de deterioração e desperdício. • Potencial obtenção de preços mais vantajosos em razão do quantitativo global estimado, sujeito à dinâmica de preços dos produtos hortifrutícolas. • Padronização dos requisitos mínimos de qualidade, frescor, maturação, acondicionamento e conservação. • Maior previsibilidade administrativa e operacional. • Possibilidade de atendimento de demandas supervenientes dentro dos quantitativos e condições registrados. • Ausência de obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.	•Necessidade de planejamento prévio dos quantitativos, das especificações e das condições de entrega. • Exigência de acompanhamento da vigência, dos saldos e da vantajosidade dos preços registrados. • Dependência do cumprimento dos prazos de fornecimento pela empresa contratada. • Necessidade de fiscalização das condições de qualidade, maturação, acondicionamento e conservação dos produtos em cada entrega. • Possibilidade de oscilações sazonais de preços e de disponibilidade de determinadas frutas durante a vigência da Ata. • Necessidade de programação antecipada das solicitações para assegurar a entrega em tempo hábil

	• Redução da necessidade de manutenção de estoques prolongados pela Administração.	
Solução 3 – Aquisição integral, em entrega única, para armazenamento e posterior distribuição pela FUTEL	Disponibilização antecipada da totalidade dos gêneros alimentícios contratados. • Possibilidade de obtenção de economia de escala pela aquisição concentrada. • Redução da quantidade de operações de entrega realizadas pelo fornecedor. • Maior controle direto da Administração sobre o estoque e a distribuição dos produtos, enquanto mantidas suas condições adequadas de conservação .	• Elevado risco de deterioração e desperdício, considerando a natureza perecível das frutas. • Necessidade de infraestrutura adequada para armazenamento, conservação e controle dos produtos. • Possibilidade de amadurecimento excessivo e perda de qualidade antes das datas programadas para consumo. • Maior necessidade de pessoal e estrutura operacional para recebimento, armazenamento, inspeção e distribuição. • Imobilização antecipada de recursos financeiros. • Risco de aquisição de quantitativos superiores às necessidades efetivamente verificadas. • Inadequação operacional para atendimento de eventos distribuídos ao longo de

		diferentes períodos, especialmente em razão da limitada vida útil dos produtos frescos .

5.2. Escolha da solução mais vantajosa

5.2.1. Após a análise comparativa das alternativas identificadas, conclui-se que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, por meio de Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, apresenta-se como a solução tecnicamente mais adequada às necessidades da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, por possibilitar o atendimento programado e parcelado das demandas de fornecimento de frutas destinadas aos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação, especialmente corridas de rua e atividades afins. A solução proporciona maior flexibilidade administrativa, racionalização das aquisições, adequação das entregas às necessidades efetivamente identificadas e redução dos riscos de deterioração e desperdício, considerando a natureza perecível dos produtos.

5.2.2. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como bem comum de consumo, com especificações técnicas objetivamente definidas e disponibilidade usual no mercado fornecedor, bem como a necessidade de atendimento a eventos esportivos realizados em diferentes datas durante o período de vigência da contratação, a aquisição mediante Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços e fornecimento parcelado, configura-se como alternativa adequada sob os aspectos técnico, operacional e administrativo. A solução permite o planejamento das solicitações de fornecimento conforme a programação dos eventos esportivos, a redução da necessidade de armazenamento prolongado, a minimização dos riscos de perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e a possibilidade de obtenção de condições comerciais potencialmente mais vantajosas, mediante a realização de procedimento competitivo e o planejamento global da demanda. A escolha encontra respaldo nos arts. 28, inciso I, 29, 40 e 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nas disposições pertinentes do Decreto Municipal nº 20.154/2023, observados os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, competitividade e interesse público.

5.2.3. Não se mostra adequada, para o atendimento da presente demanda, a aquisição integral dos quantitativos estimados em entrega única, considerando que a utilização das frutas ocorrerá de forma distribuída ao longo da programação dos eventos

esportivos da FUTEL. A entrega integral antecipada exigiria infraestrutura apropriada para armazenamento e conservação de grandes quantitativos de gêneros alimentícios perecíveis, além de maior controle das condições de maturação, integridade e qualidade dos produtos. Tal alternativa ampliaria significativamente os riscos de deterioração, amadurecimento excessivo, perdas e desperdícios antes do consumo, podendo comprometer a eficiência da aplicação dos recursos públicos. Dessa forma, o fornecimento parcelado apresenta-se como solução operacionalmente mais apropriada, permitindo adequar as entregas às necessidades efetivas de cada evento, preservar o frescor e as condições adequadas de consumo e reduzir os encargos administrativos relacionados ao armazenamento, à conservação e à movimentação dos produtos.

5.2.4. Por se tratar de contratação destinada ao fornecimento de bens de consumo, cuja utilização implica o esgotamento de sua finalidade, optou-se pela aquisição dos gêneros alimentícios do tipo hortifrúti, com transferência da propriedade dos produtos à Administração a cada fornecimento efetivamente realizado, observadas as condições contratuais de entrega e recebimento. A adoção do Pregão Eletrônico para Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições frequentes e parceladas, em razão da programação dos eventos esportivos e da possibilidade de variação dos quantitativos efetivamente demandados, permitindo à FUTEL solicitar os produtos conforme suas necessidades institucionais, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados. A solução favorece o controle das despesas, a organização logística, a redução de perdas, a competitividade entre fornecedores e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observadas as condições de mercado, a disponibilidade orçamentária e financeira e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

Da opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços:

6. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:

6.1. O valor estimado da presente contratação será definido posteriormente, mediante elaboração de **Relatório de Pesquisa de Preços específico**, observados os parâmetros e procedimentos estabelecidos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável. A pesquisa contemplará os gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, considerando as especificações técnicas, os quantitativos consolidados em quilogramas (kg), as condições de fornecimento parcelado e os demais requisitos necessários ao atendimento da demanda da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL. Os resultados serão formalizados em relatório próprio, que subsidiará a definição dos valores unitários e global estimados da contratação e sua consolidação no Termo de Referência.

ECZ/jps

6.2. Para fins de apuração do valor estimado, serão considerados os quantitativos de **6.000 (seis mil) quilogramas de banana prata, 4.500 (quatro mil e quinhentos) quilogramas de maçã Fuji, 3.000 (três mil) quilogramas de melancia redonda e 1.000 (mil) quilogramas de laranja pera**, totalizando **14.500 (quatorze mil e quinhentos) quilogramas de frutas in natura**. A estimativa dos preços unitários e do valor global será estabelecida posteriormente, com base nos resultados da pesquisa de mercado, devidamente demonstrados no Relatório de Pesquisa de Preços e consolidados no Termo de Referência. Nesta etapa de elaboração do Estudo Técnico Preliminar, não serão apresentados valores monetários, considerando que a apuração da estimativa ainda será realizada, devendo a documentação correspondente integrar a instrução processual antes da conclusão da fase preparatória da contratação, em atendimento ao art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.3. A pesquisa de preços deverá observar metodologia adequada à natureza do objeto, mediante utilização de fontes idôneas e parâmetros legalmente admitidos, com avaliação da consistência, atualidade, comparabilidade e representatividade dos valores coletados. Para a formação dos preços estimados, poderão ser utilizados critérios estatísticos apropriados, como média aritmética, mediana ou outro método tecnicamente justificado, observadas as disposições da legislação aplicável. Considerando tratar-se de gêneros alimentícios perecíveis, deverão ser avaliadas as particularidades de comercialização de cada produto, a sazonalidade dos preços, as condições de acondicionamento, transporte e entrega parcelada, bem como os demais encargos necessários ao fornecimento. A unidade de referência para a pesquisa será o **quilograma (kg)**, assegurando-se a compatibilidade com os quantitativos e as especificações definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

6.4. A definição quanto à publicidade do orçamento estimado será realizada pela Administração na fase preparatória do procedimento licitatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à possibilidade de divulgação dos valores ou de adoção de orçamento sigiloso, mediante justificativa pertinente. Os valores unitários e global estimados serão apurados posteriormente e demonstrados no Relatório de Pesquisa de Preços, com a correspondente consolidação no Termo de Referência. A ausência de indicação de valores monetários nesta versão do Estudo Técnico Preliminar decorre da pendência de realização da pesquisa de preços e não representa, por si só, adoção de orçamento sigiloso. A estimativa deverá estar devidamente fundamentada e documentada nos autos antes da conclusão da fase preparatória, assegurando sua disponibilidade para análise pelos setores competentes e pelos órgãos de controle, observadas as regras legais de publicidade e eventual sigilo.

