



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Fundamentação Legal: art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e IN TCM-GO nº 009/2023)

Fundamentação: Lei nº 14.133/2021 (art. 18), princípios do art. 37 da CF/88 e IN TCM-GO nº 009/2023.

Processos Administrativos: 2.167/2026, 2.168/2026, 2.171/2026, 2.172/2026, 2.173/2026 e 2.174/2026.

Unidades demandantes/interessadas: Secretaria Municipal de Administração, Planejamento e Coordenação, Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, Secretaria Municipal de Transporte, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Educação.

Modalidade/Modelo de contratação pretendidos: Registro de Preços para futura e eventual contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de produtos panificados.

1. FINALIDADE

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem a finalidade de instruir a fase preparatória da contratação, caracterizando o interesse público, demonstrando a necessidade administrativa e indicando a solução mais vantajosa para o fornecimento contínuo e parcelado de produtos panificados. Este documento servirá como base para a elaboração do Termo de Referência e demais atos do procedimento licitatório, em conformidade com o planejamento da Administração e os princípios da eficiência, economicidade e transparência.

2. REFERÊNCIAS LEGAIS

- Constituição Federal, especialmente o art. 37, XXI;
- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);
- Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o sistema de registro de preços;
- Lei Complementar nº 123/2006 (Estatuto da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte);
- Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), no que tange à adequação orçamentária.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Administração Municipal de Edealina, por meio de suas diversas secretarias (Administração, Educação, Saúde, Assistência Social, etc.), possui uma demanda contínua e regular por produtos panificados. Esses itens são essenciais para o desenvolvimento de atividades institucionais, como:



- Alimentação em eventos, reuniões e capacitações de servidores;
- Atendimento a programas sociais e assistenciais;
- Apoio a atividades pedagógicas e educacionais na rede municipal de ensino;
- Fornecimento de lanches em unidades de saúde e outros órgãos públicos.

3.2. Ficam descritos os objetos pretendidos e que se entende como ideias ao suprimento da demanda:

ITEM	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE
01	BISCOITO DE QUEIJO (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Não poderá conter açúcar, conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso, duro ou murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	2.302 KG
02	ENROLADINHO DE QUEIJO (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, queijo, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.150 KG
03	ENROLADINHO DE SALSICHA (APROXIMADAMENTE 50 G) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, apresentar peso aproximado de 50 g por unidade e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, salsicha, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento biológico e sal. Contém glúten. A salsicha utilizada deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, em perfeito estado de conservação. Não poderá conter conservantes químicos adicionais ou substâncias similares na massa. Aparência: característica do produto. Cor: dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.378 KG



04	BROA DE DOCE - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco e estar isento de amassados ou deformações. Deverá conter 0% de gorduras trans e ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, gordura vegetal ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Não poderá conter conservantes químicos ou substâncias similares. Aparência: característica do produto, formato arredondado ou oval. Cor: amarelo-dourado a dourado-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico levemente adocicado, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou murcha. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.384 KG
05	PÃO DE QUEIJO - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: polvilho, fécula, queijo, ovos, leite e sal. Não contém glúten. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto não poderá apresentar aspecto oleoso excessivo, textura dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	2.775 KG
06	BOLO SIMPLES - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico e sal. Contém glúten. Aparência: característica do produto. Cor: amarelo-claro a dourado. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar aspecto oleoso excessivo, massa crua, dura ou ressecada. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	704 UN
07	BOLO COM COBERTURA (SABORES DIVERSIFICADOS) - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo ou manteiga, fermento químico, sal, e cobertura de acordo com o sabor escolhido, podendo incluir, mas não se limitando a: chocolate, limão, morango, maracujá ou outros sabores autorizados. As coberturas poderão ser à base de chocolate, açúcar, leite, manteiga, frutas naturais ou polpa de frutas, conforme o sabor. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com cobertura uniforme e lisa, visualmente atrativa. Cor: massa amarelo-claro a dourado; cobertura conforme o sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, com sabor equilibrado da cobertura escolhida, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva ou cobertura irregular. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	723 UN



