

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÍNDICE

1.	Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:	2
2.	Previsão no Plano de Contratações Anual:	2
3.	Requisitos da Contratação:	3
4.	Quantidades:	5
5.	Levantamento de Mercado, Alternativas E ESCOLHA DA SOLUÇÃO:	6
6.	Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:	8
7.	Descrição do Restante da Solução, Manutenção e Assistência Técnica:	10
8.	Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta:	10
9.	Contratações Correlatas ou Interdependentes:	11
10.	Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:	11
11.	Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:	12
12.	Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:	13
13.	Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021	13
14.	Posicionamento Conclusivo:	13

I. INFORMAÇÕES GERAIS

Secretaria Municipal de Governo

Área solicitante: Diretoria Administrativa Financeira

Equipe responsável pela elaboração:

Viviane de Oliveira Marques - matrícula: 33.971-7 – Assessora

João Marcos da Costa Silva - matrícula: 27.547-6 – Supervisor

II. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição

Secretaria Municipal de Governo atua como órgão central de articulação política e administrativa, exigindo que seu corpo funcional de servidores (efetivos, comissionados e estagiários) mantenha regimes de trabalho integral e que, por vezes, estendem-se além do horário comercial ou iniciam-se precocemente para atendimento a agendas externas e reuniões de coordenação.

O problema identificado reside na inexistência de um fornecimento regular de gêneros alimentícios básicos para o desjejum e lanches institucionais. A ausência desses itens impacta diretamente a logística da unidade, forçando deslocamentos individuais de servidores durante o expediente para aquisição de alimentos, o que gera fragmentação da força de trabalho e perda de eficiência administrativa. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação visa garantir o bem-estar mínimo no ambiente de trabalho, assegurando a continuidade das atividades de apoio à governança e a cortesia no atendimento a cidadãos e autoridades em reuniões oficiais.

Historicamente, esta Secretaria enfrentou dificuldades em Atas de Registro de Preços, com licitações desertas, fracassadas ou descumprimento de entrega. O problema foi crítico no item 'pão francês', cuja falta inviabilizava a contratação dos demais itens, que também apresentavam instabilidade no fornecimento.

Portanto, esta Secretaria optou por rever a estratégia de contratação de Atas de Registro de Preços, pois a falta do item principal tornava a aquisição dos demais ineficiente.

2. Previsão no Plano de Contratações Anual

A. Id PCA no PNCP: Não Publicado até a data deste Estudo Técnico Preliminar.

B. Data da publicação no PNCP: Não Publicado até a data deste Estudo Técnico Preliminar.

Item	Objeto	C. Id do item no PCA	D. Classe/Grupo
1*	PAO FRANCES [50G/UN]	1011016	8920/101

2*	MANTEIGA COM SAL [POTE 500G]	1002685	8910/104
3*	LEITE UHT/UAT INTEGRAL [CAIXA 1L]	1004067	7210/104

Os itens 1, 2 e 3 estavam previstos no PCA 2026 da Secretaria Municipal de Governo com quantitativos inferiores aos atuais. Durante a elaboração deste ETP, identificou-se a necessidade de redimensionamento devido ao aumento no quadro de servidores. Adicionalmente, o ajuste na especificação do item 2 para embalagens de 500g visa otimizar o atendimento à nova demanda, auxiliando a logística de armazenamento, bem como adequando ao consumo diário estimado, reduzindo o quantitativo de materiais descartados após a utilização.

3. Requisitos da Contratação

- **Quais são os requisitos necessários ao atendimento da necessidade?**

Para atender à necessidade de fornecimento de lanche, a seleção do pão francês, leite e manteiga justifica-se por constituírem a tríade fundamental de um desjejum de ampla aceitação e baixo custo, garantindo o suporte nutricional básico e a cortesia institucional necessários para atender às rotinas dos servidores da Secretaria Municipal de Governo, sem exigir infraestrutura complexa de preparação ou armazenamento refrigerado de grande porte.

O fornecimento do pão francês deve ser realizado obrigatoriamente de segunda a sexta-feira, em horário definido pela Unidade Requisitante (preferencialmente até as 07h00 e 13h00), de modo a garantir o frescor e a integridade do produto para o consumo imediato.