IV. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

7. Descrição do Restante da Solução, Garantia, Manutenção e Assistência Técnica:

7.1. O fornecedor será selecionado mediante procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 20.154/2023 e das demais normas aplicáveis.

7.2. A solução consiste na futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo 6.000 (seis mil) quilogramas de banana prata, 4.500 (quatro mil e quinhentos) quilogramas de maçã Fuji, 3.000 (três mil) quilogramas de melancia redonda e 1.000 (mil) quilogramas de laranja pera, totalizando 14.500 (quatorze mil e quinhentos) quilogramas, destinados ao atendimento das necessidades de fornecimento de frutas aos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, e o fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante solicitação da Administração, conforme os quantitativos efetivamente necessários, a programação dos eventos esportivos e os prazos e locais de entrega estabelecidos no Termo de Referência. A solução deverá assegurar a disponibilização de frutas frescas, próprias para consumo humano, em condições adequadas de qualidade, conservação e maturação, com transferência da propriedade dos produtos à Administração após o respectivo fornecimento, observadas as condições contratuais de recebimento.

7.3. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como bem comum de consumo, a contratação não demanda serviços de instalação, manutenção preventiva, manutenção corretiva ou assistência técnica especializada. Entretanto, a Contratada deverá assegurar a qualidade, o frescor, a integridade, a procedência e as condições higiênico-sanitárias dos gêneros alimentícios fornecidos, responsabilizando-se pela entrega de frutas em adequado estado de conservação e maturação, livres de apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos significativos ou quaisquer outras alterações que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo humano. Caberá à Contratada providenciar, sem ônus adicional para a Administração, a substituição dos produtos que apresentarem irregularidades ou desconformidades com as especificações estabelecidas.

7.4. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em condições adequadas de frescor, integridade e maturação, compatíveis com o período previsto para sua utilização nos eventos esportivos da FUTEL. Considerando tratar-se de frutas in natura, não será exigida a apresentação de prazo de validade estabelecido por fabricante, devendo a avaliação da adequação ao consumo observar as características naturais

de cada produto, seu estado de conservação, as condições de transporte e acondicionamento e a ausência de sinais de deterioração. A Contratada deverá assegurar o atendimento às disposições legais aplicáveis à qualidade, à segurança dos alimentos e às condições higiênico-sanitárias de comercialização e transporte de produtos hortifrutícolas, observadas, quando cabíveis, as garantias previstas na Lei Federal nº 8.078/1990 e demais normas pertinentes.

7.5. A Contratada será integralmente responsável pela qualidade e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos, devendo assegurar que as frutas apresentem características próprias de suas respectivas variedades, incluindo aparência, coloração, consistência, integridade e grau de maturação compatíveis com o consumo humano. Os produtos deverão estar livres de apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos mecânicos significativos, excesso de umidade prejudicial ou quaisquer outras condições que comprometam sua qualidade. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens ou recipientes apropriados, limpos, resistentes e adequados ao transporte de frutas frescas, de modo a preservar sua integridade até o recebimento pela Administração. A responsabilidade compreenderá a adoção das providências necessárias à correção das irregularidades identificadas, inclusive a substituição dos produtos rejeitados, sem qualquer ônus adicional para a FUTEL.

7.6. Constatada qualquer irregularidade relacionada à qualidade, ao estado de conservação, à maturação, ao acondicionamento, à integridade ou às condições higiênico-sanitárias das frutas, a Contratada deverá providenciar a substituição dos produtos por outros frescos, íntegros, próprios para consumo humano e compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação formal da Administração, sem custos adicionais. Quando a irregularidade comprometer o atendimento de evento esportivo previamente programado, poderá ser estabelecido prazo inferior, desde que expressamente previsto no Termo de Referência, tecnicamente justificado e compatível com as condições de fornecimento do mercado.

7.7. A obrigação de substituição abrangerá os produtos que apresentarem sinais de deterioração, amadurecimento excessivo incompatível com o consumo programado, apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos físicos significativos, condições inadequadas de acondicionamento ou quaisquer outras irregularidades que os tornem impróprios para consumo humano ou incompatíveis com as especificações contratadas. Serão de responsabilidade exclusiva da Contratada todos os custos decorrentes da substituição, incluindo transporte, carregamento, descarregamento, recolhimento dos produtos rejeitados e demais despesas necessárias à regularização do fornecimento, sem ônus adicional para a

Administração.

7.8. A Contratada deverá disponibilizar canais de atendimento acessíveis à Administração, tais como telefone e endereço eletrônico, para recebimento das solicitações de fornecimento, esclarecimento de dúvidas, comunicação de irregularidades, acompanhamento das entregas e adoção das providências necessárias à substituição de produtos em desconformidade. Considerando a natureza do objeto, não será exigida rede de assistência técnica autorizada, uma vez que tal requisito não se aplica ao fornecimento de gêneros alimentícios in natura. A Contratada deverá manter condições operacionais adequadas para atender às solicitações da FUTEL durante a vigência da contratação, observados os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência.

7.9. Os produtos fornecidos em substituição deverão ser frescos, íntegros, próprios para consumo humano, apresentar grau de maturação compatível com a utilização prevista e atender integralmente às especificações técnicas e às condições higiênico-sanitárias e de acondicionamento estabelecidas no Termo de Referência. Não serão aceitas frutas que apresentem sinais de deterioração, apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas, danos significativos ou outras alterações que comprometam sua qualidade e segurança. Os produtos substitutos deverão ser acondicionados e transportados de maneira apropriada, assegurando a preservação de suas características naturais até a efetiva entrega à Administração.

7.10. O transporte, o carregamento, o descarregamento, o recolhimento dos produtos rejeitados e a entrega dos produtos substitutos serão de responsabilidade exclusiva da Contratada, sem ônus adicional para a FUTEL. A movimentação e o transporte deverão ocorrer em condições adequadas de higiene, conservação e proteção dos gêneros alimentícios, utilizando veículos e recipientes compatíveis com a natureza perecível das frutas, de modo a evitar exposição a agentes contaminantes, calor excessivo, incidência solar prolongada, umidade prejudicial, esmagamento ou outras condições capazes de comprometer sua integridade e qualidade. Deverão ser observadas as boas práticas aplicáveis ao transporte e à comercialização de produtos hortifrutícolas, assegurando que os alimentos sejam entregues em condições adequadas para consumo humano.