08	ROSCA - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, podendo conter cobertura ou recheio a base de chocolate, frutas, doce de leite ou outros sabores autorizados, conforme pedido. Contém glúten. Aparência: característica do produto, formato circular típico, com superfície uniforme e lisa. Cor: dourado-claro a dourado intenso; cobertura ou recheio conforme sabor. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, com sabor equilibrado da massa e cobertura/recheio, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura macia e uniforme, não podendo apresentar massa crua, ressecada, dura ou aspecto murcho. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	1.932 KG
09	SALGADOS ASSADOS E FRITOS - Produto obtido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas ou quaisquer impurezas. Os ingredientes utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser fresco, estar isento de amassados ou deformações e conter 0 g de gorduras trans. Deverá ser elaborado com ingredientes adequados ao tipo de salgado: Salgados assados: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, fermento e sal; recheios variados como queijo, frango, carne, palmito ou legumes. Salgados fritos: massa à base de farinha de trigo, ovos, leite, manteiga ou gordura vegetal, sal; recheios variados como carne, frango, queijo, legumes ou outros autorizados. Contém glúten. Aparência: característica do produto, com formato uniforme e adequado ao tipo (assado ou frito). Cor: dourado-claro a dourado intenso (assados) ou dourado a marrom-claro (fritos). Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico do recheio e da massa, isento de sabores estranhos. O produto deverá apresentar textura adequada ao tipo, não podendo apresentar massa crua, ressecada, oleosa excessiva, murcho ou deformações. A data de fabricação deverá coincidir com a data de entrega do produto.	2.953 KG

3.3. A ausência de uma estrutura própria (padaria municipal) e a natureza perecível dos produtos tornam a contratação externa indispensável. A aquisição centralizada e planejada visa garantir a qualidade, a higiene e a regularidade do fornecimento, atendendo ao interesse público de forma eficiente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

4.1. A solução mais adequada para atender a essa necessidade é a realização de um Pregão, na modalidade de Sistema de Registro de Preços (SRP), para a contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos panificados. Constituem requisitos mínimos da contratação:

- a) Qualidade e Higiene: Os produtos devem ser fabricados com matéria-prima de primeira qualidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, atendendo às normas da Vigilância Sanitária.
- b) Frescor: A data de fabricação deverá coincidir com a data da entrega, garantindo que os produtos sejam frescos.



c) Logística de Entrega: O fornecedor deverá ter capacidade de realizar entregas parceladas, no mesmo dia da solicitação, nos diversos locais indicados pelas secretarias municipais. Conforme o Edital, a empresa deverá estar estabelecida em um raio máximo de 10 km dos pontos de entrega para otimizar a logística.

d) Capacidade Operacional: A empresa deve comprovar aptidão para atender à demanda do município, tanto em volume quanto em variedade de produtos.

e) Regularidade Fiscal e Trabalhista: A contratada deverá manter, durante toda a vigência da ata, as condições de habilitação exigidas na licitação.

5. LEVANTAMENTO DAS ALTERNATIVAS E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

5.1. Foram consideradas as seguintes alternativas para o atendimento da demanda:

- **ALTERNATIVA 1:** Execução direta pela Administração: Inviável, pois o Município não dispõe de estrutura física (padaria), equipamentos e pessoal especializado para a produção interna de panificados em escala;
- **ALTERNATIVA 2:** Contratações isoladas e pontuais: Ineficiente, pois geraria múltiplos processos de compra, aumento de custos administrativos, falta de padronização dos produtos e risco de desabastecimento;
- **ALTERNATIVA 3:** Contratação por Sistema de Registro de Preços (SRP): Solução mais vantajosa. O SRP permite que a Administração realize aquisições futuras e eventuais, conforme a necessidade real e a disponibilidade orçamentária, sem se obrigar a adquirir o quantitativo total. Isso racionaliza o processo, gera ganho de escala, garante preços fixos por um período e otimiza o planejamento. A Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2023 amparam essa modalidade, especialmente para itens de consumo frequente como alimentos.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E PREÇOS

6.1. As quantidades estimadas foram definidas com base no histórico de consumo das secretarias, na projeção de eventos e atividades para o período de vigência da ata e na demanda informada pelas unidades participantes. A estimativa detalhada dos itens e quantitativos máximos constará no Termo de Referência.

