



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de lanches, produtos de panificação, confeitaria, salgados, bebidas, frios, laticínios, café e itens correlatos

Município de Unaí/MG

Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Unaí/MG

Documento elaborado para subsidiar a abertura de Ata de Registro de Preços, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

1. INDICAÇÃO DO OBJETO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade técnica, operacional e administrativa da abertura de Ata de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de lanches, produtos de panificação, confeitaria, salgados, bebidas, frios, laticínios, café gourmet e itens correlatos, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Unaí/MG.

A contratação pretendida possui natureza de fornecimento eventual e parcelado, com atendimento conforme demanda, tendo em vista que as necessidades da Administração não ocorrem de forma uniforme ao longo do exercício. As quantidades podem variar de acordo com reuniões administrativas, capacitações, treinamentos, eventos institucionais, campanhas públicas, ações de saúde, educação, assistência social, agricultura, obras, cultura, turismo, atividades de campo, plantões, jornadas ampliadas e demais atividades de interesse público.

A disponibilização de lanches e bebidas em determinadas atividades administrativas e institucionais contribui para a continuidade dos serviços, para a organização de eventos públicos, para o apoio logístico a equipes de trabalho e para o atendimento adequado de participantes em ações municipais, especialmente quando a duração da atividade, a distância do local, o horário, a natureza do serviço ou o volume de pessoas envolvidas tornam necessário o fornecimento de alimentação simples e pronta para consumo.

A ausência de ata vigente ou de instrumento regular para aquisição desses itens pode gerar contratações fragmentadas, compras emergenciais, perda de padronização, dificuldade de fiscalização, atrasos no atendimento das demandas, maior risco de preços incompatíveis com o mercado e descontinuidade de ações públicas. Assim, a abertura de Ata de Registro de Preços constitui medida de planejamento, controle, transparência, eficiência e racionalização das contratações públicas.

Trata-se de objeto comum, cujos padrões de qualidade, composição, unidade de medida, forma de fornecimento, prazo de entrega e critérios de recebimento podem ser descritos objetivamente no Termo de Referência, viabilizando a disputa por Pregão, preferencialmente em sua forma eletrônica.

2. CONTEXTO DA DEMANDA E HISTÓRICO ADMINISTRATIVO

O Município já utilizou contratação anterior para registro de preços de itens de lanches, panificação, salgados e bebidas, a qual serve como parâmetro histórico de planejamento para a presente demanda. A utilização do histórico de consumo permite estimar, com maior segurança, os itens de maior utilização, as unidades de medida adequadas, a amplitude da demanda e a necessidade de manutenção de fornecimento parcelado e sob demanda.

A referência histórica demonstra que os itens demandados possuem natureza diversificada, abrangendo tanto produtos perecíveis e de preparo local, como pães, bolos, roscas, salgados, biscoitos, broas e tortas, quanto bebidas industrializadas, sucos, bebida isotônica, frios, laticínios, requeijão, café gourmet e demais produtos de consumo em atividades administrativas e institucionais.

A presente contratação não deve ser compreendida como aquisição integral imediata de todos os quantitativos estimados, mas como instrumento de registro de preços para atendimento de demandas futuras e eventuais. A Administração somente realizará contratações específicas quando houver necessidade concreta, disponibilidade orçamentária e solicitação formal da Secretaria requisitante.

3. COMPATIBILIDADE COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação é compatível com as necessidades institucionais das Secretarias Municipais, pois apoia a realização de atividades administrativas, eventos, capacitações, reuniões, campanhas e serviços públicos que demandam fornecimento eventual de lanches e bebidas. O modelo de Registro de Preços permite atendimento descentralizado e planejado das diversas unidades requisitantes, sem obrigar a Administração a adquirir quantidades superiores à necessidade real.

O Município de Unaí/MG ainda não possui Plano de Contratações Anual vigente formalmente implementado para o presente planejamento. Ainda assim, a demanda decorre de necessidade recorrente da Administração e deverá ser processada com observância às etapas de planejamento previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, mediante elaboração do Documento de Formalização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, pesquisa de preços, análise de riscos, autorização da autoridade competente e demais atos necessários à instrução do processo.