7.11. O recebimento definitivo dos gêneros alimentícios não excluirá a responsabilidade da Contratada por vícios, irregularidades de qualidade, condições higiênico-sanitárias inadequadas ou desconformidades identificadas posteriormente, desde que relacionadas ao fornecimento e observados os prazos e as condições previstos na legislação aplicável. Considerando a natureza perecível das frutas, a fiscalização deverá observar as condições dos produtos no momento da entrega e, quando necessário, durante o período de utilização previsto, registrando formalmente eventuais

irregularidades constatadas. O encerramento da vigência da Ata de Registro de Preços ou do instrumento contratual não afastará as responsabilidades legalmente subsistentes da Contratada, nem impedirá a apuração de eventuais infrações e a aplicação das sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8. Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta:

8.1. Considerando que a presente contratação tem por objeto a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, verifica-se a existência de 04 (quatro) itens distintos, tecnicamente individualizáveis e passíveis de fornecimento independente, razão pela qual se propõe o parcelamento do objeto, mediante adjudicação por item, em observância ao disposto no art. 40, inciso V, alínea “b”, e §§ 2º e 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021. A medida busca ampliar a competitividade do procedimento licitatório, possibilitando a participação de fornecedores que comercializem um ou mais dos produtos pretendidos, sem a obrigatoriedade de fornecimento da totalidade dos itens. O parcelamento mostra-se tecnicamente viável, considerando que as frutas possuem características próprias, unidades de fornecimento individualizadas e podem ser adquiridas e entregues separadamente, sem prejuízo ao atendimento das necessidades da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL. Sob o aspecto econômico, a adjudicação por item poderá favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas, mediante maior concorrência e aproveitamento das condições comerciais específicas de cada produto, sem comprometer a eficiência administrativa ou a execução do fornecimento parcelado por meio do Sistema de Registro de Preços. Dessa forma, recomenda-se a realização de Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item, observadas as especificações técnicas, os quantitativos estimados e as condições de fornecimento estabelecidas no Termo de Referência.

9. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

9.1. Considerando a natureza e as características do objeto, que consiste na futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados ao atendimento dos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

ECZ/jps

9.2. A contratação apresenta autonomia técnica, operacional e administrativa, uma vez que o fornecimento dos produtos poderá ocorrer de forma independente, mediante solicitações da Administração, conforme a programação dos eventos esportivos e as condições estabelecidas no Termo de Referência, não havendo necessidade de contratação conjunta com outros bens ou serviços para o atendimento da demanda.

9.3. Dessa forma, não se verifica a necessidade de adoção de providências relacionadas à integração com outras contratações, sendo suficiente o planejamento específico da presente aquisição, observados os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

10. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

10.1. A contratação visa à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, para atendimento das necessidades da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, com o objetivo de assegurar a disponibilização de frutas frescas, de qualidade e próprias para consumo humano aos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação, especialmente nas corridas de rua e demais atividades esportivas previstas na programação institucional. A medida busca proporcionar suporte alimentar complementar durante a realização dos eventos, contribuindo para o bem-estar dos participantes, a melhoria das condições de atendimento e a adequada execução das atividades esportivas, em consonância com as finalidades institucionais da Fundação e com o interesse público.

10.2. A disponibilização de frutas in natura, em condições adequadas de frescor, maturação, integridade e conservação, contribuirá para o aprimoramento da organização e da logística dos eventos esportivos, permitindo o fornecimento de alimentos apropriados ao consumo dos participantes. O fornecimento parcelado, conforme a programação dos eventos e as necessidades efetivamente identificadas pela FUTEL, possibilitará maior eficiência no planejamento das entregas, na distribuição e no controle dos quantitativos utilizados, considerando a natureza perecível dos produtos. A solução busca reduzir os riscos de deterioração, amadurecimento excessivo, perdas e desperdícios, evitando a formação de estoques desnecessários e contribuindo para a otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros empregados na realização das atividades institucionais.

10.3. A adoção do Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP, especificações técnicas objetivamente definidas e critério de julgamento pelo menor preço por item, visa favorecer a ampla competitividade, a

transparência e a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração. A solução permitirá a realização de aquisições conforme as demandas efetivas, respeitados os quantitativos registrados, os prazos de fornecimento e as condições estabelecidas no Termo de Referência, proporcionando maior flexibilidade administrativa e previsibilidade na execução das despesas. Busca-se, ainda, promover a economicidade, a eficiência administrativa, o planejamento das aquisições, o uso racional dos recursos públicos e a redução do desperdício de alimentos, em observância às diretrizes de desenvolvimento nacional sustentável e aos princípios estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

11. Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:

11.1. Para a efetivação da contratação destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, destinados ao atendimento dos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, deverão ser adotadas, após a consolidação do presente Estudo Técnico Preliminar, as seguintes providências administrativas, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 20.154/2023 e das demais normas aplicáveis:

I. Conferir e, se necessário, complementar a pesquisa de preços já realizada por meio do Sistema Banco de Preços, observando os parâmetros legais e regulamentares aplicáveis, especialmente o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, com a consolidação do respectivo relatório e da estimativa do valor da contratação, considerando as especificações técnicas, os quantitativos definidos e as condições de fornecimento parcelado;

II. Consolidar o Termo de Referência, contemplando as especificações técnicas definitivas dos gêneros alimentícios, os quantitativos estimados, a unidade de fornecimento em quilogramas (kg), os valores apurados na pesquisa de preços, as condições de fornecimento parcelado, os locais e prazos de entrega, os critérios de recebimento e fiscalização, as exigências higiênico-sanitárias pertinentes, as condições de transporte e acondicionamento e as obrigações da Contratada, especialmente quanto à qualidade, à conservação e à substituição de produtos em desconformidade;

III. Verificar a compatibilidade entre o Documento de Formalização da Demanda – DFD, o Ofício Circular nº 734/2026, o presente Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência, especialmente quanto aos quantitativos e às unidades de fornecimento, considerando a conversão das quantidades originalmente apresentadas em caixas e sacos para quilogramas, resultando em 6.000 kg de

banana prata, 4.500 kg de maçã Fuji, 3.000 kg de melancia redonda e 1.000 kg de laranja pera, totalizando 14.500 kg de frutas in natura, de modo a assegurar a uniformidade das informações e a coerência do planejamento da contratação;

IV. Confirmar a compatibilidade da contratação com o Plano de Contratações Anual – PCA 2026 da FUTEL, considerando os itens nº 1001201 – Banana Prata; nº 1001377 – Maçã Fuji; nº 1004437 – Melancia Redonda; e nº 1001997 – Laranja Pera, verificando os quantitativos e as respectivas unidades de medida, bem como promovendo, quando necessário, os ajustes ou justificativas pertinentes ao planejamento institucional, observadas as exigências de disponibilidade orçamentária e financeira aplicáveis às futuras aquisições;

V. Formalizar e conferir os demais documentos administrativos necessários à adequada instrução do procedimento licitatório, aproveitando o DFD e os documentos já elaborados, promovendo eventuais complementações ou retificações que se mostrarem necessárias, especialmente quanto à memória de cálculo dos quantitativos, à justificativa da demanda e à compatibilidade entre os instrumentos da fase preparatória;

VI. Definir, no Termo de Referência, os procedimentos operacionais de solicitação, fornecimento, recebimento e fiscalização dos gêneros alimentícios, considerando a natureza perecível dos produtos e a programação dos eventos esportivos. Deverão ser estabelecidos critérios objetivos para avaliação das condições de frescor, maturação, integridade, acondicionamento e conservação das frutas, bem como os procedimentos e prazos para rejeição e substituição dos produtos que apresentarem desconformidades, de modo a assegurar sua disponibilização em condições adequadas ao consumo humano;

VII. Submeter os autos à análise jurídica prévia, na forma do art. 53 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as hipóteses legais e regulamentares de dispensa dessa análise, com a finalidade de verificar a regularidade jurídica da fase preparatória e dos instrumentos que integrarão o procedimento licitatório;

VIII. Proceder à publicação do edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item, e à divulgação dos atos pertinentes nos meios oficiais exigidos pela legislação, assegurando a publicidade, a transparência, a competitividade e a observância dos princípios que regem as contratações públicas;

IX. Após a conclusão do procedimento licitatório e a formalização da Ata de Registro de Preços, adotar as providências necessárias à emissão dos instrumentos de contratação e das respectivas ordens de fornecimento, conforme as necessidades efetivas da FUTEL, a programação dos eventos esportivos e a disponibilidade

ECZ/jps

orçamentária e financeira, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e na legislação aplicável.

