

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Introdução:

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1.1. ÁREA REQUISITANTE:

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Escola do Legislativo	Aparecida Libéria Santos Moreira
Corpo Legislativo	Gabriela de Sousa Deleu Rosenberg

1.2. OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios próprios para consumo imediato, incluindo itens de padaria (lanches) e salgados de fabricação própria, destinados ao atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas, inclusive aquelas relacionadas aos eventos promovidos pela Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes”.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (Inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

A presente contratação tem por objeto a aquisição de alimentação, do tipo **itens de padaria (lanches) e salgados**, composta por gêneros alimentícios próprios para consumo imediato e de fabricação própria, com o objetivo de atender, de forma adequada e contínua, às demandas institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas.

A necessidade inclui o fornecimento de alimentos para reuniões, audiências públicas, sessões solenes, visitas institucionais, eventos oficiais e para as atividades promovidas pela Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes”. A disponibilização de alimentação nesses contextos contribui significativamente para o bom andamento das ações institucionais, assegurando melhores condições de acolhimento aos participantes, servidores e convidados, além de reforçar a imagem institucional de organização e respeito aos envolvidos.



A opção por itens de fabricação própria busca garantir a qualidade dos produtos e a padronização no atendimento. Considerando o encerramento da vigência das Atas de Registro de Preços nº 12/2024 e nº 20/2024, relativas ao fornecimento atual, torna-se imprescindível assegurar a continuidade do serviço. A nova contratação visa manter a regularidade e qualidade do fornecimento de alimentação, alinhando-se às necessidades das atividades promovidas pela Câmara e pela Escola do Legislativo.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL:

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PCA) para o exercício de 2025 com a seguinte denominação: Aquisição de gêneros alimentícios tipo bolos, pães, biscoitos, etc. (Corpo legislativo e Escola) e Aquisição de salgados variados (Corpo legislativo e Escola), elaborado pela Câmara Municipal de Pará de Minas, em conformidade com o art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

O PCA reflete o planejamento estratégico da Administração, buscando a racionalização das contratações e o alinhamento com as diretrizes e objetivos institucionais. A previsão no PCA reforça a importância da presente contratação para atender ao disposto no § 1º do art. 54 da Lei nº 14.133/2021, garantindo o cumprimento do Princípio da Publicidade e a transparência dos atos administrativos, essenciais para o controle social e a gestão eficiente dos recursos públicos.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (Inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Para o problema indicado acima ser solucionado, entende-se necessário que a contratação apresente os seguintes requisitos:

4.1. A contratação deverá prever o fornecimento dos produtos em perfeitas condições de **higiene, conservação e apresentação, devidamente prontos para consumo**, sem

necessidade de preparo ou aquecimento posterior, sendo entregues na temperatura adequada, conforme a natureza de cada item.

4.2. O fornecimento deverá ocorrer conforme as especificações constantes no edital e na proposta vencedora, dentro dos prazos e nos locais previamente estabelecidos pela Administração.

4.3. O fornecimento será realizado de forma **parcelada**, conforme a demanda da Administração, **sem exigência de quantidade mínima de itens por pedido**. Cada solicitação de fornecimento especificará os itens desejados, o local e o horário exato para a entrega, devendo o contratado atender rigorosamente aos termos estabelecidos em cada requisição.

4.4. A entrega dos alimentos deverá ocorrer na sede da Câmara Municipal de Pará de Minas, localizada na Avenida Presidente Vargas, nº 1935, Bairro Senador Valadares – Pará de Minas/MG, **em data e horário previamente definidos pela Administração**. A solicitação de fornecimento será realizada com **antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas** em relação ao horário previsto para a entrega.

4.4.1. Excepcionalmente, a entrega poderá ser realizada em outro local, desde que situado dentro dos limites do município de Pará de Minas, mediante justificativa da Administração quanto à necessidade de deslocamento.

4.5. Todos os itens deverão ser fabricados no dia da entrega, com exceção de roscas e bolos, que poderão ser preparados com até 01 (um) dia de antecedência, desde que mantidas as características de frescor, textura e sabor compatíveis com produtos recém-fabricados.