6.2. A estimativa de preços será realizada por meio de ampla pesquisa de mercado, conforme o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se de fontes como cotações com fornecedores locais, análise de contratos similares de outros órgãos públicos e consulta a sistemas de referência.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto será adjudicado por menor preço por item, o que se justifica pela natureza diversificada dos produtos (pães, salgados, bolos, etc.). Essa forma de julgamento amplia a competitividade, permitindo que diferentes fornecedores possam ofertar seus produtos, e



garante que a Administração obtenha o melhor preço para cada item específico, conforme previsto no § 1º do art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Com a contratação, a Administração busca:

- a) Garantir o fornecimento contínuo e regular de produtos panificados de qualidade;
- b) Assegurar a padronização e a segurança alimentar dos produtos fornecidos;
- c) Obter economia de escala e otimizar a gestão dos recursos públicos;
- d) Aumentar a eficiência e a transparência nos processos de aquisição de alimentos.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A CARGO DA ADMINISTRAÇÃO

- Finalização da pesquisa de preços e elaboração do mapa comparativo;
- Elaboração do Termo de Referência, com o detalhamento completo do objeto e das obrigações;
- Verificação da disponibilidade orçamentária;
- Designação do agente de contratação e da equipe de apoio, bem como do fiscal do contrato.

10. ANÁLISE DE RISCOS

RISCO IDENTIFICADO	PROBABILIDADE	IMPACTO	ESTRATÉGIA DE MITIGAÇÃO
Atraso na entrega	Média	Alto	Exigência de entrega no mesmo dia da solicitação e aplicação de penalidades contratuais por descumprimento.
Qualidade inadequada	Média	Alto	Fiscalização rigorosa no recebimento, com devolução imediata de produtos fora da especificação e aplicação de sanções.
Variação de preços	Baixa	Médio	Preços registrados em ata, com possibilidade de negociação apenas nas hipóteses legais.
Interrupção do fornecimento	Baixa	Alto	Possibilidade de chamar o segundo colocado no registro de preços e aplicação de sanções por inexecução contratual.

11. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



11.1. Diante da necessidade administrativa demonstrada, da inviabilidade de execução direta e da vantagem técnica e econômica da solução proposta (Sistema de Registro de Preços), conclui-se pela plena viabilidade da contratação. O modelo atende aos requisitos da Lei nº 14.133/2021 e se mostra o mais eficiente para satisfazer a demanda do Município.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

12.1. Pelo exposto, este Estudo Técnico Preliminar manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento do processo de contratação, recomendando a elaboração do Termo de Referência e a deflagração do procedimento licitatório na modalidade Pregão para formação de Ata de Registro de Preços.

Edealina, Estado de Goiás, em 10 de abril de 2026.

ASSINADO DIGITALMENTE
JOAO PAULO FERREIRA FELIPE
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>



JOÃO PAULO FERREIRA FELIPE
Gestor do Executivo

ASSINADO DIGITALMENTE
NEIDE DIAS DORNELES ALVES
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>



NEIDE DIAS DORNELES ALVES
Gestora do Fundo Municipal da Educação

ASSINADO DIGITALMENTE
MEIRILAINE RODRIGUES ALVES BARBOSA
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>



MEIRILANE RODRIGUES ALVES BARBOSA
Gestora do Fundo Municipal de saúde

ASSINADO DIGITALMENTE
JANECLAIR FALEIRO DA SILVA
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
<http://serpro.gov.br/assinador-digital>



JANECLAIR FALEIRO DA SILVA
Gestora do Fundo Municipal de Assistência