A centralização da contratação por meio de Ata de Registro de Preços favorece o planejamento administrativo, pois substitui compras isoladas e repetitivas por instrumento único, com regras padronizadas, fiscalização definida, critérios de qualidade, condições de entrega e controle dos quantitativos consumidos por cada Secretaria.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação devem assegurar que os produtos sejam fornecidos com qualidade, segurança alimentar, regularidade, pontualidade e conformidade com as especificações técnicas. Considerando que parte do objeto envolve alimentos prontos ou manipulados, e outra parte envolve bebidas industrializadas, as exigências deverão ser proporcionais à natureza de cada item.

4.1. Requisitos gerais de qualidade

- Os produtos deverão ser próprios para consumo humano, frescos quando se tratar de panificação ou confeitaria, íntegros, livres de sujidades, mofo, deterioração, odor estranho, alteração de cor, textura inadequada, contaminação aparente ou qualquer condição que comprometa a segurança alimentar.

- Os itens deverão observar as especificações do Termo de Referência quanto à unidade de medida, peso aproximado, composição mínima, sabores, variedade, embalagem, prazo de validade, forma de entrega e demais características exigidas.
- Os produtos manipulados ou preparados deverão ser produzidos em ambiente adequado, com boas práticas de fabricação, manipulação, armazenamento, conservação e transporte.
- Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, lacradas e com identificação de fabricante, composição, lote, validade e demais informações legalmente exigidas.
- É vedado o fornecimento de itens vencidos, deteriorados, adulterados, reembalados indevidamente, sem procedência, com embalagem violada ou em desacordo com a legislação sanitária.

4.2. Requisitos sanitários e de funcionamento

Para os fornecedores que produzirem, manipularem, prepararem ou acondicionarem alimentos localmente, deverá ser exigida a observância das normas sanitárias aplicáveis, inclusive quanto à regularidade do estabelecimento, boas práticas de manipulação, higiene dos funcionários, limpeza de equipamentos, armazenamento de insumos, controle de validade e prevenção de contaminação cruzada.

Quando tecnicamente aplicável em razão do item fornecido e da forma de execução, a Administração poderá exigir, como condição para contratação ou início da execução, a apresentação de Alvará Sanitário e Alvará de Localização e Funcionamento expedidos pelo Município de Unai/MG, especialmente para fornecedores que precisem produzir, manipular ou entregar produtos perecíveis e prontos para consumo dentro do Município.

A exigência de regularidade sanitária e de funcionamento deverá ser tratada de forma proporcional e compatível com o objeto, de modo a preservar a competitividade, mas sem afastar a obrigação de segurança alimentar, rastreabilidade, fiscalização local e proteção dos usuários.

4.3. Requisitos de entrega e logística

- As entregas ocorrerão sob demanda, nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, dentro do Município de Unai/MG, podendo abranger unidades administrativas, escolas, unidades de saúde, locais de eventos, frentes de trabalho, zona urbana e, quando necessário, áreas rurais.
- O fornecedor deverá possuir capacidade logística compatível com as quantidades solicitadas, observando prazos, horários, acondicionamento adequado, integridade das embalagens e conservação dos produtos.
- Produtos frescos ou perecíveis deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, preferencialmente produzidos ou disponibilizados em data próxima ao fornecimento, sem perda de qualidade.
- Bebidas que forem solicitadas geladas deverão ser entregues nessa condição quando previsto na autorização de fornecimento ou na especificação do item.
- A contratada deverá manter canal de comunicação eficiente para confirmação de pedidos, ajustes de entrega e solução de ocorrências.

4.4. Requisitos de substituição e responsabilidade

A contratada deverá substituir, sem ônus adicional para a Administração, os produtos recusados pela fiscalização em razão de desconformidade, má qualidade, embalagem violada, peso incompatível, prazo de validade inadequado, atraso que prejudique a finalidade da aquisição ou qualquer outra irregularidade verificada no momento do recebimento ou posteriormente, quando se tratar de vício oculto ou problema sanitário.

A fiscalização ou o recebimento dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade da contratada por vícios de qualidade, impropriedade para consumo, dano à saúde de usuários ou descumprimento das normas sanitárias e contratuais.

4.5. Requisitos complementares para itens refrigerados, café gourmet e produtos preparados

Os itens refrigerados, tais como presunto de pernil, queijo mussarela e requeijão cremoso, deverão ser entregues em embalagens integras, lacradas, com identificação do fabricante, lote e prazo de validade, mantidos sob refrigeração adequada e transportados de modo a preservar a cadeia de frio, a qualidade e a segurança alimentar até o recebimento pela Administração.