4.6. O contratado será responsável pelos vícios, defeitos e danos decorrentes do fornecimento, conforme estabelecido nos arts. 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

4.7. Caso sejam entregues produtos fora das especificações ou impróprios para o consumo, o contratado deverá substituí-los, corrigi-los ou removê-los às suas expensas no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado da notificação pela Administração.

4.8. O contratado deverá atender, de forma imediata e eficaz, a todas as solicitações, orientações e exigências formuladas pela Administração, desde que vinculadas à execução do objeto contratual, observadas as disposições previstas no edital, no contrato e na legislação aplicável.

4.9. Deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer impossibilidade no cumprimento da entrega, com justificativa formal e comprovação, sujeita à análise e aceitação pela Administração.

4.10. Deverá manter, durante toda a execução do contrato, a regularidade de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de licitação, nos termos do art. 116 da Lei nº 14.133/2021.

4.11. É vedada a transferência, cessão ou subcontratação, total ou parcial, das obrigações assumidas, exceto se previamente autorizadas pela Administração e expressamente previstas no Termo de Referência ou no contrato.

4.12. O contratado deverá cumprir rigorosamente todas as normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, bem como observar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, conforme orientações da ANVISA, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

4.13. Localização da Empresa Contratada: Para garantir a entrega eficiente e segura dos alimentos perecíveis, a empresa contratada deverá estar localizada no município de Pará de Minas. Esta exigência visa assegurar que os produtos cheguem em perfeitas condições de consumo, respeitando os padrões sanitários de temperatura e manuseio adequados. A proximidade geográfica minimiza os riscos de contaminação, preserva a qualidade dos alimentos (mantendo-os quentes ou refrigerados conforme necessário) e assegura a segurança alimentar durante o transporte até o local. Empresas de outras localidades deverão ser desclassificadas.

4.14. Durante toda a vigência do contrato, deverá ser disponibilizado canal de comunicação eletrônico eficaz, como e-mail, WhatsApp ou telefone funcional, para viabilizar o recebimento de solicitações, agendamento de entregas e eventuais tratativas administrativas.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala. (Inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).



A aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, **do tipo itens de padaria (lanches) e salgados de fabricação própria**, destinados ao atendimento das demandas da Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes” e do Corpo Legislativo da Câmara Municipal de Pará de Minas, tem como fundamento o histórico de consumo dos anos anteriores. Isso porque **não há definição prévia e exata quanto à quantidade de eventos institucionais a serem realizados**, uma vez que as agendas da Casa Legislativa e da Escola do Legislativo são flexíveis e constantemente ajustadas de acordo com as necessidades que surgem no exercício da atividade legislativa e educacional.

Considerando a relevância dos trabalhos desenvolvidos pela Escola do Legislativo, voltados à promoção da educação política e cidadã, ao fortalecimento da democracia e ao aperfeiçoamento do Poder Legislativo e sua interlocução com a sociedade, bem como a natureza dinâmica das atividades institucionais do Parlamento Municipal, **torna-se essencial garantir a continuidade e a regularidade no fornecimento de alimentação de apoio a tais ações.**

Abaixo, apresenta-se tabela com a discriminação detalhada do objeto e os respectivos quantitativos estimados, destinados ao uso da Escola do Legislativo e do Corpo Legislativo:

Item	Quantidade	Unid.	Destinação		Especificação
			Escola do Legislativo	Corpo Legislativo	
1	80	kg	40 kg	40 kg	Pão de queijo, unidades de aproximadamente 20g
2	20	kg	10 kg	10 kg	Biscoito de banha
3	20	kg	10 kg	10 kg	Biscoito salgado de farinha de milho
4	40	kg	20 kg	20 kg	Biscoito de queijo, tipo caseiro
5	40	kg	20 kg	20 kg	Broa salgada de fubá de canjica e queijo
6	60	kg	30 kg	30 kg	Rosquinha de nata
7	20	kg	10 kg	10 kg	Rosquinha de limão
8	400	unid	300 unid	100 unid	Sanduíche de pão francês contendo: 1 pão francês pesando aproximadamente 50g, 2 fatias de apresuntado de aproximadamente