As entregas de leite e manteiga devem ser parceladas (semanais ou quinzenais), respeitando estritamente a capacidade física de armazenamento, o consumo e o prazo de validade dos produtos (75% da validade total, no mínimo).

Os critérios de sustentabilidade para o fornecimento priorizam a redução do impacto ambiental e o desenvolvimento regional, incentivando a participação de empresas locais para minimizar as emissões de CO2 no transporte e fortalecer a economia do município. O êxito contratual está diretamente vinculado a um fluxo logístico eficiente, que utilize obrigatoriamente embalagens biodegradáveis (como papel Kraft para o pão) e adote práticas de logística reversa para o recolhimento de embalagens secundárias.

Ressalte-se que a abundância de fornecedores no Município de Uberlândia favorece a competitividade e a execução do objeto, facilitando a fiscalização sanitária e contratual presencial e minimizando riscos de desabastecimento, garantindo, assim, a plena conformidade da solução com o interesse público.

- **Quais são os padrões mínimos de qualidade relativos ao objeto?**

Os padrões mínimos de qualidade estabelecidos têm como objetivo assegurar que os produtos fornecidos estejam em conformidade com a norma técnica ABNT NBR 16170/2015, além de atender às exigências de segurança alimentar e integridade física. O pão francês deve apresentar frescor perceptível, com crosta crocante, miolo elástico e ausência de mofo, sendo entregue em unidades de 50g produzidas no mesmo dia do fornecimento. Para o leite e a manteiga, exige-se embalagens herméticas, rotulagem completa conforme a legislação vigente e prazo de validade remanescente que garanta consumo seguro. Caso surjam dúvidas quanto à qualidade ou padronização dos itens durante a fase de licitação, a Administração poderá solicitar amostras para análise sensorial e de pesagem, assegurando que o fornecedor cumpra integralmente os requisitos descritos no Termo de Referência.

Quanto à natureza da demanda, o objeto caracteriza-se como um fornecimento continuado. A necessidade de alimentação dos servidores da Secretaria Municipal de Governo é pautada pela habitualidade, uma vez que o consumo ocorre diariamente, e pela essencialidade, visto que a interrupção no fornecimento prejudica o bem-estar no ambiente de trabalho e a logística das atividades administrativas da pasta. Por se tratar de uma necessidade permanente, cuja prestação não se exaure em um único ato, a contratação deve garantir a disponibilidade ininterrupta dos itens, evitando prejuízos ao funcionamento das atividades finalísticas do órgão e assegurando a manutenção do apoio aos servidores da secretaria.

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

Considerando a natureza do objeto, fornecimento contínuo de gêneros alimentícios (pão, leite e manteiga), e a necessidade contínua de manutenção da estrutura funcional da Secretaria de Governo, a solução deverá estar disponível à Administração pelo prazo inicial de 60 (sessenta) meses (5 anos). Esta modelagem fundamenta-se no Artigo 106 da Lei Federal nº 14.133/2021, que autoriza a celebração de contratos de serviços e fornecimentos contínuos com vigência plurianual desde a sua origem.

A opção por um contrato com vigência de 5 anos, prevendo a possibilidade de prorrogação até o limite de 120 meses (10 anos) conforme o Artigo 107 da referida Lei, justifica-se pelos seguintes fatores de eficiência e vantajosidade:

- ✓ **Maximização da Economia de Escala:** A garantia de um horizonte contratual de longo prazo permite que o fornecedor ofereça preços mais competitivos, uma vez que há maior segurança para a amortização de investimentos logísticos e custos operacionais fixos.
- ✓ **Eficiência Administrativa e Redução de Custos Processuais:** Ao optar pela plurianualidade, a Administração evita o desgaste administrativo e os custos recorrentes de abertura de novos certames licitatórios anuais para itens de consumo básicos e rotineiros.

- ✓ Estabilidade e Curva de Aprendizagem: Assegura-se que o fluxo de entrega diária na Secretaria Municipal de Governo não sofra descontinuidade, aproveitando a adaptação do fornecedor à rotina do órgão e garantindo que o atendimento aos servidores permaneça estável durante toda a década.

Para a viabilização desta duração, a Administração realizará a verificação anual da disponibilidade de créditos orçamentários e atestará a manutenção da vantagem econômica da contratação em relação aos preços de mercado, assegurando a eficácia da solução durante todo o período de execução.

