



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação e embasar a elaboração do Termo de Referência.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A demanda decorre da necessidade de garantir condições adequadas de permanência, acolhimento e participação de servidores, colaboradores e munícipes envolvidos em eventos institucionais, tais como reuniões, treinamentos, oficinas, ações sociais e conferências entre outras cerimônias, os quais, em sua maioria, possuem duração prolongada e requerem suporte alimentar mínimo.

1.2. A ausência desse fornecimento compromete a efetividade das atividades realizadas, podendo impactar negativamente na produtividade, no engajamento dos participantes e na qualidade dos serviços prestados à população, prejudicando, assim, a execução das políticas públicas.

1.3. A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade recorrente das diversas Secretarias Municipais quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas, indispensáveis à realização de eventos institucionais, reuniões de trabalho, capacitações, oficinas, ações sociais, conferências, programas e projetos promovidos pela Administração Pública Municipal.

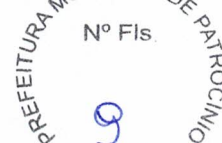
1.4. A disponibilização desses itens mostra-se essencial para garantir condições adequadas de acolhimento, conforto e permanência aos servidores, colaboradores, parceiros e à população atendida, especialmente em atividades que demandam maior tempo de duração, interação coletiva ou participação comunitária, contribuindo diretamente para a efetividade das ações desenvolvidas.

1.5. Ademais, a contratação se justifica pela necessidade de assegurar maior planejamento, padronização e agilidade na execução dos serviços públicos, permitindo às Secretarias o pronto atendimento das demandas, sem a necessidade de instauração de processos licitatórios individualizados para cada evento, promovendo, assim, maior eficiência administrativa, economicidade e continuidade das ações governamentais.

1.6. Ressalta-se que a ata de registro de preços atualmente vigente encontra-se em fase final de validade, o que inviabiliza a realização de novas aquisições por esse instrumento. Diante disso, torna-



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



se imprescindível a abertura de novo procedimento licitatório, de modo a garantir a continuidade no atendimento das demandas institucionais.

1.7. Destaca-se, ainda, que a Administração Pública não dispõe de estrutura física adequada, equipamentos ou quadro de pessoal suficiente para a produção interna desses alimentos, o que inviabiliza sua execução direta.

2. PREVISÃO NO PCA

2.1. O Município não possui Plano de Contratações Anual formalmente instituído até o presente momento, razão pela qual o presente elemento não se aplica, nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021. Contudo, tal contratação consta na previsão da Lei Orçamentária Anual (LOA) e Quadro de Detalhamento de Despesas (QDD) do Município para o exercício de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos essenciais, considerados suficientes e proporcionais, sem prejuízo da ampla competitividade do certame:

- a) Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos prontos para consumo, em condições adequadas de higiene, conservação e apresentação, observando as normas sanitárias vigentes aplicáveis;
- b) Os produtos deverão ser preparados com matérias-primas de qualidade, dentro do prazo de validade e em condições que garantam a segurança alimentar dos consumidores;
- c) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme demanda das Secretarias Municipais, respeitando os prazos, locais e quantitativos previamente solicitados;
- d) O prazo de entrega estará discriminado na Autorização de Fornecimento emitida por cada Secretaria, podendo este ser no mesmo dia da solicitação. Garantindo flexibilidade e agilidade, a empresa contratada deve se adaptar as demandas da administração pública, com capacidade de atender aos pedidos com prazos apertados e volumes variados, além de quantitativos suficientes para eventos ou demandas emergenciais.
- e) A empresa contratada deverá assegurar condições adequadas de transporte e acondicionamento dos alimentos, de modo a preservar suas características, qualidade e integridade até o momento da entrega;
- f) Os itens fornecidos deverão apresentar padrão mínimo de qualidade e uniformidade, compatíveis com a finalidade institucional a que se destinam;



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



g) Sempre que possível, deverão ser adotadas práticas que promovam a sustentabilidade, tais como:

- utilização de embalagens adequadas e, preferencialmente, recicláveis ou de menor impacto ambiental;
- redução de desperdícios no fornecimento;
- observância de boas práticas de manipulação de alimentos;

h) 3.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, deste que comprovado o preço vantajoso, nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

4.1. A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base na análise do consumo registrado em exercícios anteriores, especialmente a partir dos empenhos realizados no último ano, os quais refletem o histórico de utilização dos gêneros alimentícios pelas diversas Secretarias Municipais.