Os itens preparados ou de produção recente, como torta salgada e biscoito frito, deverão ser fornecidos em condições próprias de consumo, isentos de bolores, odores estranhos, sujidades, substâncias nocivas ou sinais de deterioração, observando-se o prazo máximo de produção estabelecido na especificação e as boas práticas de manipulação de alimentos.

O café gourmet deverá observar padrão superior de qualidade, com grãos 100% arábica torrados e moídos, elaborados com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, submetidos a torra média controlada, proporcionando aroma intenso, doçura natural, acidez equilibrada e corpo aveludado. A origem dos grãos poderá adotar, como referência de qualidade, regiões reconhecidas como Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas, Alta Mogiana ou Chapada Diamantina. O produto deverá ser obrigatoriamente classificado na categoria gourmet, não sendo aceito enquadramento como tradicional, extraforte ou superior, devendo possuir padronização física e sensorial, rastreabilidade do lote, controle de umidade, armazenamento em local seco e ventilado e embalagem laminada com válvula desgaseificadora para preservação do frescor. Deverá constar, quando aplicável, identificação de fabricação, beneficiamento, torra e empacotamento, com validade mínima de 12 meses quando mantido fechado e em condições adequadas. As marcas indicadas, como 3 Corações Rituais, Orfeu, Santa Mônica, Baggio Café, Coffee++, Octavio Café e Dutra, servirão apenas como referência de padrão mínimo de qualidade, admitidas marcas equivalentes ou superiores.

A bebida isotônica deverá ser fornecida em embalagem original, lacrada, dentro do prazo de validade, com informações de composição, lote e fabricante, sendo exigida entrega preferencialmente refrigerada quando expressamente solicitado pela Secretaria requisitante.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E MEMORIAL DE CÁLCULO

A estimativa de quantidades foi elaborada com base no histórico de contratação anterior do Município, especialmente a Ata de Registro de Preços nº 006/2024, Processo nº 19/2024, Pregão Eletrônico SRP nº 09/2024, bem como na necessidade de continuidade do atendimento das demandas das Secretarias Municipais. A utilização do histórico anterior é adequada porque reflete itens já demandados pela Administração e permite dimensionar a nova ata de forma compatível com a realidade administrativa.

As quantidades abaixo não representam obrigação de aquisição integral, servindo como limite de planejamento e referência para o futuro procedimento licitatório. As contratações ocorrerão de forma parcelada e sob demanda, conforme solicitação formal, disponibilidade orçamentária e necessidade de cada Secretaria.

O memorial de cálculo adotado neste ETP considera a repetição planejada da demanda anual histórica, com possibilidade de ajustes pela unidade requisitante no Termo de Referência, a partir da consolidação de necessidades atuais das Secretarias. Não são apresentados preços ou valores monetários neste estudo, pois a estimativa financeira deverá ser consolidada em documento próprio de pesquisa de preços, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item
1	KG	3.000	Biscoito de queijo de aproximadamente 25g cada.
2	KG	4.500	Bolachinha de nata.
3	KG	4.000	Bolachinha doce de amido de milho.
4	KG	4.000	Bolo em roda ou tabuleiro, sabores variados.
5	KG	5.000	Broa temperada.
6	KG	2.500	Minirosquinha – diversos sabores (chocolate, coco, leite condensado).
7	KG	5.000	Peta salgada em forma de palito
8	KG	6.000	Pão de queijo pequeno
9	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.
10	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.
11	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, com 1 fatia de apresuntado e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade
12	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade
13	FD	1.600	Refrigerante sabor cola, devendo ser fornecido com ou sem açúcar (a escolha da administração na hora do pedido), embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.
14	FD	1.600	Refrigerante diversos sabores, embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.
15	UN	120.000	Rosca doce de laranja de aproximadamente 50g por unidade.
16	CEN	1.500	Salgado assado, sabores variados, fornecido por cento.
17	CEN	1.500	Salgado frito, sabores variados, fornecido por cento
18	UN	10.000	Suco em caixa de 1 litro, primeira qualidade, sabores variados
19	UN	5.000	Suco integral 100%, sabores uva, laranja, maçã ou similares, caixa com 1 litro.
20	FD	2.000	Bebida isotônica, garrafa de aproximadamente 500 ml, fardo com 6 unidades, sabores variados, embalagem original, íntegra, lacrada e dentro do prazo de validade.
21	PCT	1.000	Presunto fatiado de pernil cozido, sem capa de gordura, fatiado, resfriado, embalagem aproximada de 180g, íntegra, lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade.
22	PCT	2.000	Queijo mussarela fatiado, embalagem aproximada de 150g, produto resfriado, íntegro, próprio para consumo, com identificação de fabricante, lote e validade