					25g e 1 fatia de muçarela de aproximadamente 25g. Embalado individualmente em plástico filme.
9	10	unid	0	10 unid - Corpo Legislativo	Rosca trançada, contendo farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovo e fermento, pesando aproximadamente 400g
10	40	unid	20 unid	20 unid	Bolo de chocolate redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate
11	20	unid	10 unid	10 unid	Bolo mesclado redondo, pesando aproximadamente 500g
12	20	unid	10 unid	10 unid	Bolo de cenoura redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate
13	20	unid	10 unid	10 unid	Bolo de coco redondo, pesando aproximadamente 500g
14	6.500	unid	2.000 unid	4.500 unid	Coxinha – Massa frita com recheio de frango e catupiry, pesagem mínima 25 gramas.
15	3.000	unid	1.000 unid	2.000 unid	Empada – Massa assada com recheio de frango, pesagem mínima 25 gramas.
16	2.500	unid	1.000 unid	1.500 unid	Empada – Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas



17	2.500	unid	1.000 unid	1.500 unid	Empada – Massa assada com recheio de queijo, pesagem mínima 25 gramas.
18	2.500	unid	1.000 unid	1.500 unid	Empada – Massa assada com recheio de palmito, pesagem mínima 25 gramas.
19	1.500	unid	0	1.500 unid	Esfirra - Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas.
20	2.500	unid	1.000 unid	1.500 unid	Quibe – Massa frita, produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, pesagem mínima 25 gramas.
21	1.500	unid	0	1.500 unid	Pão de queijo recheado, massa assada com recheio de frango e pesagem mínima de 25 gramas.
22	3.000	unid	1.000 unid	2.000 unid	Pastel com massa assada e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.
23	5.000	unid	1.000 unid	4.000 unid	Pastel com massa frita e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.
24	5.000	unid	1.000 unid	4.000 unid	Pastel com massa frita e com recheio de queijo, pesagem mínima de 25 gramas.
25	2.000	unid	1.000 unid	1.000 unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de alho poró, pesagem mínima de 25 gramas.



26	1.000	unid	0	1.000 unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de lombo, pesagem mínima de 25 gramas.
27	2.000	unid	1.000 unid	1.000 unid	Quiche – A massa deve ser assada com recheio de frango com abacaxi, pesagem mínima de 25 gramas.
28	1.500	unid	0	1.500 unid	Rissole – A massa deve ser frita e com recheio de milho, pesagem mínima de 25 gramas.

O detalhamento do quantitativo unitário por item e por lote constará do item 9 deste Estudo Técnico Preliminar.

Considerando o histórico dos relevantes trabalhos promovidos pela Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes”, bem como o **crescimento contínuo das atividades realizadas**, é de suma importância que a presente contratação. Com base na média de consumo dos exercícios anteriores e na ampliação das ações da Escola, **estima-se a necessidade de 12.000 (doze mil) unidades de salgados**, sendo 6.000 (seis mil) para o segundo semestre de 2025 e 6.000 (seis mil) para o primeiro semestre de 2026. Em relação aos itens de padaria, foi mantido quantitativo similar à contratação anterior uma vez que a quantidade prevista foi suficiente para atender a demanda do período, mesmo com o crescimento das ações da Escola.

Em relação ao Corpo Legislativo da Câmara Municipal de Pará de Minas, destaca-se que este promove:

- **Reuniões ordinárias**, que somam 43 sessões no período estimado (segundo semestre de 2025 e primeiro semestre de 2026), além de **reuniões extraordinárias**, cujo número é variável e não previsível;
- **Eventos institucionais de conscientização**, a exemplo das campanhas relacionadas ao combate ao câncer, realizadas nos meses de outubro e novembro;
- **Encontros comemorativos e de acolhimento institucional**, tais como cafés em datas comemorativas, confraternizações e visitas oficiais ao Presidente da Casa.