4.2. Além disso, foram consideradas as projeções de eventos a serem realizados durante o período de vigência da futura ata de registro de preços, incluindo reuniões institucionais, treinamentos, oficinas, ações sociais, conferências, programas e demais atividades administrativas que demandam o fornecimento de alimentação pronta para consumo.

4.3. Dessa forma, entende-se que os quantitativos estimados são compatíveis com a demanda institucional, suficientes para atender às necessidades previstas e alinhados aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento da Administração Pública.

DESCRIÇÃO	UN	QTDE
BOLO SIMPLES PRONTO COM COBERTURA INTEIRO. - APROXIMADAMENTE 1,5 KG, SENDO 30 PORÇÕES DE 50G. SABORES CENOURA, LIMÃO, COCO, CHOCOLATE, ETC. OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, AMIDO DE MILHO, ETC) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS. COBERTURA CREMOSA SOBRE TODO O BOLO NOS SABORES CHOCOLATE, COCO, LIMÃO, ETC. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO, ISOPOR OU PRATO PLÁSTICO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME, OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR.	KG	700
BOLO SIMPLES PRONTO SEM COBERTURA INTERIO. - APROXIMADAMENTE 1,5 KG, SENDO 30 PORÇÕES DE 50G, SABORES CHOCOLATE, FUBÁ, MANDIOCA, MILHO, LARANJA, COCO, BAUNILHA, ETC. OBTIDO DA MISTURA DE FARINÁCEOS (FARINHA DE TRIGO, FUBÁ, AMIDO DE MILHO, ETC) COM OVOS, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, LEITE PASTEURIZADO OU SUCO DE FRUTAS, ADICIONADO DE FERMENTO QUÍMICO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATO DE PAPELÃO LAMINADO, ISOPOR OU PRATO PLÁSTICO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME, OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR.	KG	700
PAO COM CARNE MOIDA - PAO FRANCES PESANDO 50 GR FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCCAO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA	UN	5.000