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item
23	PCT	20.000	CAFÉ GOURMET TORRA MÉDIA – PESO LÍQUIDO 250 g. Ingredientes: café 100% arábica torrado e moído. Elaborado com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, submetidos a torra média controlada que proporciona aroma-intenso, doçura natural, acidez equilibrada e corpo aveludado. Sugestão de origem dos grãos: Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas, Alta Mogiana ou Chapada Diamantina. Produto obrigatoriamente classificado na categoria GOURMET, não sendo permitido enquadramento como tradicional, extraforte ou superior. Padronizado por classificação física e sensorial, com rastreabilidade do lote, controle de umidade, armazenamento em local seco e ventilado e embalagem laminada com válvula desgaseificadora para preservação do frescor. Deve atender os padrões de identidade e qualidade vigentes e possuir registro no MAPA, do produtor ou do empacotador responsável. Informações obrigatórias: data de fabricação, data de beneficiamento, data de torra e data de empacotamento, com validade mínima de 12 meses quando mantido fechado e em condições adequadas de armazenamento. Marcas de referência de cafés gourmet: 3 Corações Rituais, Orfeu, Santa Mônica, Baggio Café, Coffee++, Octavio Café e Dutra.
24	UN	300	Torta salgada de 1 kg, com frango desfiado, milho, azeitona, palmito, maionese e batata palha, produzida no máximo 24 horas antes do pedido, própria para consumo.
25	UN	3.000	Requeijão cremoso, copo de aproximadamente 180g a 250g, textura cremosa e homogênea, embalagem íntegra, lacrada, mantido sob refrigeração.
26	KG	1000	Biscoito frito com polvilho doce ou azedo, fubá de moinho d'água, queijo minas curado, ovos, leite e gordura, fresco, íntegro e próprio para consumo.

As quantidades deverão ser reavaliadas pelas Secretarias requisitantes antes da publicação do edital, podendo ser ajustadas para mais ou para menos mediante justificativa administrativa, desde que a alteração reflita necessidade pública atual, histórico de consumo, eventos previstos, ampliação ou redução de atividades e disponibilidade orçamentária.

Foram **acrescidos** à estimativa itens complementares compatíveis com a natureza da contratação, incluindo bebida isotônica, frios, laticínios, café gourmet, torta salgada e biscoito frito, por se tratarem de produtos usualmente demandados em lanches, reuniões, capacitações, ações institucionais, eventos públicos e atividades administrativas. As quantidades indicadas servem como limite máximo de planejamento, sem obrigação de aquisição integral pela Administração.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O mercado fornecedor dos itens pretendidos é amplo e diversificado, sendo composto por padarias, panificadoras, confeitarias, lanchonetes, supermercados, mercearias, distribuidores de bebidas, fornecedores de frios e laticínios, empacotadores e torrefações de café, além de empresas especializadas em gêneros alimentícios em geral.

A análise de mercado indica que não há necessidade de solução complexa ou exclusiva, pois os itens são usuais, de ampla comercialização e com fornecedores aptos no mercado local e regional. Todavia, a contratação exige cuidado quanto aos produtos perecíveis e manipulados, pois a qualidade e a segurança alimentar dependem de preparo adequado, acondicionamento correto, entrega tempestiva e observância das normas sanitárias.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se compatível com a prática de mercado e com as necessidades da Administração, uma vez que permite o registro prévio de fornecedores e condições de fornecimento para futuras solicitações, evitando compras repetitivas e possibilitando melhor negociação em escala.

Para a etapa de pesquisa de preços, recomenda-se que a Administração utilize metodologia ampla, contemplando fornecedores locais e regionais, contratações similares de outros órgãos

públicos, atas de registro de preços vigentes ou recentes, bancos públicos de preços, PNCP, portais oficiais de compras e demais fontes admitidas pela Lei Federal nº 14.133/2021. A pesquisa deverá considerar a realidade do Município, especialmente custos de entrega, perecibilidade, fornecimento fracionado, quantidades estimadas, unidade de medida e exigência de produtos frescos ou gelados, quando aplicável.