4. Quantidades

A definição dos quantitativos baseou-se, inicialmente, na análise de contratações anteriores e no consumo histórico do órgão. Todavia, os dados pretéritos não refletem o cenário atual, marcado por alterações na estrutura organizacional da Secretaria. Por prudência e precisão técnica, adotou-se como base o contingente de 70 servidores que atuam diariamente nos diversos setores. Adicionalmente, aplicou-se aos itens leite e manteiga um índice de utilização de 75%, margem que ajusta o volume de compra à parcela do corpo funcional que efetivamente consome tais produtos, evitando desperdícios e otimizando o gasto público.

As projeções anuais baseiam-se na constância de 20 dias úteis mensais e na manutenção das médias de consumo per capita.

Assim, temos:

4.1. Pão

O cálculo baseia-se no consumo por turnos (manhã e tarde) para estabelecer o volume anual, sendo **70 pães de 50gr por turno, totalizando 3,5kg.**

- **Consumo Diário:** 3,5 kg (manhã) + 3,5 kg (tarde) = **7 kg/dia.**
- **Consumo Mensal:** 7 kg x 20 dias = **140 kg/mês**
- **Consumo Anual:** 140 kg x 12 meses = **1.680 kg/ano**

4.2. Manteiga

O cálculo da manteiga é derivado da quantidade de pães servidos e ajustado pelo percentual de utilização efetiva, sendo estimado a utilização de **15 gramas de manteiga por pão.**

- **Consumo Diário:** 15g X 140 pães/dia = 2,1 kg/dia.
- **Consumo Semanal:** 2,1 kg x 5 dias = 10,5 kg/semana.
- **Consumo Mensal:** 2,1 kg x 20 dias = 42 kg/mês.
- **Consumo Anual (Bruto):** 42 kg x 12 meses = 504 kg/ano.

- **Percentual de Utilização Estimado: 75%**
- **Consumo Total Efetivo:** $504 \text{ kg/ano} \times 0,75 = 378 \text{ kg}$ ou **756 potes de 500g.**

4.3. Leite

O dimensionamento do leite segue a lógica de consumo diário por pessoa, considerando um estimativo de **200ml de leite por turno para cada pessoa**, portanto:

- **Consumo Diário:** $0,2\text{L} \times 70 \text{ pessoas} \times 2 \text{ turnos} = 28 \text{ litros/dia.}$
- **Consumo Semanal:** $28\text{L} \times 5 = 140 \text{ litros/semana.}$
- **Consumo Mensal:** $28\text{L} \times 20 = 560 \text{ litros/mês.}$
- **Consumo Anual (Bruto):** $560\text{L} \times 12 = 6.720 \text{ litros/ano.}$
- **Percentual de Utilização Estimado: 75%**
- **Consumo Total Efetivo:** $6.720\text{L} \times 0,75 = 5.040 \text{ litros/ano.}$

4.4. O consolidado das estimativas encontra-se detalhado na tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	QUANTIDADE CONTRATUAL (5 anos)
1	PÃO FRANCÊS (50 gramas)	KG	1.680	8.400
2	MANTEIGA DE LEITE COM SAL (Potes de 500 gramas)	UN	756	3.780
3	LEITE UHT LONGA VIDA INTEGRAL (Caixa de 1l)	UN	5.040	25.200

III. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5. Levantamento de Mercado, Alternativas E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

5.1. Para a definição da solução mais adequada, procedeu-se ao levantamento das alternativas disponíveis no mercado, realizando-se uma análise comparativa entre as opções de panificação e laticínios prospectadas. Avaliaram-se o impacto logístico, a infraestrutura de armazenamento da Secretaria e a capacidade de atendimento às demandas específicas do Gabinete e das Diretorias, conforme detalhado na tabela a seguir:

Item	Solução	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
Pão	1. Pão de Forma	Validade estendida (7 a 10 dias). Facilidade de armazenamento. Possibilidade de entrega semanal.	Comumente consumido com acompanhamentos (queijos e salamiarias), o que eleva o custo de consumo. Baixa aceitação para o desjejum institucional padrão.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Pão	2. Pão de leite	<i>Textura macia, adocicado e maior densidade calórica;</i> <i>Possui boa aceitação geral.</i> <i>Não há necessidade de entrega diária.</i>	<i>Exige condições de conservação mais rigorosas (risco de mofo precoce);</i> <i>Ausência de padronização em entregas de larga escala</i> <i>Possui mais açúcar e gordura, comparado aos demais, não favorecendo o consumo recorrente e diário.</i>
	3. Pão francês [ESCOLHIDA]	<i>Alta aceitação universal;</i> <i>Sabor vinculado à tradição de consumo.</i> <i>Frescor garantido por entrega diária.</i>	<i>Baixa durabilidade, consumo diário.</i> <i>Entrega diária.</i> <i>Dependência total da pontualidade logística do fornecedor para o cumprimento do horário.</i>
Manteiga	1. Tablete 200 gr.	<i>Produto tradicional, sabor característico.</i> <i>Facilidade de encontrar no mercado varejista.</i>	<i>Difícil fracionamento</i> <i>Requer monitoramento de temperatura após abertura.</i> <i>Menor praticidade, exige corte e pode ser menos conveniente.</i>
	2. Margarina	<i>Boa durabilidade, fácil de armazenar.</i> <i>Menor preço de mercado.</i>	<i>Baixo valor nutricional; não atende aos padrões de qualidade desejados.</i>
	3. Pote de 500g [ESCOLHIDA]	<i>Alta aceitação, une tradição e praticidade.</i> <i>A embalagem facilita uso e conserva melhor.</i> <i>Maior segurança alimentar e higiene; menor geração de resíduos, devido ao volume.</i>	<i>Requer monitoramento de temperatura após abertura.</i>
Leite	1. Pasteurizado (Saquinho)	<i>Menor custo unitário inicial.</i> <i>Produto com menor processamento industrial, mais fresco.</i>	<i>Baixa vida útil; exige refrigeração rigorosa e constante.</i> <i>Menos prático para armazenamento.</i>

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Leite	2. Em Pó	<i>Longa validade e fácil armazenamento.</i>	<i>Exige manipulação excessiva, água filtrada e tempo de preparo.</i> <i>Sabor diferente ao Leite in natura, devido a necessidade de diluição.</i> <i>Valor mais elevado que as demais opções.</i>
	3. Longa Vida (UHT) [ESCOLHIDA]	<i>Alta durabilidade; dispensa refrigeração no estoque; facilita o controle de validade.</i> <i>Muito prático para uso e consumo imediato.</i> <i>Alta aceitação para consumo recorrente.</i> <i>Mais acessível</i>	<i>Volatilidade de preços durante o ano.</i>

5.2. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:

Item	Solução	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
Pão	1. Pão de Forma	<i>Pcte. 400 gr.</i>	<i>R\$ 6,99</i>
	2. Pão de leite	<i>Kg</i>	<i>R\$ 14,29</i>
	3. Pão francês [ESCOLHIDA]	<i>Kg</i>	<i>R\$ 15,50</i>
Manteiga	1. Tablete 200 gr.	<i>Kg</i>	<i>R\$ 12,00</i>
	2. Margarina	<i>Pote</i>	<i>R\$ 7,99</i>
	3. Pote de 500g [ESCOLHIDA]	<i>Pote</i>	<i>R\$ 20,90</i>
Leite	1. Pasteurizado (Saquinho)	<i>Litro</i>	<i>R\$ 7,99</i>
	2. Em Pó	<i>Unidade</i>	<i>R\$ 12,85</i>
	3. Longa Vida (UHT) [ESCOLHIDA]	<i>Caixa</i>	<i>R\$ 5,24</i>

A cotação apresentada tem como objetivo apenas permitir um comparativo de valores entre as opções analisadas para atender ao Estudo Técnico Preliminar (ETP), servindo como referência inicial para a tomada de decisão. Esses valores não representam o preço médio final da opção escolhida, que será devidamente apurado e demonstrado no Relatório de Pesquisa de Preços, documento que embasará a elaboração do Termo de Referência e consolidará os custos de forma oficial e precisa.