Diante do **caráter imponderável e variável** desses eventos, o cálculo da quantidade estimada de salgados a serem consumidos pelo Corpo Legislativo foi baseado

no consumo registrado no exercício anterior (total de 35.000 salgados comuns/especiais), **acrescido de margem proporcional de aproximadamente 15%, visto o aumento da demanda observada no primeiro semestre de 2025**, o que justifica o quantitativo total estimado, conforme exposto. No exercício anterior, o Corpo Legislativo não contava com a oferta de itens de padaria entre os gêneros alimentícios disponibilizados. Contudo, observou-se a necessidade de diversificação dos produtos oferecidos, especialmente para atender eventos institucionais e reuniões específicas, como confraternizações em datas comemorativas (ex.: café em homenagem ao Dia das Mães). A inclusão de itens como pães, bolos, biscoitos e similares proporcionará maior variedade e acolhimento aos participantes, contribuindo para a valorização dos encontros promovidos pela Casa Legislativa e melhorando a hospitalidade nos eventos. Quanto ao quantitativo, foi baseada levando em consideração a quantidade utilizada pela Escola do Legislativo no ano passado.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (Inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Para atender à demanda recorrente da Câmara Municipal de Pará de Minas, em especial da Escola do Legislativo e do Corpo Legislativo, quanto ao fornecimento de alimentação pronta para consumo — incluindo salgados e itens de padaria (lanches) —, foram consideradas as seguintes alternativas de solução:

Solução 1 – Produção Interna com Aquisição de Equipamentos de Panificação

- **Descrição:** Consiste na aquisição de equipamentos e insumos para produção interna dos alimentos.
- **Vantagens:** Maior controle sobre a qualidade, padronização e frescor dos produtos; possibilidade de personalização conforme a demanda.
- **Desvantagens:** Elevado investimento inicial; necessidade de espaço físico adequado e licenciado; contratação ou capacitação de mão de obra específica; responsabilidade pela gestão sanitária, controle de estoque e manutenção dos equipamentos.
- **Conclusão:** Trata-se de solução economicamente inviável e desproporcional à natureza e frequência da demanda. Ademais, não se alinha com a vocação institucional da Câmara Municipal, que não possui estrutura nem atribuição para produção de gêneros alimentícios.

Solução 2 – Aquisição de Gêneros Alimentícios Prontos para Consumo

- **Descrição:** Consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento direto dos alimentos, prontos para consumo, conforme necessidade da Administração.
- **Vantagens:** Flexibilidade no atendimento conforme demanda real; compatibilidade com a imprevisibilidade e sazonalidade dos eventos institucionais; qualidade padronizada e possibilidade de fiscalização imediata no momento da entrega; menor custo operacional para o órgão.
- **Desvantagens:** Dependência da capacidade técnica e logística do fornecedor; necessidade de planejamento mínimo das solicitações.
- **Conclusão:** Solução mais aderente à realidade da Câmara Municipal. Considerando a natureza variável e fracionada da demanda, a aquisição de alimentos prontos para consumo permite atendimento eficaz, com controle de qualidade, economia de recursos públicos e otimização da gestão administrativa.

Quanto a esta alternativa, destaca-se que a Câmara Municipal de Pará de Minas já possui histórico consolidado de adoção dessa solução, que tem se mostrado eficaz e adequada ao atendimento das demandas institucionais. Trata-se de prática administrativa recorrente, utilizada com êxito em exercícios anteriores, compatível com a estrutura do órgão e com as características de variabilidade e fracionamento da demanda.

Síntese Conclusiva: Dentre as alternativas técnicas analisadas, a aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo revela-se a solução mais eficaz, proporcional e compatível com a estrutura e finalidades institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas. Essa opção atende adequadamente à demanda sazonal e imprevisível dos eventos promovidos, evitando investimentos estruturais desnecessários, promovendo a eficiência administrativa e a economicidade, em consonância com o interesse público.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (Inciso VII do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).

Com base na análise técnica desenvolvida no item 6, conclui-se que a solução mais adequada para atender à demanda institucional da Câmara Municipal de Pará de Minas é a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, notadamente itens de padaria e salgados de fabricação própria, que atendam aos padrões de qualidade, higiene e apresentação exigidos.

A escolha por essa solução decorre da natureza recorrente, variável e sazonal das atividades institucionais, especialmente no âmbito da Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes” e do Corpo Legislativo, cujas agendas são frequentemente adaptadas conforme as necessidades administrativas, educacionais e cerimoniais da Casa. Dessa forma, exige-se um fornecimento ágil, flexível e sob demanda, com entregas parceladas e programadas conforme solicitação da Administração, em quantitativos e periodicidades não fixáveis com precisão prévia.