11.2. A gestão e a fiscalização do fornecimento deverão ser realizadas por agentes formalmente designados pela Administração, observadas as atribuições e responsabilidades estabelecidas na legislação vigente, especialmente o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021. Considerando a natureza perecível dos gêneros alimentícios e a previsão de entregas parceladas, deverão ser acompanhados especialmente os quantitativos solicitados e efetivamente recebidos, o cumprimento dos prazos de entrega, as condições de transporte e acondicionamento, o estado de conservação, o frescor, a integridade, o grau de maturação e a conformidade das frutas com as especificações estabelecidas no Termo de Referência. A fiscalização deverá verificar se os produtos apresentam condições adequadas ao consumo humano, rejeitando aqueles que apresentarem sinais de deterioração, apodrecimento, fermentação, contaminação, infestação por pragas ou outras irregularidades que comprometam sua qualidade. A orientação dos responsáveis pela gestão e fiscalização quanto aos procedimentos de recebimento, conferência, registro de ocorrências e solicitação de substituição dos produtos contribuirá para a adequada execução da contratação, assegurando o controle dos quantitativos fornecidos e a observância das obrigações contratuais.

11.3. No que se refere à execução do fornecimento, não se identifica, em princípio, a necessidade de realização de obras, instalações ou adequações estruturais específicas nas unidades da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, considerando tratar-se de aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura). Entretanto, deverão ser adotadas providências operacionais para assegurar o recebimento, a conferência, a guarda temporária e a distribuição dos produtos em condições adequadas de higiene e conservação, observadas as características específicas de cada fruta e a programação dos eventos esportivos. Em razão da perecibilidade dos produtos, a Administração deverá priorizar a programação de entregas em períodos próximos à sua utilização, evitando o armazenamento prolongado, o amadurecimento excessivo, a deterioração e o desperdício de alimentos. As solicitações de fornecimento deverão ser realizadas com antecedência compatível com os prazos estabelecidos no Termo de Referência, de modo a assegurar a disponibilidade das frutas em condições apropriadas de consumo e evitar atrasos ou insuficiência de produtos durante a realização das atividades esportivas.

12. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras (artigo 9º da IN SEGES/ME Nº 58/2022, bem como artigo 18, §1º, inciso XII, da Lei Federal 14.133/21):

12.1. A presente contratação, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera, apresenta impactos ambientais potencialmente associados às etapas de produção agrícola, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, consumo e descarte dos resíduos gerados. Considerando a natureza perecível dos produtos e sua destinação ao atendimento dos atletas e participantes dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, deverão ser observadas medidas voltadas à sustentabilidade ambiental, à utilização racional dos recursos naturais, à redução das perdas e do desperdício de alimentos e ao gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos orgânicos e das embalagens. Tais medidas deverão observar as diretrizes da Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS, da Lei Federal nº 14.133/2021 e das disposições pertinentes da Lei Municipal nº 14.504/2025, especialmente quanto à consideração do ciclo de vida dos produtos, à redução da geração de resíduos e à adoção de práticas de economia circular, observada a aplicabilidade de seus arts. 10 e 11.

12.1.1. Nesse sentido, serão priorizadas, sempre que técnica e economicamente viáveis e compatíveis com a natureza do objeto, as seguintes medidas:

I – utilização de embalagens e recipientes adequados ao acondicionamento e transporte de frutas in natura, preferencialmente reutilizáveis ou recicláveis, quando disponíveis e compatíveis com as exigências de higiene, conservação e segurança dos alimentos;

II – planejamento dos quantitativos a serem fornecidos de acordo com a programação dos eventos esportivos e as necessidades efetivamente identificadas pela Administração, visando à redução de perdas, ao consumo responsável e à utilização racional dos recursos públicos;

III – adoção de condições adequadas de transporte, manuseio, acondicionamento e conservação, de modo a evitar danos mecânicos, esmagamento, contaminação, amadurecimento excessivo e deterioração prematura dos produtos;

IV – programação de entregas parceladas, preferencialmente em períodos próximos às datas previstas para utilização das frutas, reduzindo a necessidade de armazenamento prolongado e os riscos de desperdício;

V – incentivo à segregação dos resíduos orgânicos e dos materiais recicláveis eventualmente gerados durante os eventos esportivos, favorecendo sua destinação ambientalmente adequada, conforme a infraestrutura disponível; e

VI – observância das disposições legais aplicáveis ao gerenciamento de resíduos sólidos e aos sistemas de logística reversa de embalagens, respeitadas as responsabilidades atribuídas aos fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes e demais agentes envolvidos.

12.2. Os principais impactos ambientais potencialmente associados ao objeto decorrem das atividades de produção e transporte dos gêneros alimentícios, do consumo de recursos naturais envolvidos na cadeia produtiva, da utilização de embalagens para acondicionamento e distribuição, bem como da geração de resíduos orgânicos decorrentes de cascas, sementes, partes não consumidas e frutas eventualmente deterioradas. Considerando o quantitativo global estimado de 14.500 (quatorze mil e quinhentos) quilogramas de frutas in natura, a contratação poderá gerar resíduos orgânicos e materiais de acondicionamento em proporções variáveis, conforme os quantitativos efetivamente adquiridos, as características de cada fruta e as condições de distribuição e consumo. Essa circunstância evidencia a importância do planejamento das entregas, do adequado dimensionamento das solicitações e da adoção de medidas destinadas à prevenção de perdas e desperdícios, sem prejuízo da segurança alimentar dos participantes.

12.2.1. A gestão dos resíduos eventualmente gerados deverá observar a ordem de prioridade estabelecida na Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS, instituída pela Lei Federal nº 12.305/2010, privilegiando-se a não geração, a redução, a reutilização quando tecnicamente viável e sanitariamente segura, a reciclagem, o tratamento dos resíduos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos. No caso dos resíduos orgânicos provenientes das frutas, poderá ser considerada sua destinação a sistemas de compostagem ou outras formas ambientalmente adequadas de tratamento, quando houver infraestrutura disponível e condições operacionais compatíveis. Deverão ser observadas, ainda, as disposições pertinentes da Lei Municipal nº 14.504/2025, inclusive quanto à ordem de prioridade prevista em seu art. 24, conforme aplicabilidade.