O levantamento também demonstra que o julgamento por item tende a ampliar a competitividade, pois permite que fornecedores de diferentes segmentos disputem apenas os itens compatíveis com sua atividade econômica e capacidade logística. Padarias poderão competir em itens de panificação e confeitaria, enquanto supermercados e distribuidores poderão competir em bebidas e produtos industrializados, sem que se imponha a todos a obrigação de fornecer a integralidade da cesta de lanches.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da presente contratação é de R\$6.101.800,00 (seis milhões, cento e um mil e oitocentos reais), conforme pesquisa realizada em Banco de Preço Público anexa a este processo. Sendo a seguinte planilha:

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
1	KG	3.000	Biscoito de queijo de aproximadamente 25g cada.	42,74	128.220,00
2	KG	4 500	Bolachinha de nata.	48,99	220 445,00
3	KG	4 000	Bolachinha doce de amido de milho	31 59	126 360 00
4	KG	4.000	Bolo em roda ou tabuleiro, sabores variados.	45,82	183.280,00
5	KG	5.000	Broa temperada.	48,31	241.550,00
6	KG	2.500	Minirosquinha – diversos sabores (chocolate, coco, leite condensado).	36,30	90.750,00
7	KG	5 000	Peta salgada em forma de palito.	53,58	267.900,00
8	KG	6 000	Pão de queijo pequeno	42,03	252 180,00
9	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.	17,01	850.500,00
10	KG	50.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, simples, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, próprio para consumo.	26,56	1.328.000,00
11	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 50g, com 1 fatia de apresuntado e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade	5,22	130.500,00
12	UN	25.000	Pão de sal francês de aproximadamente 25g, com 1 fatia de presunto e 1 fatia de mussarela, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade.	3 47	86 750 00
13	FD	1.600	Refrigerante sabor cola, devendo ser fornecido com ou sem açúcar (a escolha da administração na hora do pedido), embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.	72,15	115.440,00

Item	Unidade	Quantidade estimada	Descrição resumida do item	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
14	FD	1.600	Refrigerante diversos sabores, embalagem de 2 litros, fardo com 6 unidades, preferencialmente gelado quando solicitado.	59,74	95.584,00
15	UN	120.000	Rosca doce de laranja de aproximadamente 50g por unidade.	4,22	506.400,00
16	CEN	1.500	Salgado assado, sabores variados, fornecido por cento.	71,94	107.910,00
17	CEN	1.500	Salgado frito, sabores variados, fornecido por cento.	70,63	105.945,00
18	UN	10.000	Suco em caixa de 1 litro, primeira qualidade, sabores variados.	10,79	107.900,00
19	UN	5.000	Suco integral 100%, sabores uva, laranja, maçã ou similares, caixa com 1 litro.	17,73	88.650,00
20	FD	2.000	Bebida isotônica, garrafa de aproximadamente 500 ml, fardo com 6 unidades, sabores variados, embalagem original, integral, lacrada e dentro do prazo de validade.	40,81	81.620,00
21	PCT	1.000	Presunto fatiado de pernil cozido sem capa de gordura, fatiado, resfriado, embalagem aproximada de 180g, integral, lacrada, com identificação de fabricante, lote e validade.	13,31	13.310,00
22	PCT	2.000	Queijo mussarela fatiado, embalagem aproximada de 150g, produto resfriado, integral, próprio para consumo, com identificação de fabricante, lote e validade.	16,30	32.600,00
23	PCT	20.000	CAFÉ GOURMET TORRA MÉDIA – PESO LÍQUIDO 250 g. Ingredientes: café 100% arábica torrado e moído. Elaborado com grãos especiais selecionados, livres de impurezas e defeitos graves, submetidos a torra média controlada que proporciona aroma intenso, doçura natural, acidez equilibrada e corpo aveludado. Sugestão de origem dos grãos: Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas, Alta Mogiana ou Chapada Diamantina. Produto obrigatoriamente classificado na categoria GOURMET, não sendo permitido enquadramento como tradicional, extraforte ou superior. Padronizado por classificação física e sensorial, com rastreabilidade do lote, controle de umidade, armazenamento em local seco e ventilado e embalagem laminada com válvula desgaseificadora para preservação do frescor. Deve atender os padrões de identidade e qualidade vigentes e possuir registro no MAPA, do produtor ou do empacotador responsável. Informações obrigatórias: data de fabricação, data de beneficiamento, data de torra e data de empacotamento, com validade mínima de 12 meses quando mantido fechado e em condições adequadas de armazenamento. Marcas de referência de cafés gourmet: 3 Corações Rituais, Orfeu, Santa Mônica, Baggio Café, Coffee++, Octavio Café e Dutra.	42,21	844.200,00
24	UM	300	Torta salgada de 1 kg, com frango desfiado, milho, azeitona, palmito, maionese e batata palha, produzida no máximo 24 horas antes do pedido, própria para consumo.	54,62	16.386,00
25	UM	3.000	Requeijão cremoso, copo de aproximadamente 180g a 250g, textura cremosa e homogênea, embalagem integral, lacrada, mantido sob refrigeração.	11,35	34.050,00
26	KG	1000	Biscoito frito com polvilho doce ou azedo, fubá de moído d'água, queijo minas curado, ovos, leite e gordura, fresco, integral e próprio para consumo.	44,86	44.860,00
TOTAL					R\$6.101.800,00

