ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO E FINALIDADE

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade analisar a viabilidade técnica, operacional e econômica da futura contratação destinada ao Registro de Preços para futura e eventual aquisição parcelada de gêneros de padaria, visando atender às necessidades institucionais, administrativas e legislativas da Câmara Municipal de Pimenta/MG.
1.2. Este documento é elaborado em observância ao art. 18, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, constituindo instrumento integrante da fase preparatória da contratação pública e subsidiando a elaboração do Termo de Referência e demais documentos necessários à instrução do procedimento licitatório.
1.3. O estudo busca demonstrar a necessidade da contratação, avaliar as soluções disponíveis no mercado e identificar a alternativa mais adequada para atendimento do interesse público.

2. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO

2.1. Unidade Requisitante: Secretaria Geral da Câmara Municipal de Pimenta/MG.
2.2. Responsável pela Demanda: Aline Maria Rodrigues Chaves.
• **E-mail:** camarapimenta@camarapimenta.com.br
• **Telefone:** (37) 3458-0046

2.3. Diretrizes e Alinhamento Estratégico

2.3.1. A demanda encontra-se alinhada às necessidades operacionais e institucionais da Câmara Municipal de Pimenta/MG, guardando total compatibilidade com o planejamento administrativo desta Casa Legislativa.
2.3.2. A contratação mostra-se compatível com as ações administrativas voltadas à manutenção das atividades legislativas e administrativas regulares da Câmara Municipal.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação pretendida decorre da necessidade contínua de fornecimento de gêneros de padaria destinados ao atendimento das atividades administrativas, legislativas e institucionais da Câmara Municipal de Pimenta/MG.
3.2. Os produtos serão utilizados durante sessões legislativas ordinárias e extraordinárias, reuniões administrativas, audiências públicas, eventos institucionais, treinamentos, recepção de autoridades, vereadores, servidores, colaboradores e convidados.
3.3. A ausência do fornecimento adequado comprometeria o suporte operacional necessário ao regular funcionamento das atividades desta Casa Legislativa,

especialmente em reuniões prolongadas, eventos institucionais e atividades oficiais promovidas pela Câmara Municipal.
3.4. Considerando a natureza perecível dos produtos e a variação da demanda ao longo do exercício, mostra-se necessária a adoção de solução que possibilite fornecimento parcelado conforme necessidade da Administração.
3.5. Nesse contexto, verifica-se que o Sistema de Registro de Preços apresenta-se como solução mais adequada para garantir eficiência administrativa, economicidade, racionalização de estoques e continuidade do abastecimento.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES

Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis para suprir a necessidade da Câmara Municipal de Pimenta/MG, tendo sido identificadas as seguintes possibilidades:

- **a) Aquisição de grandes quantidades de produtos para armazenamento interno:** Esta alternativa consiste na aquisição antecipada de grandes volumes de produtos de panificação para consumo ao longo de determinado período. Contudo, tal solução mostra-se inadequada em razão da natureza perecível dos produtos, que possuem prazo de validade reduzido, podendo ocasionar perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos disponibilizados para consumo.
- **b) Produção própria dos produtos pela Administração:** A possibilidade de produção interna dos produtos foi considerada inviável, uma vez que a Câmara Municipal não dispõe de estrutura física adequada, equipamentos específicos, mão de obra especializada, licenças sanitárias e demais recursos necessários para a fabricação dos itens de panificação, o que demandaria investimentos incompatíveis com as necessidades da Administração.
- **c) Contratação parcelada de fornecedores especializados em panificação, conforme demanda da Administração:** Esta alternativa consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado dos produtos, mediante solicitações da Câmara Municipal de acordo com sua necessidade efetiva de consumo.

4.1. Justificativa da Solução Escolhida

Após análise das soluções disponíveis no mercado, verificou-se que a modalidade de contratação parcelada (item c) apresenta maior vantajosidade para a Administração. Ela possibilita o fornecimento de produtos sempre frescos, reduz significativamente o risco de desperdícios, permite melhor controle dos quantitativos consumidos, otimiza os recursos públicos e assegura maior eficiência na gestão contratual. Além disso, proporciona flexibilidade para adequação das entregas às necessidades reais da Câmara Municipal, evitando estocagem desnecessária de produtos perecíveis e garantindo melhores condições de conservação, qualidade e consumo dos itens fornecidos. Conclui-se, portanto, ser esta a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

5.1. Critérios para Definição dos Quantitativos

Os quantitativos estimados foram definidos de forma a compatibilizar as necessidades da Administração com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento, buscando evitar tanto a insuficiência de fornecimento quanto aquisições excessivas. Adotou-se como base critérios técnicos e objetivos, considerando:

1. O histórico de consumo registrado pela Câmara Municipal de Pimenta/MG em exercícios anteriores;

2. A média de utilização dos produtos observada nos últimos períodos de contratação;

3. A frequência das sessões legislativas ordinárias e extraordinárias, reuniões administrativas e demais atividades institucionais realizadas pela Câmara Municipal;

4. A previsão de realização de eventos, audiências públicas, treinamentos e outras ações institucionais durante o período de vigência da futura contratação;

5. A necessidade de garantir o abastecimento contínuo e adequado dos produtos, evitando interrupções no atendimento das demandas administrativas e legislativas.