12.3. Para mitigação dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento, armazenamento, distribuição e consumo dos gêneros alimentícios, serão observadas, sempre que aplicáveis e compatíveis com o objeto, as seguintes diretrizes:

I – programação das entregas de acordo com o calendário dos eventos esportivos, evitando aquisições antecipadas em quantitativos superiores às necessidades efetivamente identificadas;

II – adoção de cuidados no transporte, carregamento, descarregamento e armazenamento temporário, de modo a preservar a integridade, o frescor e as

condições adequadas de maturação das frutas, reduzindo perdas por danos físicos ou deterioração;

III – organização da distribuição dos produtos aos atletas e participantes, buscando compatibilizar os quantitativos disponibilizados com a demanda efetiva de cada evento, de modo a evitar sobras excessivas e desperdício de alimentos;

IV – incentivo à segregação dos resíduos orgânicos e recicláveis gerados durante os eventos esportivos, mediante utilização de recipientes apropriados, quando houver estrutura disponível, favorecendo sua destinação a sistemas de coleta seletiva, compostagem ou outras formas ambientalmente adequadas de tratamento;

V – incentivo ao encaminhamento dos materiais recicláveis a cooperativas ou associações de catadores, quando houver disponibilidade desses serviços e compatibilidade com os procedimentos adotados pela Administração;

VI – adoção de medidas para reduzir o desperdício de alimentos, incluindo o controle dos quantitativos recebidos, a verificação das condições de conservação e a distribuição em períodos compatíveis com a utilização prevista; e

VII – observância dos sistemas de logística reversa legalmente aplicáveis às embalagens utilizadas no fornecimento, conforme a Lei Federal nº 12.305/2010 e as disposições pertinentes dos arts. 40 a 43 da Lei Municipal nº 14.504/2025, respeitadas as responsabilidades legalmente estabelecidas.

12.3.1. A logística reversa será considerada instrumento de responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos, quando legalmente aplicável às embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte das frutas, visando ao retorno dos materiais ao setor empresarial para reaproveitamento em ciclos produtivos ou outra destinação ambientalmente adequada. Sua observância deverá ocorrer nos limites das obrigações previstas na legislação pertinente, sem imposição de exigências desproporcionais ou incompatíveis com a natureza do fornecimento contratado. Quanto aos resíduos orgânicos provenientes do consumo das frutas, deverão ser priorizadas medidas de prevenção do desperdício e, quando viável, formas adequadas de segregação e tratamento, observadas as condições sanitárias e operacionais existentes.

12.4. Quanto às embalagens e aos recipientes utilizados para acondicionamento e transporte dos gêneros alimentícios, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo das exigências higiênico-sanitárias, as seguintes diretrizes:

I – utilização de caixas, recipientes ou outras embalagens apropriadas ao transporte de frutas in natura, em condições adequadas de limpeza, resistência e conservação, de modo a preservar a integridade dos produtos;

II – preferência por embalagens reutilizáveis ou recicláveis, quando disponíveis e compatíveis com as características dos produtos, com as condições de mercado e com as exigências de segurança dos alimentos;

III – adoção de formas de acondicionamento que reduzam o uso desnecessário de materiais e evitem danos mecânicos, esmagamento, contaminação ou deterioração das frutas durante o transporte e a entrega;

IV – possibilidade de utilização de caixas retornáveis ou recipientes reutilizáveis, desde que devidamente higienizados e adequados ao contato ou acondicionamento de alimentos, observadas as boas práticas aplicáveis; e

V – vedação ao fornecimento de produtos acondicionados em embalagens sujas, danificadas, contaminadas ou inadequadas à preservação da qualidade e da segurança dos gêneros alimentícios.

12.5. A FUTEL, no âmbito da gestão e fiscalização da contratação e da organização dos eventos esportivos, acompanhará a observância das medidas ambientais pertinentes ao objeto, especialmente quanto às condições de acondicionamento e transporte, à prevenção de perdas e desperdícios e ao gerenciamento dos resíduos decorrentes do consumo das frutas. Sempre que operacionalmente viável, deverão ser articuladas medidas para disponibilização de recipientes destinados à segregação dos resíduos orgânicos e recicláveis nos locais de realização dos eventos, observadas as atribuições dos responsáveis pela organização e execução das atividades. A Administração deverá, ainda, orientar o planejamento das solicitações de fornecimento de modo a compatibilizar os quantitativos adquiridos com as necessidades efetivas de cada evento, buscando reduzir o descarte de alimentos em condições inadequadas de consumo e promover a utilização eficiente dos recursos públicos.

12.6. As medidas ambientais previstas neste tópico deverão ser aplicadas de forma proporcional à natureza e às características do objeto, observadas as condições efetivas de mercado, a viabilidade técnica e econômica, as exigências de segurança alimentar e a preservação da competitividade do procedimento licitatório. Não deverão ser impostas exigências ambientais desnecessárias, restritivas ou sem pertinência com a aquisição, especialmente aquelas que possam limitar injustificadamente a participação de fornecedores de produtos hortifrutícolas. Dessa forma, busca-se compatibilizar a proteção ambiental, a redução do desperdício de alimentos, a segurança sanitária, a eficiência administrativa, a economicidade e a

obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei Federal nº 14.133/2021.

13. Análise de Riscos

13.1. A análise de riscos relacionada à presente contratação será realizada por meio de relatório específico e padronizado, elaborado em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Controladoria Geral do Município, com fundamento na Orientação Técnica nº 001/2025[1], nos termos do Ofício Circular nº 525/2025/AUDIT/CGM, sendo formalizada em documento apartado do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

13.2. O referido relatório observará os critérios e orientações municipais aplicáveis à gestão de riscos em contratações públicas, com o objetivo de identificar, analisar, avaliar e propor medidas de tratamento dos riscos inerentes à contratação e à execução do objeto, contribuindo para a mitigação de eventuais impactos negativos e para o adequado alcance dos resultados pretendidos pela Administração, em atendimento ao artigo 18, inciso X, da Lei Federal nº 14.133/21.

CONCLUSÃO

14. Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021

14.1. Os elementos opcionais previstos no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 foram dispensados, nos termos do § 2º do referido dispositivo, por não se adequarem ao caso concreto, considerando a natureza do objeto e a simplicidade da contratação.

14.2. O planejamento da contratação observou descrição clara e suficiente do objeto, alinhada às necessidades institucionais, aos princípios da legalidade, eficiência e economicidade, bem como à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos da legislação vigente.

15. Posicionamento Conclusivo:

[1] Acessivel em: https://docs.uberlandia.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/ORIENTACAO-TECNICA-CGM-N-001-2025-2.pdf

ECZ/jps

15.1. Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a futura e eventual aquisição de **gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura), compreendendo banana prata, maçã Fuji, melancia redonda e laranja pera**, constitui solução tecnicamente adequada, necessária e compatível com a demanda identificada pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, conforme apresentado pela Diretoria de Esportes no Ofício Circular nº 734/2026, de 08 de outubro de 2026, e no respectivo Documento de Formalização da Demanda – DFD. A adoção do **Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços e fornecimento parcelado**, apresenta-se como solução adequada sob os aspectos técnico, operacional e administrativo, permitindo compatibilizar as entregas com o calendário esportivo, preservar a qualidade dos produtos e reduzir os riscos de deterioração e desperdício. A confirmação da viabilidade econômica dependerá da posterior elaboração do Relatório de Pesquisa de Preços e da demonstração da compatibilidade dos valores estimados com aqueles praticados no mercado, com a correspondente consolidação no Termo de Referência.

15.2. Diante do exposto, manifesta-se **favoravelmente ao prosseguimento da instrução do processo de contratação**, considerando a pertinência da solução proposta e os benefícios esperados em termos de eficiência administrativa, organização logística e atendimento às necessidades institucionais da FUTEL. O prosseguimento deverá observar as etapas de planejamento estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável, especialmente quanto à **elaboração do Relatório de Pesquisa de Preços, à definição dos valores unitários e global estimados, à elaboração do Termo de Referência e à compatibilização das informações constantes dos documentos preparatórios**. Deverão ser mantidos os quantitativos consolidados de 6.000 kg de banana prata, 4.500 kg de maçã Fuji, 3.000 kg de melancia redonda e 1.000 kg de laranja pera, totalizando 14.500 kg, observadas as condições de fornecimento e as especificações técnicas estabelecidas.