Dentre as alternativas técnicas analisadas, esta se mostra a mais eficaz e proporcional, pois permite compatibilizar o atendimento das necessidades institucionais com os princípios da administração pública, especialmente os da eficiência, economicidade, razoabilidade e continuidade do serviço público.

Cumpra-se destacar que a solução como um todo, abrange todos os requisitos da contratação listados no tópico 4 deste estudo.

Considerando essas características — fornecimento eventual, em quantidades variáveis e sem previsão fixa de consumo —, **recomenda-se que a forma de contratação mais compatível seja avaliada pela área de compras**, especialmente quanto à **possibilidade de adoção do Sistema de Registro de Preços**, conforme previsto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de um modelo **já adotado com êxito em exercícios anteriores por esta Câmara Municipal**, demonstrando-se compatível com a natureza da demanda e com as boas práticas administrativas.

Além disso, trata-se de solução amplamente empregada por outros órgãos públicos de perfil semelhante, conforme demonstram as contratações listadas abaixo, cujos objetos possuem natureza análoga:

- **ID ATA PNCP: 18307512000160-1-000017/2025-000002, MUNICÍPIO DE VIRGINÓPOLIS**
- **ID ATA PNCP: 20638607000109-1-000004/2025-000001, MINAS NOVAS CÂMARA MUNICIPAL**
- **ID ATA PNCP: 17947581000176-1-000154/2024-000004, MUNICÍPIO DE MURIAÉ**

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação. (Inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

A estimativa dos valores unitários e globais da contratação foi elaborada com base em preços praticados no mercado e na contratação anterior, com o objetivo de viabilizar o levantamento do custo potencial da solução escolhida.

Item	Quantidade	Unid.	Especificação	PREÇO UNITÁRIO MÉDIO \$	PREÇO TOTAL MÉDIO \$
1	80	kg	Pão de queijo, unidades de aproximadamente 20g	R\$ 38,26	R\$ 3.060,80
2	20	kg	Biscoito de banha	R\$ 44,30	R\$ 886,00
3	20	kg	Biscoito salgado de farinha de milho	R\$ 50,50	R\$ 1.010,00
4	40	kg	Biscoito de queijo, tipo caseiro	R\$ 38,22	R\$ 1.528,80
5	40	kg	Broa salgada de fubá de canjica e queijo	R\$ 35,49	R\$ 1.419,60
6	60	kg	Rosquinha de nata	R\$ 33,43	R\$ 2.005,80
7	20	kg	Rosquinha de limão	R\$ 47,01	R\$ 940,20
8	400	unid.	Sanduíche de pão francês contendo: 1 pão francês pesando aproximadamente 50g, 2 fatias de apresuntado de aproximadamente 25g e 1 fatia de muçarela de aproximadamente 25g. Embalado individualmente em plástico filme.	R\$ 5,54	R\$ 2.216,00
9	10	unid.	Rosca trançada, contendo farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovo e fermento, pesando aproximadamente 400g	R\$ 8,50	R\$ 85,00
10	40	unid	Bolo de chocolate redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate	R\$ 19,40	R\$ 776,00



11	20	unid	Bolo mesclado redondo, pesando aproximadamente 500g	R\$ 18,00	R\$ 360,00
12	20	unid	Bolo de cenoura redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate	R\$ 18,95	R\$ 379,00
13	20	unid	Bolo de coco redondo, pesando aproximadamente 500g	R\$ 18,00	R\$ 360,00
14	6.500	unid	Coxinha – Massa frita com recheio de frango e catupiry, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,05	R\$ 6.825,00
15	3.000	unid	Empada – Massa assada com recheio de frango, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,10	R\$ 3.300,00
16	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas	R\$ 1,00	R\$ 2.500,00
17	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de queijo, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$ 2.500,00
18	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de palmito, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$ 2.500,00
19	1.500	unid	Esfirra - Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,09	R\$1.635,00
20	2.500	unid	Quibe – Massa frita, produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, pesagem mínima 25 gramas.	R\$ 1,09	R\$2.725,00
21	1.500	unid	Pão de queijo recheado, massa assada com recheio de frango e pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,05	R\$ 1.575,00
22	3.000	unid	Pastel com massa assada e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$ 3.000,00