5.3. **ESCOLHAS DA SOLUÇÃO**

Na comparação entre pão francês, pão de forma e pão de leite, todos apresentam preços semelhantes, mas diferem em aspectos de consumo e praticidade. O pão de forma se destaca pela durabilidade e pela possibilidade de entrega semanal, sendo prático para lanches e sanduíches, embora não tenha a mesma aceitação no café da manhã tradicional. O pão de leite é bastante apreciado em lanches e pelo público infantil, com sabor adocicado e textura macia, mas não se configura como opção principal para consumo recorrente. Já o pão francês, apesar de exigir entregas diárias, o que pode ser visto como um ponto negativo, garante frescor constante e se beneficia justamente desse aspecto, sendo o mais consumido no Brasil e profundamente enraizado nos hábitos alimentares. Por unir tradição, sabor e alta aceitabilidade, **o pão francês se mostra a escolha mais adequada para o fornecimento**, enquanto pão de forma e pão de leite podem ser considerados apenas como complementos ocasionais.

Na comparação entre tablete de manteiga de 200 gramas, margarina e manteiga em pote de 500 gramas, observa-se que o tablete, embora tradicional e de sabor característico, é menos prático para uso diário por exigir corte e ter menor conveniência no armazenamento. A margarina se destaca pelo preço mais acessível e pela facilidade de espalhar, além da boa durabilidade, mas é percebida como um produto de menor qualidade frente à manteiga. Já a manteiga em pote de 500 gramas reúne os atributos mais valorizados: mantém o sabor e a qualidade da manteiga tradicional, oferece maior praticidade no consumo por dispensar cortes e, pelo volume maior, reduz a necessidade de reposição frequente. Por esses motivos, **a escolha mais adequada recai sobre a manteiga em pote de 500 gramas**, que equilibra conveniência, qualidade e aceitação, tornando-se a opção principal para fornecimento recorrente.

Na comparação entre leite pasteurizado em saquinho, leite em pó e leite longa vida (UHT), observa-se que o pasteurizado oferece sabor fresco e natural, mas tem validade curta e exige refrigeração imediata, o que limita sua praticidade. O leite em pó apresenta longa durabilidade e facilidade de estocagem, sendo útil em receitas, mas demanda preparo e possui custo mais elevado por litro reconstituído. Já **o leite longa vida reúne vantagens importantes**: é prático por estar pronto para consumo, tem boa durabilidade sem necessidade de refrigeração antes de aberto e mantém qualidade consistente com sabor próximo ao leite fresco. Seu ponto negativo é a volatilidade dos preços ao longo do ano, mas ainda assim se mostra a opção mais adequada, pois equilibra conveniência, qualidade e aceitação ampla, **tornando-se a escolha principal para fornecimento contínuo**.

IV. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

6. Descrição do Restante da Solução, Manutenção e Assistência Técnica

6.1. A solução escolhida consiste na **aquisição de gêneros alimentícios (Leite UHT Integral, Pão Francês e Manteiga de Leite)**, configurando-se estritamente como **compra de material de consumo**. A solução foi desenhada para operar de forma integrada, onde o fornecimento dos itens visando manter a regularidade do desjejum institucional da Secretaria de Governo.

6.1.1. A contratada deverá manter canal de comunicação ágil (telefone/e-mail/mensageria) para atender chamados de substituição imediata. Caso sejam detectados produtos fora dos padrões da **NBR 16170** (pão), embalagens avariadas ou produtos com sinais de descongelamento (manteiga) no ato da entrega, a reposição deverá ocorrer em no máximo **1 (uma) hora**, sem custos adicionais, para não comprometer as agendas matinais dos setores.

6.1.2. A manutenção do padrão de qualidade será assegurada por meio de conferência quantitativa e qualitativa diária. O fornecedor deve garantir que o leite UHT e a manteiga entregue possua, no mínimo, 75% da validade total.

6.1.3. Dada a natureza perecível e de consumo imediato dos itens, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica. A garantia da solução reside na conformidade com as normas sanitárias vigentes (MAPA e ANVISA) e no dever do fornecedor de substituir, sem ônus para a Administração, qualquer item que apresente vício de qualidade, embalagem violada ou no prazo de validade em desacordo com o edital no momento da entrega.

6.1.4. A solução prevê o ajuste nos quantitativos diários conforme a demanda das Diretorias e do Gabinete, conforme histórico de consumo, assegurando que não haja desabastecimento nem desperdício de alimentos e de recursos públicos.

6.1.5. A solução também orienta a logística reversa, o fornecedor fica responsável pela retirada das caixas de transporte (papelão ou plástico) e demais invólucros no ato da entrega subsequente, mantendo a organização e higiene das copas da Secretaria e reduzindo o volume de resíduos sólidos destinados à coleta municipal.

7. Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta

7.1. Em observância ao princípio da ampla competitividade e ao art. 40 da Lei nº 14.133/2021, a Administração optou pela adjudicação por **item**, permitindo que licitantes distintos disputem individualmente o fornecimento de Pão, Manteiga e Leite. Esta modelagem fundamenta-se nos seguintes aspectos:

7.1.1. A divisão do objeto em itens independentes permite a participação de empresas de diferentes portes e especialidades. Padarias locais podem competir especificamente pelo fornecimento do pão, enquanto distribuidores de laticínios ou supermercados podem oferecer melhores condições para o leite e a manteiga, resultando em preços mais vantajosos para o erário.

7.1.2. Também, embora os itens componham a mesma refeição, possuem cadeias produtivas e logísticas distintas. O pão exige produção diária e entrega imediata (padarias), enquanto o leite UHT e a manteiga são produtos industrializados de prateleira (distribuidores). A adjudicação por item respeita a vocação do mercado fornecedor.

7.1.3. Ainda, ao não concentrar toda a solução em um único fornecedor, a Administração mitiga o risco de interrupção total do serviço. Eventuais problemas com um licitante (ex: atraso na entrega do leite) não afetam a execução do contrato do pão, facilitando a gestão de contingências.

8. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

8.1. Verificou-se a existência de Atas de Registro de Preços vigente que contempla os itens Leite e Manteiga (RP nº 375/2024). No entanto, a referida ata não supre a demanda atual deste órgão, visto que o quantitativo nela registrado foi estimado antes do aumento do quadro de servidores. Diante da insuficiência dos saldos remanescentes na ARP citada para cobrir o novo dimensionamento do consumo, a presente contratação torna-se independente e necessária para garantir a continuidade do serviço público, sem risco de desabastecimento.

8.2. Também, percebesse a necessidade dos itens açúcar e café, para complementar os itens aqui tratados, pois são fundamentais para a composição do lanche/café da manhã, porém, esses itens são fornecidos diretamente pela Secretaria de Administração. Portanto, a presente contratação é complementar à logística de suprimentos centralizada, não havendo necessidade de incluir tais itens neste processo, evitando-se a duplicidade de gastos.

9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

9.1. A contratação almeja alcançar os seguintes resultados finalísticos e operacionais para a Administração Pública:

9.1.1. Assegurar o fornecimento ininterrupto de itens básicos (leite, pão e manteiga) com alto padrão de qualidade sanitária, atendendo ao aumento da demanda decorrente da ampliação do quadro de servidores.

9.1.2. Com a escolha do leite UHT, espera-se ampliar o período de armazenamento do produto no órgão, aproveitando sua validade estendida para evitar o desabastecimento. Já em relação ao pão e à manteiga, por apresentarem maior perecibilidade, o fornecimento será realizado de forma parcelada, o que possibilita o redimensionamento das entregas, contribuindo para reduzir a quase zero o índice de desperdício por vencimento da validade ou deterioração física, além de otimizar o uso do espaço disponível para armazenamento.

9.1.3. Mitigar o risco de desabastecimento que a Ata de Registro de Preços atual (insuficiente em quantitativos) poderia causar, garantindo que o cronograma de lanches/refeições seja cumprido sem interrupções.

9.1.4. Obter a proposta de preços mais vantajosa para o erário mediante a adjudicação por item, fomentando a competitividade entre fornecedores locais (padarias) e grandes distribuidores de laticínios.

9.1.5. Integração harmoniosa com os insumos (açúcar e café) já disponibilizados pela Secretaria de Administração, consolidando uma solução completa de desjejum/lanche com baixo custo de gestão contratual.

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

10.1. Após a consolidação deste ETP, serão produzidas as fases a seguir:

Até 13/03/2026	Consolidar o Termo de Referência com os valores estimados na pesquisa de preços
Até 20/03/2026	Confeccionar a Requisição e demais documentos que instruirão o processo
Até 27/03/2026	Enviar toda a documentação para a Diretoria de Compras, requerendo a abertura do processo licitatório

10.2. Na definição da equipe responsável pela fiscalização do contrato, caberá ao gestor observar a afinidade dos servidores com a temática, assegurando também a disponibilização dos meios necessários para o pleno exercício de suas funções, promovendo capacitação sempre que houver necessidade.

11. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

11.1. No que diz respeito à aquisição de gêneros alimentícios como pão francês, leite e manteiga, os principais impactos ambientais concentram-se na geração de resíduos sólidos das embalagens, na emissão de gases poluentes durante o transporte e na pressão sobre os recursos naturais durante a produção primária. Para o pão francês, o impacto imediato é o descarte de embalagens de papel ou plástico, enquanto para o leite e a manteiga, somam-se os resíduos plásticos e cartonados, além do elevado consumo de água e emissão de metano inerentes à pecuária leiteira. Adicionalmente, o transporte diário desses itens contribui para a pegada de carbono do órgão por meio da queima de combustíveis fósseis.

11.2. Como medidas mitigadoras, a contratação deve priorizar a sustentabilidade em todas as etapas. No acondicionamento do pão francês, deve-se exigir o uso exclusivo de sacos de papel Kraft ou materiais biodegradáveis, eliminando o uso de plásticos virgens. Para o leite e a manteiga, as especificações devem privilegiar embalagens recicláveis e o fornecedor deve ser incentivado a adotar a logística reversa para as caixas de transporte e pallets. Para reduzir as emissões atmosféricas, é recomendável o escalonamento das entregas e a preferência por fornecedores locais, diminuindo o deslocamento dos veículos. Por fim, para mitigar o desperdício de alimentos — que representa perda de recursos hídricos e energéticos — o cronograma de entrega deve ser rigorosamente ajustado à demanda real, exigindo-se que os produtos entregues possuam margem ampla de validade, garantindo o consumo integral antes do vencimento.

V. CONCLUSÃO

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

Os elementos opcionais que não foram contemplados neste estudo foram dispensados por não se adequarem ao caso concreto, conforme permissivo do art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13. Posicionamento Conclusivo:

13.1. Em observância ao art. 9º, inciso XIII da IN SEGES nº 58/2022 e ao art. 18, §1º, inciso XII da Lei Federal nº 14.133/2021, esta equipe de planejamento apresenta posicionamento conclusivo favorável à adequação da contratação. A solução escolhida demonstra-se plenamente apta ao atendimento da necessidade a que se destina, uma vez que o dimensionamento foi realizado de forma motivada e baseada em razões fáticas de consumo per capita e frequência de uso. A viabilidade da contratação fundamenta-se na capacidade da solução em alcançar o interesse público e institucional da melhor forma possível, equilibrando a garantia do abastecimento alimentar com a aplicação de índices de utilização que evitam desperdícios e otimizam o gasto público. Diante do exposto, declara-se a viabilidade técnica e operacional da contratação, confirmando que a presente solução é a mais adequada dentre as possíveis para promover o atendimento integral das necessidades identificadas no Estudo Técnico Preliminar e demais documentos complementares acostados ao processo administrativo.

Uberlândia-MG, 27 de março de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **VIVIANE DE OLIVEIRA MARQUES**
Data: 27/03/2026 16:08:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Viviane de Oliveira Marques
Assessora
Matrícula nº 33.971-7

JOAO MARCOS DA COSTA
Assinado de forma digital
por JOAO MARCOS DA
COSTA SILVA:10642967695
Dados: 2026.03.27 16:56:53
-03'00'

João Marcos da Costa Silva
Supervisor
Matrícula nº 27.547-6

POLIANA ASSUNCAO FERREIRA
Assinado de forma digital por
POLIANA ASSUNCAO FERREIRA
Dados: 2026.03.31 12:13:24
-03'00'

RENATO MACHADO DE REZENDE:03841767630
Assinado de forma digital
por RENATO MACHADO
DE REZENDE:03841767630
Dados: 2026.03.31
16:31:31 -03'00'

Renato Machado de Rezende
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO

Nome Arquivo: Anexo IV - Estudo Técnico Preliminar.pdf

Documento assinado de forma digital por Geraldo Alves Mundim Neto

Certificado: **IBljANBg***v2ABFhJB**BVRpo*****DAQAB**

Data: 03/08/2026 09:54:17

Documento assinado de forma digital por Lívia Mendes de Paula

Certificado: **IBljANBg***w8Nlikvb**b8yTI*****DAQAB**

Data: 05/08/2026 10:01:34



20261419908SMA/DC