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, preferencialmente na forma eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, para seleção de fornecedores aptos ao fornecimento parcelado e sob demanda dos itens de lanches, panificação, confeitaria, salgados, sucos e refrigerantes descritos neste estudo e detalhados no Termo de Referência.

A Ata de Registro de Preços permitirá que as Secretarias Municipais solicitem os produtos conforme necessidade real, mediante Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente. Cada solicitação deverá indicar item, quantidade, local de entrega, data, horário, responsável pelo recebimento e demais informações necessárias à execução.

A solução abrange a aquisição, produção ou disponibilização dos produtos, embalagem, armazenamento, conservação, transporte, entrega, substituição de itens recusados, atendimento às solicitações da Administração e responsabilidade integral pela qualidade dos produtos fornecidos.

A contratação por Registro de Preços é a alternativa mais adequada porque a demanda é variável, descentralizada e dependente de atividades futuras. A Administração não precisa manter estoque elevado de produtos perecíveis, evitando desperdício, perda de validade e custos desnecessários, ao mesmo tempo em que assegura instrumento contratual pronto para atendimento das necessidades.

A execução será controlada por demanda, com pagamento apenas dos itens efetivamente solicitados, entregues, recebidos e atestados. Esse modelo melhora a eficiência orçamentária e reduz riscos de aquisição superior à necessidade efetiva.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O objeto é composto por itens divisíveis, com unidades de medida e mercados fornecedores distintos. Embora todos possuam finalidade comum de apoio alimentar às atividades administrativas e institucionais, não há interdependência técnica que imponha o fornecimento por um único contratado.

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, deve-se observar o parcelamento quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No caso concreto, a adjudicação por item é a solução mais adequada, pois amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores especializados e evita restrição indevida a empresas que atuam apenas em determinados segmentos, como panificação, confeitaria, salgados ou bebidas.

A adjudicação por item também favorece microempresas, empresas de pequeno porte e fornecedores locais, uma vez que não exige estrutura para atender toda a cesta de produtos. Cada interessado poderá disputar os itens compatíveis com seu ramo de atividade, capacidade de produção, entrega e regularidade sanitária.

A adoção de lote único global poderia restringir a competição e favorecer apenas fornecedores de maior porte, capazes de atender simultaneamente produtos frescos, manipulados, industrializados

e bebidas. Tal agrupamento não se mostra necessário sob o ponto de vista técnico, nem mais eficiente do ponto de vista econômico, pois a Administração pode gerenciar a ata de forma centralizada mesmo com múltiplos fornecedores registrados.

Assim, o julgamento por menor preço por item preserva a competitividade, permite melhor aderência ao mercado fornecedor, reduz risco de preços elevados decorrentes de agregação indevida e atende ao princípio do parcelamento, sem prejuízo do controle administrativo das solicitações e do recebimento.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto. A contratação de lanches e bebidas poderá apoiar atividades relacionadas a eventos, capacitações, reuniões, campanhas e ações de diversas Secretarias, mas não depende necessariamente de outra contratação para produzir seus efeitos.

Eventuais contratações de estrutura para eventos, sonorização, transporte, locação de espaços, material gráfico, hospedagem, alimentação completa ou serviços de apoio não se confundem com o presente objeto e deverão ser planejadas em processos próprios, quando necessárias. A presente ata destina-se exclusivamente ao fornecimento dos itens alimentícios descritos.