15.3. A presente demanda encontra correspondência com os itens nº 1001201 – Banana Prata; nº 1001377 – Maçã Fuji; nº 1004437 – Melancia Redonda; e nº 1001997 – Laranja Pera, identificados no Plano de Contratações Anual – PCA 2026 da FUTEL, devendo sua compatibilidade com a versão vigente do planejamento institucional ser confirmada pelo setor competente. O prosseguimento da contratação ficará condicionado ao atendimento dos requisitos legais, técnicos, administrativos, orçamentários e financeiros pertinentes, incluindo a **conclusão da pesquisa de preços, a definição do orçamento estimado e sua consolidação no Termo de Referência**, observadas as particularidades do Sistema de Registro de Preços. Assim, considera-se a solução proposta **tecnicamente viável e administrativamente adequada**, recomendando-se o prosseguimento da instrução

ECZ/jps

processual, ficando a confirmação de sua viabilidade econômica condicionada à conclusão da pesquisa de preços e à demonstração da vantajosidade da contratação.

Uberlândia, 21 de outubro de 2026.

EMERSON JOSE BRASILEIRO:46037071691
Assinado de forma digital por EMERSON JOSE BRASILEIRO:46037071691
Dados: 2026.11.06 10:07:58 -03'00'

Emerson José Brasileiro
Diretoria de Esportes -DAM 15

Matrícula 902-4

16.ANEXO- Ofício de demanda

ECZ/jps

FUTEL PREFEITURA DE UBERLÂNDIA

20261556259DELR
Pág.: 1 de 2

OFICIO CIRCULAR Nº 734/2026

Uberlândia, 08 de Outubro de 2026

Aos Senhores
QUEILA MARA FERREIRA BARTELLI
DIRETOR / DAM-15
FUND. UBERLANDENSE TURISMO ESPORTE LAZER
UBERLÂNDIA - MG
C/C:
JOERLY PEREIRA DA SILVA
COORDENADOR / DAM-13
FUND. UBERLANDENSE TURISMO ESPORTE LAZER

Assunto: Solicitação de Compra de Frutas

Cumprimentando-o cordialmente, solicitamos a aquisição de frutas para serem oferecidas aos participantes dos eventos esportivos de corrida e afins realizados pela Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL.

Para atendimento da demanda, relacionam-se os seguintes itens:

- **Código 1001201 – Banana Prata, caixa de 20 kg:** 300 unidades – **PCA: 300 unidades**;
- **Código 1001377 – Maçã Fuji, caixa de 18 kg:** 250 unidades – **PCA: 250 unidades**;
- **Código 1004437 – Melancia Redonda, in natura:** 3.000 kg – **PCA: 3.000 kg**;
- **Código 1001997 – Laranja Pera, saco de 20 kg:** 50 unidades – **PCA: 50 unidades;**

A aquisição é necessária para atender às demandas dos eventos esportivos promovidos ou apoiados pela FUTEL, proporcionando suporte alimentar aos participantes durante a realização das atividades.

Diante do exposto, solicitamos as providências necessárias para o prosseguimento da aquisição.

Atenciosamente,

VPF

ECZ/jps

FUTEL PREFEITURA DE UBERLÂNDIA

20261556259DELR
Pág.: 2 de 2

OFICIO CIRCULAR Nº 734/2026

Uberlândia, 08 de Outubro de 2026

Assinado Digitalmente por:

EMERSON JOSE BRASILEIRO
DIRETOR / DAM-15
39a77649***952ceba6**85b8a*****94fa6
08/10/2026 12:54:30

A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://assinaturadocumento.uberlandia.mg.gov.br/ informando a identificação do sistema 20261556259DELR e o código verificar L6BA ou através do QR CODE acima.

VPF

ECZ/jps

MAPEAMENTO ESTRATÉGICO DE ESPAÇOS - FUTEL

Quadro analítico de infraestrutura, modalidades, capacidades e investimentos para suporte a processos licitatórios (Base 2026).

Grandes Complexos e Parques

Local / Espaço	Endereço	Infraestrutura Disponível	Modalidades	Vagas	Obras / Investimentos
Complexo Virgílio Galassi (Parque do Sabiá)	Rua Haia, s/nº - Bairro: Tibery, Uberlândia - MG, 38405-11 2	• 1.850.000 m² de área • Pista de corrida/caminhada (5,1 km) e Ciclovia • 2 Piscinas (Olímpica e Infantil) • Skate Park e 9 estações de ginástica • 5 Quadras de Beach Tennis, 4 de Vôlei de Areia/Futevôlei, 1 de Tênis e 4 Poliesportivas • 7 Campos de Futebol • 7 Lagos, Pedalinhos e Trenzinho • Mundo da Criança e Espaço Saúde	Mix Dance, Vôlei de Praia, Futebol, Corrida/Caminhada, Hidro, Skate, Natação, Beach Tennis	1.145	• Quadra de Tênis: **R$ 287k** • Estacionamento: **R$ 2,21 M** • 4 Q. Beach Tennis: **R$ 400k** • Catracas: **R$ 194k**
Estádio Parque do Sabiá	Av. Anselmo Alves dos Santos, 341 5 - Tibery	• Capacidade: 53.360 espectadores (2º maior de MG) • 148 Projetores LED (Padrão Broadcast) • Irrigação eletrônica e vestiários modernos (Padrão CONMEBOL)	Futebol Profissional, Grandes Eventos	-	Reforma/Sistema de Placas Fotovoltaicas: **R$ 393.195,00**
Arena Multiuso Tancredo Neves (Sabiazinho)	Anexo ao Parque do Sabiá	• 10.500 m² construídos • Arquibancada p/ 6.018 pessoas • Quadra Oficial 40x20m (Piso flutuante) • Sala de Imprensa e Tribuna de Honra	Vôlei, Futsal, Tênis, Turnês e Eventos Internacionais	*125	-
Parque Aquático Dep. João Bittar	Av. José Roberto Migliorini, 889 - Tibery, 38408-251	• > 6.000 m² de área construída • Piscina Olímpica (Normas FINA) • Arquibancada p/ 1.300 pessoas • Galeria técnica (1.200 m²) e Passarela acessível	CT Natação (Olímpico e Paralímpico)	*Incluído Sabiazinho	Reforma da piscina (em andamento)

Poliesportivos e Centros de Iniciação (I)