23	5.000	unid	Pastel com massa frita e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$5.000,00
24	5.000	unid	Pastel com massa frita e com recheio de queijo, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$1,10	R\$5.500,00
25	2.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de alho poró, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$2.000,00
26	1.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de lombo, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$1.000,00
27	2.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada com recheio de frango com abacaxi, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$2.000,00
28	1.500	unid	Rissole – A massa deve ser frita e com recheio de milho, pesagem mínima de 25 gramas.	R\$ 1,00	R\$ 1.500,00

O preço estimado global da contratação para o lote, calculado de forma preliminar, é de **R\$ 58.587,20**, com base nos valores médios praticados na contratação anterior, conforme documentos anexos. Ressalta-se que se trata de mera estimativa, sendo o valor final a ser definido posteriormente, após a realização do orçamento detalhado e dos cálculos estatísticos necessários para apuração mais precisa dos custos.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Fundamentação: Justificativa para o parcelamento ou não da solução. (Inciso VIII do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).

Nos termos do art. 23, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, optou-se pelo **parcelamento da contratação em três lotes distintos**, organizados conforme a natureza dos itens: **(i) itens de padaria; (ii) salgados comuns; e (iii) salgados especiais**. A decisão visa garantir a seleção da proposta mais vantajosa à Administração, promovendo o **aumento da competitividade, a inclusão de fornecedores especializados e a eficiência**

na **gestão contratual**, respeitando a lógica do mercado e o porte dos potenciais fornecedores.

Agrupamento por natureza e finalidade dos itens

Os itens foram organizados tecnicamente por similaridade de uso e de público-alvo, permitindo a formação de lotes homogêneos. Essa segmentação favorece a participação de fornecedores que atuam de forma especializada, como padarias e produtores locais de salgados, muitos dos quais não possuem estrutura para ofertar todos os tipos de produtos. Ao mesmo tempo, a organização por grupos facilita a análise técnica, a elaboração de propostas pelos licitantes e a fiscalização do contrato, promovendo **maior eficiência operacional e segurança jurídica**.

Adequação à realidade do mercado fornecedor

A divisão em lotes reflete a estrutura prática do mercado de fornecimento de alimentos prontos e perecíveis, permitindo que empresas de pequeno e médio porte possam participar do certame dentro de sua capacidade produtiva. Ressalta-se, ainda, que o modelo adotado é especialmente justificável diante do **baixo valor individual de cada entrega**, o que poderia desestimular a participação de fornecedores em certames que exigissem a entrega de um conjunto amplo e diverso de itens em uma única contratação. Ao permitir a disputa por grupos mais restritos de produtos, evita-se o risco de frustração do certame e assegura-se a obtenção de **preços mais vantajosos**, conforme impõe o interesse público.

Otimização da gestão logística e contratual

A organização dos itens em lotes contribui diretamente para a melhoria da execução contratual. Permite que o planejamento de entregas seja feito de forma segmentada e conforme a real demanda dos eventos institucionais da Câmara, além de facilitar o controle de qualidade dos produtos e a fiscalização do cumprimento contratual. Considerando a natureza perecível dos itens, a separação por tipo de produto também mitiga riscos logísticos e favorece a **precisão no controle das entregas**, reduzindo desperdícios, atrasos e retrabalhos administrativos.

A seguir, apresenta-se a separação dos itens em lotes, conforme definido no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e em conformidade com as diretrizes da Administração, **observando, inclusive, o padrão histórico de aquisições similares já realizadas por esta Câmara Municipal**, o que reforça a adequação técnica e a racionalidade da presente estruturação.

LOTE 01 – Itens de padaria			
Item	Quantidade	Unid	Especificação



1	80	kg	Pão de queijo, unidades de aproximadamente 20g
2	20	kg	Biscoito de banha
3	20	kg	Biscoito salgado de farinha de milho
4	40	kg	Biscoito de queijo, tipo caseiro
5	40	kg	Broa salgada de fubá de canjica e queijo
6	60	kg	Rosquinha de nata
7	20	kg	Rosquinha de limão
8	400	unid	Sanduíche de pão francês contendo: 1 pão francês pesando aproximadamente 50g, 2 fatias de apresuntado de aproximadamente 25g e 1 fatia de muçarela de aproximadamente 25g. Embalado individualmente em plástico filme.
9	10	unid	Rosca trançada, contendo farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovo e fermento, pesando aproximadamente 400g
10	40	unid	Bolo de chocolate redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate
11	20	unid	Bolo mesclado redondo, pesando aproximadamente 500g
12	20	unid	Bolo de cenoura redondo, pesando aproximadamente 500g, com cobertura de granulado de chocolate
13	20	unid	Bolo de coco redondo, pesando aproximadamente 500g