5.2. Considerando que a contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, as quantidades indicadas possuem caráter estimativo, não constituindo obrigação de contratação integral por parte da Administração.

5.3. Tabela de Itens e Especificações Estimadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UND	QNT
1	PÃO DE QUEIJO / TIPO TRADICIONAL / A GRANEL/ TAMANHO MÉDIO DE 25GRS A UNIDADE / 1 KG	KG	100
2	PÃO FRANCÊS / MÍNIMO 50 GRS POR UNIDADE / PRODUTO FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE 1ª QUALIDADE E COM TODOS OS CUIDADOS HIGIÊNICOS SANITÁRIOS NECESSÁRIAS DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, SER ENTREGUE FRESCO NO DIA DA SUA FABRICAÇÃO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE REFORÇADO.	KG	150
3	PÃO DOCE TIPO HOT DOG / FORMATO ALONGADO / PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE /SUPERFÍCIE MACIA, LISA E BRILHANTE; COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO / PRODUTO FRESCO, PRONTO PARA O CONSUMO.	UND	150
4	SANDUICHE NATURAL PEQUENO (PÃO FRANCÊS) COM ALFACE, QUEIJO TIPO MUSSARELA E PATÊ DE FRANGO.	UND	1000
5	SALGADOS VARIADOS DO TIPO ASSADOS/ FRITOS/ RECHEIO DE CARNE BOVINA/ FRANGO/ PRESUNTO/ MUSSARELA / CALABRESA E BACON	KG	200
6	BOLO DE ANIVERSÁRIO, SABORES VARIADOS, COM RECHEIO E COBERTURA	KG	30
7	PATÊ DE FRANGO - INGREDIENTES: PEITO DE FRANGO, MAIONESE E TEMPEROS.	KG	30
8	PÃO /TIPO DE FORMA / INTEGRAL / FATIADO / EMBALAGEM PLÁSTICA, APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS	UND	24
9	BISCOITO DE POLVILHO - QUEIJO / EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	6
10	CHIPA / PRODUTO ASSADO À BASE DE POLVILHO, QUEIJO E OVOS, APRESENTAÇÃO EM FORMATO DE MEIA-LUA.	KG	40
11	BOLO MÉDIO REDONDO, SABORES VARIADOS, PESO APROX. 500 GRAMAS	UND	10

12	CAÇAROLA FRESCA, COM PESO APROXIMADO DE 700GR	UND	20
13	PUDIM DE LEITE CONDENSADO COM CALDA, PESO APROXIMADO 500GRAMAS	UND	24
14	PÃO DOCE DO TIPO SOVADO, PACOTE COM APROX 500 GRAMAS	UND	15
15	BROA DE FUBÁ SALGADA COM TEMPEROS NATURAIS LEVES/ PRODUTO ASSADO À BASE DE FUBÁ DE MILHO, APRESENTA FORMATO ARREDONDADO.	KG	15
16	DOCE BRIGADEIRO TRADICIONAL, FEITO À BASE DE LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE EM PÓ E MANTEIGA. O PRODUTO DEVE SER ENROLADO EM PEQUENAS PORÇÕES ESFÉRICAS E COBERTO COM GRANULADO DE CHOCOLATE.	KG	10
17	DOCE DE LEITE EM PÓ, ENROLADO EM PEQUENAS PORÇÕES ESFÉRICAS E COBERTO COM AÇUCAR REFINADO OU LEITE EM PÓ.	KG	10
18	PÃO DOCE TIPO SONHO, COM RECHEIO DE CREME DE CONFEITEIRO (BAUNILHA) OU DOCE DE LEITE. PRODUTO FINALIZADO COM LEVE COBERTURA DE AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO OU LEITE EM PÓ.	KG	30
19	PÃO DOCE DO TIPO ROSCA COM COBERTURAS VARIADAS	UND	15
20	MINI ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE COCO ENROLADO	KG	10
21	BROWNIE, SABOR VARIADO, COM RECHEIO / CORBETURA, COM PESO APROXIMADO DE 800 GRAMAS	UND	15

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Requisitos Gerais e Execução

I. Fornecimento parcelado dos produtos conforme demanda da Câmara Municipal de Pimenta/MG;

II. Entrega dos produtos em perfeitas condições de consumo;

III. Fornecimento de produtos frescos, adequadamente acondicionados e dentro do prazo de validade;

IV. Observância integral das normas sanitárias e de vigilância sanitária aplicáveis;

V. Substituição imediata de produtos entregues em desconformidade, deteriorados ou impróprios para consumo;

VI. Manutenção das condições de habilitação e qualificação durante toda a execução da contratação;

VII. Responsabilidade integral da futura contratada quanto à qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos.

6.2. Requisitos Operacionais

6.2.1. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitação formal da Câmara Municipal.
6.2.2. As entregas deverão ocorrer diretamente na sede da Câmara Municipal de Pimenta/MG, em horários previamente definidos pela Administração.
6.2.3. O prazo estimado para entrega será de até 24 (vinte e quatro) horas contadas da solicitação.