Local / Espaço	Endereço	Infraestrutura Disponível	Modalidades	Vagas	Obras / Investimentos
Centro de Iniciação ao Esporte (C.I.E)	Av. Amsterdã, 403 - Jardim Europa, 38414-602	• 1 Ginásio Poliesportivo c/ vestiários e arquibancadas • 1 Reta de 110m (Atletismo) • Mezanino com Tatame • Áreas de arremesso (Dardo, Disco, Peso)	Atletismo, Voleibol, Futsal, Judô Karate	825	-
Poliesportivo Canaã	R. Sinai - Jardim Canaã, 38412-424	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado • 1 Quadra Poliesportiva Coberta (40x20) • 1 Campo Society de Terra • Pista de atletismo de 200m	Futebol, Voleibol, Futsal, Atletismo	0 (Obras)	• Reforma/Vestiários: **R$ 2,22M** • Pista de Atletismo: **R$ 449.802**
Poliesportivo Custódio Pereira	Av. Cesário Alvim, 4570 - Custódio Pereira, 38405-186	• 1 Campo de Futebol Oficial c/ arquibancada • 2 Quadras Poliesportivas e 1 Caixa de Areia • Academia Popular e Salão de jogos • Vestiários (4 atletas, 1 árbitro)	Futebol, Academia Popular, Mix Dance	360	• Quadra Coberta: **R$ 1,62M** • Construção Q. Beach Tennis • Ampliação Vestiários
Poliesportivo Dona Zulmira	R. Alabastro, 170 (ou 4655) - Dona Zulmira, 38414-052	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado • 1 Quadra Poliesportiva • Academia Popular • Vestiários (4 atletas, 1 árbitro)	Futebol, Academia Popular,	240	-
Poliesportivo Jardim América	Av. Anália Resende Siquieroli, 2625 - Jardim América II, 38401-799	• 1 Campo de Futebol • 1 Quadra Poliesportiva e 1 Quadra de Peteca • Pista de Skate Iluminada e Pista de Caminhada • Academia Popular e Quiosque	Futebol, Academia Popular	240	-
Poliesportivo Jardim Brasília	R. Mercúrio, 859/911-1017 - Jardim Brasília, 38401-420	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado e 1 Society • 2 Quadras Poliesportivas • Salão com Tatame • Academia Popular (7 Aparelhos)	Judô, Academia Popular, Mix Dance, Futebol	400	Quadra Coberta: **R$ 1,88M**

Rua José Roberto Migliorini, 850 – Bairro Santa Mônica – Uberlândia /MG – CEP: 38.408-251
Fone (34) 3235-6289 / 3222-4055 futel@uberlandia.mg.gov.br

Poliesportivos e Centros de Iniciação (II)

Local / Espaço	Endereço	Infraestrutura Disponível	Modalidades	Vagas	Obras / Investimentos
Núcleo Bairro Lagoinha	Rua Pio XII, s/nº - Bairro Lagoinha	• 1 Quadra Coberta com vestiários • 1 Sala com Tatame para artes marciais	Ginástica Funcional, Judô, Voleibol	370	-
Poliesportivo Luizote de Freitas	R. Genarino Cazabona, 180 (ou 312-380) - Jardim Patrícia, 3841 4-193	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado • 2 Quadras Poliesportivas e 1 Ginásio Coberto • Academia Popular e Parque Infantil • Salão com Tatame	Judô, Futsal, Voleibol, Mix Dance, Basquete, Karatê, Futebol	1.075	-
Poliesportivo Patrimônio	R. José Custódio Pereira, 531 - Patrimônio, 38400-364	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado • 1 Ginásio Poliesportivo e 1 Quadra aberta • Salão Multiuso para musculação • Concentra CTs de Futebol e Futsal	Futebol, Futsal, CT Futebol, CT Futsal	510	Impermeabilização Cobertura: **R$ 394.639**
Poliesportivo Roosevelt	Praça Guilherme de Freitas Paraíso, s/n - Pres. Roosevelt, 38401-124	• 1 Campo Society e 1 Ginásio Coberto • 1 Piscina Coberta com Aquecimento • 1 Quadra Poliesportiva e 2 Quadras de Peteca • Academia Popular (7 ap.) e Pista de Caminhada	Natação, Voleibol, Mix Dance, Futsal, Hidroginástica	1.440	Impermeabilização Cobertura: **R$ 472.971**
Poliesportivo Santa Luzia	R. Saldanha Marinho, 416-584 - Santa Luzia, 3841 0-624	• 1 Campo Oficial Iluminado, 1 de Terra, 1 de Areia • 2 Campos Society Gramados • 2 Quadras Poliesportivas e 1 Salão	-	0	-
Poliesportivo São Jorge	Av. Toledo, 25 (ou 125) - Laranjeiras, 3841 0-526	• 1 Campo Oficial Iluminado • 4 Quadras Poliesportivas e 1 de Areia • Salão com Tatame e Academia Popular • Pista de Caminhada	Karatê, Futsal, Mix Dance, Gin Futebol	680	Quadra Coberta: **R$ 1,70M**

ECZ/jps

Rua José Roberto Migliorini, 850 – Bairro Santa Mônica – Uberlândia /MG – CEP: 38.408-251
Fone (34) 3235-6289 / 3222-4055 futel@uberlandia.mg.gov.br

Poliesportivos e Centros de Iniciação (III)

Local / Espaço	Endereço	Infraestrutura Disponível	Modalidades	Vagas	Obras / Investimentos
Poliesportivo Segismundo Pereira	Rua Gerônima Lucas Barros, s/n° - Segismundo Pereira, 38408-278	• 1 Campo de Futebol Oficial Iluminado • Vestiários (4 atletas, 1 árbitro)	Futebol de Campo	240	-
Núcleo SESI Gravatás (Paradesporto)	R. Nova Ponte, 500 - Jardim dos Gravatás, 38410-542	• 1 Ginásio Poliesportivo (3 quadras) e 1 Ginásio Paralímpico • Pista de Atletismo e Campo Gramado / Society • 2 Piscinas Semiolímpicas • Sala de Halterofilismo Paralímpico, Fisioterapia, Bocha	Atletismo, Judô, Natação, Bocha, Basquete, Futsal, Goalball, Paradesporto (Vários)	3.074	Reforma Telhado Ginásio: **R$ 130.000**
Poliesportivo Tancredo Neves	Rua Sétimo Spini, 420 - Planalto, 3841 3-255	• 1 Campo Oficial Iluminado • 2 Quadras Poliesportivas (1 Coberta) • Academia Popular (7 Aparelhos) • Pista de Caminhada e Parque Infantil	Futsal, Voleibol, Futebol, Ginástica Funcional	580	-
Poliesportivo Tapuirama	Rua Fernandes Rabelo s/n – Distrito Tapuirama	• 1 Campo de Futebol Oficial com arquibancada • 1 Quadra Poliesportiva • Vestiários	Futebol de Campo	240	-
Poliesportivo Tocantins	Rua Dr. Sérgio de Oliveira Marques, 341 - Tocantins	• 1 Campo Oficial Iluminado • 2 Quadras Poliesportivas • Academia Popular e Salão Multiuso	Futebol, Futsal, Academia Popular	390	Quadra Coberta: **R$ 1,51 M**

ECZ/jps

Poliesportivos, Núcleos e Obras Futuras (IV)

Local / Espaço	Endereço	Infraestrutura Disponível	Modalidades	Vagas	Obras / Investimentos
Núcleo UTC	Av. Cipriano Del Fávero, 741 - Centro	• 1 Ginásio Principal (Homero Santos) e 1 de Gin. Artística • 4 Quadras Cobertas (2 Vôlei, 2 Poliesp.) • 3 Piscinas (1 Olímpica, 2 de 25m) • Academia de Musculação, Sauna, Tatame • Sede Equipes de Competição FUTEL	Basquete, Judô, Futsal, Karatê, Ginástica (Func./Artística), Natação, Voleibol	4.518	• Ampliação Ginástica • Ampliação Futsal • Filtro Tanquão • Coberturas Quadras
Núcleo Viva Mansour	Rua Citaré, 52 (ou s/n) - Mansour	• 1 Campo Society Iluminado • 2 Quadras Poliesportivas e 2 de Peteca • 1 Piscina de 25m	Ginástica Funcional, Futebol Society, Natação, Hidro	1.222	Aquecimento Piscina: **R$ 212.390**

Obras em Andamento: Construção de Novos Poliesportivos

Espaço em Construção	Localização (Endereço)	Volume de Investimento
Poliesportivo Morumbi	Rua Jurubeba com Av. James Siqueira - Bairro Morumbi	**R$ 2.566.855,49**
Poliesportivo Shopping Park	Rua Juvenília Mota Leite, Esq. c/ Rua Wilson Souza Junior - Bairro Shopping Park	**R$ 2.993.700,00**

ECZ/jps

Rua José Roberto Migliorini, 850 – Bairro Santa Mônica – Uberlândia /MG – CEP: 38.408-251
Fone (34) 3235-6289 / 3222-4055 futel@uberlandia.mg.gov.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº ____/2026

1. SETOR REQUISITANTE E RESPONSÁVEL PELA DEMANDA

• Unidade Requisitante: Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL / Diretoria de Esportes
• Responsável pela Demanda: Emerson José Brasileiro - Cargo Diretor de Esportes – Matrícula 902-4

2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios do tipo hortifrúti (frutas in natura) para atendimento das necessidades alimentares e suporte nutricional aos atletas, alunos, participantes de atividades esportivas, núcleos de iniciação e eventos oficiais promovidos ou apoiados pela Fundação Uberlandense de Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL.