LOTE 02 - SALGADOS SIMPLES

Item	Quantidade	Unid	Especificação
14	6.500	unid	Coxinha – Massa frita com recheio de frango e catupiry, pesagem mínima 25 gramas.
15	3.000	unid	Empada – Massa assada com recheio de frango, pesagem mínima 25 gramas.
16	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas
17	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de queijo, pesagem mínima 25 gramas.



18	2.500	unid	Empada – Massa assada com recheio de palmito, pesagem mínima 25 gramas.
19	1.500	unid	Esfirra - Massa assada com recheio de carne bovina, pesagem mínima 25 gramas.
20	2.500	unid	Quibe – Massa frita, produzido com farinha de quibe e carne de boi de boa qualidade, pesagem mínima 25 gramas.
21	1.500	unid	Pão de queijo recheado, massa assada com recheio de frango e pesagem mínima de 25 gramas.
22	3.000	unid	Pastel com massa assada e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.
23	5.000	unid	Pastel com massa frita e com recheio de carne bovina, pesagem mínima de 25 gramas.
24	5.000	unid	Pastel com massa frita e com recheio de queijo, pesagem mínima de 25 gramas.

LOTE 03 - SALGADOS ESPECIAIS			
Item	Quantidade	Unid	Especificação
25	2.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de alho poró, pesagem mínima de 25 gramas.
26	1.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada e com recheio de lombo, pesagem mínima de 25 gramas.
27	2.000	unid	Quiche – A massa deve ser assada com recheio de frango com abacaxi, pesagem mínima de 25 gramas.
28	1.500	unid	Rissole – A massa deve ser frita e com recheio de milho, pesagem mínima de 25 gramas.

Dessa forma, o parcelamento adotado atende aos princípios da **eficiência**, competitividade e **economicidade**, conforme previsto na **Lei nº 14.133/2021**, garantindo que a licitação alcance os melhores resultados para a Administração Pública.

10. DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. (Inciso IX do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).



A contratação de **gêneros alimentícios prontos para consumo**, como **itens de padaria e salgados de fabricação própria**, representa uma **solução tecnicamente adequada e economicamente vantajosa** para a Administração. Trata-se de medida que assegura **atendimento eficiente, sob demanda, com flexibilidade operacional**, alinhada à natureza das atividades institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas.

A adoção dessa solução contribui para os seguintes resultados:

- **Maior satisfação dos participantes e servidores:** Garantia de fornecimento regular e de qualidade em eventos oficiais e atividades promovidas pela Câmara e pela Escola do Legislativo;
- **Aprimoramento da logística institucional:** Evita deslocamentos para alimentação externa, ampliando o aproveitamento e a eficiência dos eventos;
- **Redução de custos com soluções emergenciais ou pontuais:** A contratação centralizada permite economia em relação a pedidos isolados ou urgentes;
- **Facilidade de gestão administrativa e orçamentária:** A contratação planejada permite previsibilidade, simplifica os trâmites e otimiza a aplicação dos recursos públicos;
- **Flexibilidade e agilidade no atendimento:** O fornecimento sob demanda possibilita adaptação às oscilações de agenda e público;
- **Fomento ao comércio local:** A segmentação do objeto em lotes facilita a participação de fornecedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico regional;
- **Redução de desperdícios:** As entregas fracionadas, conforme necessidade real, evitam excedentes e otimizam os recursos públicos.

Dessa forma, a solução proposta está plenamente alinhada aos princípios da **eficiência, economicidade, razoabilidade, planejamento e interesse público**, consagrados na **Lei nº 14.133/2021**, e atende de forma proporcional e estratégica às necessidades operacionais da Câmara Municipal de Pará de Minas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).