A Administração deverá, contudo, coordenar as solicitações de lanches com o planejamento dos eventos e atividades que os demandarem, a fim de evitar pedidos duplicados, desperdício, incompatibilidade de horários ou ausência de previsão orçamentária.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Garantir instrumento regular e planejado para aquisição de lanches, produtos de panificação, salgados, sucos, refrigerantes, bebida isotônica, frios, laticínios, café gourmet e itens correlatos.
- Atender de forma tempestiva as demandas das Secretarias Municipais, com fornecimento parcelado e sob demanda.
- Reduzir compras emergenciais, fracionadas ou sem padronização.
- Ampliar a competitividade por meio de julgamento por item e participação de fornecedores especializados.
- Assegurar qualidade, segurança alimentar, regularidade sanitária e rastreabilidade dos produtos fornecidos.
- Evitar desperdício de produtos perecíveis mediante solicitação conforme necessidade real.
- Melhorar o controle de consumo por Secretaria, atividade, evento ou unidade requisitante.
- Promover economicidade pela competição pública e pela utilização de quantidades estimadas compatíveis com o histórico administrativo.
- Facilitar a fiscalização, o recebimento, a substituição de itens inadequados e a responsabilização de fornecedores.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Antes da publicação do edital e da formalização da Ata de Registro de Preços, recomenda-se a adoção das seguintes providências administrativas:

- Consolidação das demandas das Secretarias Municipais, com validação dos itens e quantidades estimadas.
- Atualização das especificações técnicas dos produtos, de forma clara, objetiva e compatível com o mercado.
- Elaboração de pesquisa de preços atualizada, com fontes idôneas e memória de cálculo.
- Definição do critério de julgamento por item, salvo justificativa técnica posterior em sentido diverso.
- Definição dos prazos mínimos de solicitação e entrega para produtos frescos, produtos sob encomenda e bebidas.
- Indicação de gestor, fiscais e substitutos da ata ou dos instrumentos decorrentes.
- Estabelecimento de fluxo de solicitação, autorização, entrega, recebimento, atesto, substituição e pagamento.
- Previsão, no Termo de Referência, das exigências sanitárias e documentais proporcionais à natureza de cada item.
- Definição de critérios de sustentabilidade, redução de desperdício e descarte adequado de resíduos.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Os impactos ambientais potenciais da contratação estão relacionados principalmente ao uso de embalagens descartáveis, transporte dos produtos, descarte de resíduos, desperdício de alimentos e utilização de bebidas envasadas. Embora sejam impactos de baixa ou média complexidade, devem ser mitigados por meio de planejamento adequado dos pedidos e exigências proporcionais no Termo de Referência.

- Planejar as solicitações de acordo com o número real de participantes, evitando excesso de produtos e desperdício de alimentos.
- Priorizar, quando possível e tecnicamente adequado, embalagens resistentes, seguras e de menor impacto ambiental.
- Exigir que produtos industrializados sejam fornecidos em embalagens íntegras e que resíduos decorrentes da atividade do fornecedor sejam destinados adequadamente.
- Evitar entregas desnecessariamente fragmentadas, sempre que a logística permitir, reduzindo deslocamentos e consumo de combustível.
- Orientar as Secretarias requisitantes quanto ao consumo responsável e ao armazenamento temporário adequado dos itens recebidos.

14. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL PROPOSTO

A execução deverá ocorrer sob demanda, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho, Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente. O documento de solicitação deverá indicar item, quantidade, data, local, horário, Secretaria requisitante e servidor responsável pelo recebimento.

Os produtos deverão ser entregues diretamente no local indicado pela Administração, cabendo à contratada todos os custos de preparo, embalagem, acondicionamento, transporte e entrega. A contratada não poderá fornecer itens sem autorização formal, sob pena de não pagamento e responsabilização.

Produtos perecíveis e de panificação deverão ser entregues frescos, em condições adequadas de consumo e compatíveis com o horário da atividade. Produtos industrializados deverão observar prazo de validade adequado e embalagem original lacrada. Bebidas deverão ser entregues conforme especificação do pedido, inclusive geladas quando expressamente solicitado.

A Administração poderá recusar produtos em desconformidade e exigir substituição em prazo compatível com a urgência da atividade. O não atendimento da substituição poderá ensejar glosa, registro de ocorrência e aplicação das sanções previstas no edital e na legislação.

15. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e a fiscalização da contratação deverão observar o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021. A Administração designará gestor e fiscais responsáveis pelo acompanhamento da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, podendo haver fiscalização setorial pelas Secretarias requisitantes no momento da entrega.

O fiscal ou servidor responsável pelo recebimento deverá conferir item, quantidade, unidade de medida, horário, local de entrega, integridade da embalagem, aparência, qualidade, validade e compatibilidade com a solicitação. Quando se tratar de produto perecível ou manipulado, também deverá observar sinais aparentes de frescor, conservação e adequação ao consumo.

As ocorrências deverão ser registradas formalmente, especialmente atrasos, recusas, substituições, falhas de qualidade, divergência de quantidade, descumprimento de prazo, entrega em local errado, ausência de validade, embalagem violada ou qualquer situação que comprometa a execução.

O pagamento somente deverá ocorrer após o recebimento regular, conferência, atesto e apresentação de nota fiscal compatível com os itens efetivamente fornecidos.

16. ANÁLISE DE RISCOS

A análise de riscos permite identificar eventos que podem comprometer a contratação e definir medidas preventivas e corretivas. A tabela a seguir apresenta riscos relevantes para a execução da futura ata

Risco identificado	Consequência provável	Medida preventiva	Medida corretiva
Estimativa inadequada de quantidades	Aquisição insuficiente ou excesso de registro sem aderência à demanda real.	Validar histórico de consumo e coletar demandas das Secretarias antes do edital.	Remanejamento administrativo das solicitações e abertura de novo planejamento, se necessário.
Produtos perecíveis entregues sem qualidade	Risco sanitário, insatisfação dos usuários e desperdício.	Especificações claras, exigência de boas práticas e fiscalização no recebimento.	Recusa do produto, substituição imediata, glosa e aplicação de sanções.
Atraso na entrega	Prejuízo a eventos, reuniões e atividades programadas	Definir prazos mínimos de solicitação, horários e canais de confirmação	Registro de ocorrência, substituição por fornecedor remanescente quando cabível e sanção
Restrição indevida da	Redução de licitantes e risco de	Adjudicação por item e exigências	Revisão do edital ou republicação

Risco identificado	Consequência provável	Medida preventiva	Medida corretiva
competitividade	preços menos vantajosos.	proporcionais à natureza do objeto.	caso identificado vício competitivo
Fornecedor sem capacidade logística	Falhas de entrega em múltiplos locais ou em horários próximos.	Exigir declaração de capacidade e prever responsabilidade integral pela entrega	Convocação de fornecedor remanescente, cancelamento do registro e sanções.
Pesquisa de preços deficiente	Estimativa incompatível com o mercado	Utilizar fontes diversas e atualizadas, com memória de cálculo e tratamento de dados	Complementar pesquisa antes da publicação ou revisar estimativa.
Pedidos sem planejamento	Desperdício, urgências desnecessárias e aumento de ocorrências	Estabelecer fluxo de solicitação e antecedência mínima.	Orientação às Secretarias e ajustes no fluxo interno
Descumprimento sanitário	Risco à saúde e responsabilização administrativa.	Exigir regularidade sanitária quando aplicável e fiscalizar condições do fornecimento	Comunicação à vigilância sanitária, recusa de produtos e sanções contratuais

17. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO E POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante da necessidade identificada, da recorrência das demandas administrativas, da existência de histórico de contratação anterior, da ampla disponibilidade de fornecedores no mercado local e regional, da possibilidade de adjudicação por item e da adequação do Sistema de Registro de Preços para demandas futuras e eventuais, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional e administrativa da contratação.

A solução proposta atende ao interesse público porque permite planejamento, padronização, controle, fiscalização, competição, economicidade e atendimento tempestivo das necessidades das Secretarias Municipais, sem obrigar a Administração à aquisição integral das quantidades estimadas.

Conclui-se, portanto, que a abertura de Ata de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de lanches, produtos de panificação, confeitaria, salgados, sucos, refrigerantes e itens correlatos é medida adequada, necessária, eficiente e compatível com a Lei Federal nº 14.133/2021, recomendando-se o prosseguimento do processo com elaboração ou atualização do Termo de Referência, pesquisa de preços, definição das condições de execução e demais atos preparatórios.

Unai/MG, 23 de junho de 2026.



Cássio Frutuoso da Silva

Secretário Municipal da Administração