Especificação Simplificada dos Itens:
• Item 01 (Cód. 1001201): Banana Prata, in natura – Quantidade: 300 KG
• Item 02 (Cód. 1001377): Maçã Fuji, in natura – Quantidade: 250 KG
• Item 03 (Cód. 1004437): Melancia Redonda, in natura – Quantidade: 3.000 KG
• Item 04 (Cód. 1001997): Laranja Pera, in natura – Quantidade: 50 SACOS (de 20 kg cada, totalizando 1.000 KG)

3. QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO INTEGRADA AO PCA (Art. 18, § 1º, IV da Lei nº 14.133/2021)

Os quantitativos foram estipulados a partir do histórico de consumo da instituição e da previsão do calendário esportivo para a temporada. Todos os itens e volumes encontram-se rigorosamente alinhados com o Plano de Contratações Anual – PCA 2026, conforme demonstrativo:

• Código 1001201 (Banana Prata): Previsto PCA: 300 KG | Solicitado: 300 KG | Unidade: KG | Situação: Compatível
• Código 1001377 (Maçã Fuji): Previsto PCA: 250 KG | Solicitado: 250 KG | Unidade: KG | Situação: Compatível
• Código 1004437 (Melancia Redonda): Previsto PCA: 3.000 KG | Solicitado: 3.000 KG | Unidade: KG | Situação: Compatível
• Código 1001997 (Laranja Pera): Previsto PCA: 50 UNID (Sacos 20 kg) | Solicitado: 50 UNID (1.000 KG) | Unidade: UNID | Situação: Compatível

Conclusão: Não há necessidade de alteração ou readequação quantitativa no PCA 2026.

4. JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição faz-se indispensável para garantir a reposição de glicogênio, hidratação e suporte nutricional adequado aos atletas e participantes das ações esportivas e comunitárias desenvolvidas pela FUTEL.

Eventos Oficiais Programados no Período:
1. Corrida Desafio Parque 2026 – Parque do Sabiá – 08/11/2026 (Público estimado: 2.000 participantes)
2. Zumbi dos Palmares 2026 – Parque do Sabiá – 20/11/2026 (Público estimado: 1.000 participantes)
3. I Festival Interno de Atletismo 2027 – SESI Gravatás – 17/04/2027 (Público estimado: 250 participantes)
4. Corrida do Trabalhador 2027 – Parque do Sabiá – 01/05/2027 (Público estimado: 2.000 participantes)

ECZ/jps

5. Corrida de Revezamento Uberlândia/Romaria 2027 – Parque do Sabiá/Romaria – 24/07/2027 (Público estimado: 250 participantes)
6. II Festival Interno de Atletismo 2027 – SESI Gravatás – 16/10/2027 (Público estimado: 250 participantes)
7. Corrida Desafio Parque 2027 – Parque do Sabiá – 07/11/2027 (Público estimado: 2.000 participantes)*
8. Zumbi dos Palmares 2027 – Parque do Sabiá – 20/11/2027 (Público estimado: 1.000 participantes)*

*Nota Explicativa: Os eventos marcados a partir de novembro de 2027 serão contemplados caso haja prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, nos moldes do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

Justificativa da Modelagem (SRP): Por se tratar de produtos perecíveis e de consumo fracionado ao longo do ano, adota-se o Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo entregas parceladas conforme a demanda real, evitando perdas e desperdícios de dinheiro público.

5. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E ADEQUAÇÃO AO PCA

• Adequação ao PCA 2026: Os materiais estão cadastrados no PCA 2026 da FUTEL, dispensando ajustes orçamentários prévios no planejamento.
• Valor Estimado: O valor total estimado da contratação será apurado na fase seguinte pelo setor competente, mediante ampla pesquisa de preços de mercado, conforme as diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

6. PREVISÃO DE PRAZOS, VIGÊNCIA E CRONOGRAMA

• Data Pretendida para Conclusão do Processo de Compra: Outubro de 2026.
• Vigência da Ata de Registro de Preços (ARP): 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura (estimada de Outubro/2026 a Outubro/2027), podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços (art. 84 da Lei nº 14.133/2021).
• Contratos Decorrentes: Termos de contrato ou instrumentos equivalentes resultantes da ARP terão vigência definida conforme regramento específico do instrumento convocatório.

7. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA

O presente procedimento administrativo fundamenta-se nos seguintes diplomas legais:
• Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos);
• Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023 (Regulamento do SRP);
• Decreto Municipal nº 20.154/2023 (Regulamentação Municipal da Lei nº 14.133/2021);
• Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022;
• Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021 (Pesquisa de Preços).

8. GRAU DE PRIORIDADE, VINCULAÇÃO E ENCAMINHAMENTO

• Grau de Prioridade: ALTO (Atendimento essencial ao calendário esportivo institucional)
• Vinculação ou Dependência de outro DFD: Não há vinculação.

ECZ/jps

Uberlândia - MG, 07 de setembro de 2026.

EMERSON JOSE BRASILEIRO:46037071691

Assinado de forma digital por EMERSON JOSE BRASILEIRO:46037071691
Dados: 2026.10.08 11:34:54 -03'00'

Emerson José Brasileiro
Diretor de Esportes
Matrícula 902-4

ECZ/jps

Tramitação do Documento
Identificação Sistema: 20261556259DELR
Nossa Identificação: 734/2026

#	Tipo	Nome	Situação	Data
1.	RESPONSÁVEL DOC.	VANI DOS PASSOS FERNANDES	Doc. em montagem	08/10/2026 11:01:44
2.	RESPONSÁVEL DOC.	VANI DOS PASSOS FERNANDES	Doc. enviado para Assinatura	08/10/2026 12:51:07
3.	ASSINANTE	EMERSON JOSE BRASILEIRO	Recebido	08/10/2026 12:51:07
4.	ASSINANTE	EMERSON JOSE BRASILEIRO	Ciente	08/10/2026 12:54:08
5.	ASSINANTE	EMERSON JOSE BRASILEIRO	Assinado	08/10/2026 12:54:30
6.	DESTINATÁRIO	JOERLY PEREIRA DA SILVA	Recebido	08/10/2026 12:54:31
7.	DESTINATÁRIO	QUEILA MARA FERREIRA BARTELLI	Recebido	08/10/2026 12:54:31
8.	DESTINATÁRIO	JOERLY PEREIRA DA SILVA	Ciente	08/10/2026 14:09:19
9.	DESTINATÁRIO	Queila Mara Ferreira Bartelli	Ciente	08/10/2026 14:10:21

ECZ/jps