6.2.4. Em situações específicas relacionadas a eventos institucionais, poderá ser solicitado fornecimento em prazo reduzido, desde que previamente ajustado entre as partes.

6.3. Requisitos Ambientais e de Sustentabilidade

6.3.1. Considerando a natureza do objeto, não foram identificados impactos ambientais significativos diretos decorrentes da contratação pretendida, uma vez que se trata do fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao consumo imediato e sob demanda.

6.3.2. Ainda assim, a contratada deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, promovendo o uso consciente de recursos, a redução de desperdícios e a adoção de medidas que mimizem os impactos ambientais indiretos, em conformidade com a legislação vigente.

6.3.3. Deverão ser adotadas medidas de gerenciamento adequado dos resíduos eventualmente gerados, incluindo a separação dos materiais recicláveis, a reutilização, o acondicionamento correto e a destinação ambientalmente adequada.

6.3.4. Os resíduos gerados deverão receber destinação adequada conforme a legislação ambiental vigente, contribuindo para os princípios do desenvolvimento nacional sustentável e da responsabilidade socioambiental previstos na Lei nº 14.133/2021.

7. ESTIMATIVA ECONÔMICA E SUPORTE ORÇAMENTÁRIO

7.1. Estimativa do Valor da Contratação

7.1.1. Levando em consideração o consumo anual da Câmara, os preços vigentes praticados por esta instituição e o acréscimo no quantitativo de novos itens, estima-se que o valor da contratação seja de aproximadamente R$ 45.000,00 (quarenta e cinco mil reais).

7.2. Suporte Orçamentário

7.2.1. A futura contratação possui previsão de suporte orçamentário na Lei Orçamentária Anual (LOA) vigente, correndo as despesas por conta de dotações orçamentárias próprias e recursos próprios.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

8.1. Atualmente, a Câmara Municipal possui contratação vigente com objeto semelhante ao da presente demanda, a qual permanecerá em execução até o dia 23 de junho de 2026. Esta é necessária para garantir a continuidade do fornecimento dos produtos e o regular atendimento das necessidades institucionais até a conclusão do novo procedimento licitatório e eventual formalização da contratação subsequente.

8.2. Não foram identificadas contratações interdependentes que possam comprometer, restringir ou condicionar a execução da futura contratação, tratando-se de demanda autônoma e independente, apta a ser executada de forma isolada e sem vinculação operacional a outros contratos administrativos vigentes.

9. ANÁLISE DE RISCOS (MAPA DE RISCOS)

Os principais riscos identificados foram classificados de complexidade baixa a média, sendo gerenciáveis por meio da devida fiscalização contratual:

- **1. Atraso na entrega dos produtos solicitados:** Poderá comprometer o atendimento das demandas institucionais.

Mitigação: Estabelecer prazos claros para entrega, mecanismos de acompanhamento pela fiscalização contratual e previsão de sanções em caso de descumprimento injustificado.

- **2. Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações:** Seja quanto à qualidade, quantidade, peso, características ou condições de consumo. Mitigação: Detalhar rigorosamente as especificações dos produtos no instrumento convocatório, cabendo à fiscalização verificar a conformidade e exigir substituição imediata quando constatada qualquer irregularidade.
- **3. Entrega de produtos impróprios para consumo, vencidos ou armazenados inadequadamente:** Oferece risco à segurança alimentar. Mitigação: Exigência de observância rigorosa das normas sanitárias aplicáveis por parte da contratada, facultando à Administração recusar o recebimento dos produtos que não atendam aos padrões exigidos.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

I. Garantir o fornecimento contínuo e regular de gêneros de padaria necessários ao atendimento das demandas institucionais, administrativas e legislativas da Câmara Municipal;

II. Assegurar condições adequadas para a realização de sessões legislativas, reuniões administrativas, audiências públicas, eventos institucionais e demais atividades oficiais;

III. Promover maior eficiência na gestão dos recursos públicos, mediante fornecimento realizado de acordo com a demanda efetiva da Câmara Municipal;

IV. Evitar a interrupção do abastecimento e assegurar a continuidade dos serviços de apoio às atividades institucionais;

V. Reduzir perdas e desperdícios decorrentes da estocagem de produtos perecíveis, contribuindo para o uso racional dos recursos públicos;

VI. Proporcionar maior economicidade, por meio de aquisições parceladas e realizadas conforme a necessidade da Administração;

VII. Garantir o fornecimento de produtos em conformidade com os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária vigente;

VIII. Possibilitar maior controle sobre os quantitativos efetivamente consumidos, favorecendo o planejamento administrativo e a adequada gestão contratual;

IX. Assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1. Após análise da necessidade administrativa, levantamento de mercado, avaliação das soluções disponíveis e verificação da viabilidade operacional e econômica, conclui-se que a contratação pretendida se mostra inteiramente viável e adequada ao atendimento do interesse público.
11.2. A solução proposta atende com rigor aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, continuidade administrativa e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Pimenta/MG, 18 de maio de 2026.

Aline Maria Rodrigues Chaves
Diretora Geral do Legislativo