Neste momento, não foram identificadas providências administrativas adicionais necessárias à formalização do processo, uma vez que a demanda se refere à aquisição de bens de consumo imediato e não envolve adaptação de estrutura física nem capacitação técnica específica. A equipe responsável pela fiscalização contratual já possui experiência em contratações similares anteriores.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (Inciso XI do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).

A presente contratação está relacionada a contratos anteriormente firmados pela Câmara Municipal de Pará de Minas, os quais **atendem demandas semelhantes** no exercício vigente, notadamente para o fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, do tipo **salgados e lanches (quitandas)**, destinados aos eventos da Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes” e às atividades do Corpo Legislativo.

Entretanto, cabe destacar que as Atas atualmente vigentes estão próximos do seu término de vigência e do esgotamento dos quantitativos pactuados, o que impede a continuidade do atendimento às demandas previstas para o segundo semestre de 2025 e o primeiro semestre de 2026.

As contratações correlatas em curso são:

- **Ata nº 12/2024 e 13/2024 – Processo nº 24/2024** Aquisição de salgados variados, compreendendo gêneros alimentícios de fabricação própria, destinados às reuniões legislativas ordinárias, extraordinárias, especiais e aos eventos promovidos pela Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes”.
- **Ata nº 20/2024 – Processo nº 35** Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação do tipo lanche (gêneros alimentícios de fabricação própria) para os eventos realizados pela Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes”.

Diante do **encerramento iminente da vigência desses contratos e da limitação dos quantitativos ainda disponíveis**, torna-se necessária a **formalização de nova contratação para garantir a continuidade das atividades institucionais no exercício seguinte**. A nova contratação está estruturada em conformidade com a legislação vigente, visando atender às necessidades do segundo semestre de 2025 e do primeiro semestre de 2026, com planejamento adequado, estimativa de demanda baseada em histórico de consumo e observância dos princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Inciso XII do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).

Considerando a natureza do objeto – aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, como quitandas e salgados de fabricação própria –, **não se identificam impactos ambientais significativos decorrentes da execução contratual**. No entanto, caberá à empresa contratada observar integralmente as normas sanitárias e ambientais aplicáveis, especialmente a **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA**, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Ainda que a atividade não envolva consumo de energia ou geração de resíduos complexos, recomenda-se, como medida de **responsabilidade ambiental e sustentabilidade**, que a empresa contratada:

- **Adote embalagens recicláveis ou biodegradáveis**, sempre que possível;
- **Minimize o uso de materiais plásticos e descartáveis**, priorizando soluções que reduzam a geração de resíduos sólidos;
- **Realize o descarte adequado de resíduos** oriundos do preparo e transporte dos alimentos, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Tais práticas não apenas contribuem para a redução dos impactos ambientais indiretos, mas também **reforçam o compromisso institucional com a sustentabilidade e com o uso racional dos recursos naturais**.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (Inciso XIII do § 1º do art. 18º da Lei 14.133/21).

Diante da análise técnica realizada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de salgados e itens de padaria prontos para consumo é a solução mais adequada para atender às necessidades institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas, especialmente nas atividades da Escola do Legislativo “Alfeu Silva Mendes” e do Corpo Legislativo.

A solução é compatível com a natureza imprevisível, fracionada e sazonal da

demanda, que envolve eventos com periodicidade e número de participantes não previamente definidos. O fornecimento sob demanda permite maior flexibilidade, controle de qualidade e eficiência administrativa, atendendo aos princípios da economicidade, razoabilidade e continuidade do serviço público (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

Considerando essas características, recomenda-se que a área de compras avalie a viabilidade da adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, como possível modelo de contratação. Trata-se de uma prática recorrente e consolidada nesta Câmara, já utilizada com êxito em exercícios anteriores, e também adotada por diversos órgãos públicos em contratações de natureza similar.

Portanto, a contratação proposta mostra-se técnica, jurídica e economicamente viável, plenamente alinhada aos objetivos institucionais da Câmara Municipal de Pará de Minas, aos requisitos legais e ao interesse público.

Pará de Minas, 29 de maio de 2025.

Aparecida Libéria Santos Moreira
Escola do Legislativo Alfeu Silva Mendes

Gabriela de Sousa Deleu Rosenberg
Chefe de Divisão de Comunicação e Cerimonial