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO
Nº Fis 11

PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO FERMENTO BIOLÓGICO AGUA E SAL FABRICADO COM MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90 GR DE CARNE MOIDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE CEBOLA E MILHO COM NO MINIMO DE VARIACAO DE 10 POR CENTO NO PESO. DEVERAO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE INTEGRO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 5 HORAS APOS A ENTREA.		
PAO COM SALSICHA - PAO DE HOT DOG PESANDO 20 GR COM 20 CM COM NO MINIMO VARIACAO DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM CEBOLA COM SALSICHA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERAO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE INTEGRO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 5 HORAS APOS A ENTREGA.	UN	5.000
PAO DE QUEIJO ASSADO PEQUENO COQUETEL. - PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 15G. INGREDIENTES POLVILHO, ÓLEO, QUEIJO, LEITE, ÁGUA E OVOS. PRODUZIDO NO MESMO DIA DA ENTREGA. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	2.500
PAO FRANCES COM MANTEIGA - PAO PESANDO 50 GRAMAS, FORMATO E SABOR CARACTERISTICO, OBTIDO PELA COCCAO, EM CONDICÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, FABRICADO COM MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. APROXIMADAMENTE 15 GRAMAS DE MANTEIGA DE LEITE COM SAL DE PRIMEIRA QUALIDADE.	UN	1.000
PAO FRANCES COM PRESUNTO E MUCARELA - PAO FRANCES PESANDO 50 GR FORMATO E SABOR CARACTERISTICO OBTIDO PELA COCCAO EM CONDICÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO FERMENTO BIOLÓGICO AGUA E SAL FABRICADO COM MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. APROXIMADAMENTE 20 GR DE PRESUNTO E 20 GR DE MUÇARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM NO MINIMO VARIACAO DE 10 POR CENTO NO PESO. DEVERAO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE INTEGRO. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 5 HORAS APOS ENTREGA.	UN	5.000
PÃO FRANCÊS, PESO 50GR, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO, OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. - DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24(VINTE E QUATRO) HORAS APÓS ENTREGA.	KG	6.000
QUITANDAS DIVERSAS. - BOLACHINHAS, ROSQUINHAS, BROAS, BISCOITOS, SEQUILHOS, ETC. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM BOLOR, PRODUZIDO NO MESMO DIA DE ENTREGA. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR	KG	1.500
SALGADOS ASSADOS VARIADOS PESO MINIMO DE 30G FEITO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO OVOS LEITE E DERIVADOS MATEIGA FERMENTO TEMPEROS RECHEIO OCUPANDO 40 POR CENTO DO SALGADO PODENDO SER DE FRANGO COM OU SEM REQUEIJAO CREMOSO CARNE PRESUNTO QUEIJO PALMITO SALSICHA ETC. TIPOS PODEM SER ENROLADINHO ESFIRRA TROUXINHA EMPADA CROISSANT QUICHE ETC DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO INGREDIENTES DATA DE FABRICACAO VALIDADE E SABOR	UN	60.000
SALGADOS FRITOS VARIADOS PESO MINIMO DE 30G FEITO COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO/TRIGO OVOS LEITE MATEIGA FERMENTO E TEMPEROS RECHEIO OCUPANDO 40 POR CENTO DO SALGADO PODENDO SER DE FRANGO COM OU SEM REQUEIJAO CREMOSO CARNE PRESUNTO QUEIJO PALMITO SALSICHA ETC TIPOS PODEM SER ENROLADINHO COXINHA QUIBE RISOLE PASTEL BOLINHA CROQUETE ETC DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO INGREDIENTES DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE E SABOR	UN	60.000

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar soluções existentes no mercado aptas a atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas, objetivando alcançar os resultados pretendidos



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



pela Administração, considerando os aspectos de economicidade, eficiência, eficácia e padronização. Assim, foram identificadas as seguintes soluções:

5.2. Soluções Apresentadas

5.2.1. Solução 1 – Pregão Eletrônico (Contratação Tradicional):

5.2.1.1. O pregão eletrônico apresenta-se como alternativa viável para a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, permitindo ampla competitividade, transparência e seleção da proposta mais vantajosa.

5.2.1.2. A modalidade garante ampla divulgação e observância dos princípios da publicidade e isonomia, bem como viabiliza a disputa de lances entre os participantes, contribuindo para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

5.2.1.2.1. **Vantagem:** ampla competitividade e potencial redução de preços.

5.2.1.2.2. **Desvantagem:** necessidade de múltiplas licitações ao longo do tempo.

5.2.2. Solução 2 – Sistema de Registro de Preços (SRP):

5.2.2.1. O Sistema de Registro de Preços consiste no registro formal de preços para fornecimento futuro e eventual de gêneros alimentícios, permitindo à Administração realizar contratações conforme a necessidade, durante o período de vigência da ata.

5.2.2.2. Essa solução proporciona maior flexibilidade, evitando contratações desnecessárias ou estoques inadequados, além de garantir agilidade no atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

5.2.2.3. Ademais, o SRP contribui para a economicidade, ao possibilitar ganho de escala, padronização dos itens e redução de custos administrativos com a realização de um único procedimento licitatório.

5.2.2.3.1. **Vantagem:** flexibilidade e agilidade nas contratações conforme a demanda.

5.2.2.3.2. **Desvantagem:** não garante contratação imediata de quantitativos totais estimados.

5.2.3. Solução 3 – Adesão à Ata de Registro de Preços de Outro Órgão (Carona):

5.2.3.1. A adesão a atas de registro de preços de outros órgãos públicos pode representar alternativa célere para contratação, desde que haja compatibilidade com o objeto pretendido e autorização do órgão gerenciador e do fornecedor.

5.2.3.2. Contudo, essa solução apresenta limitações, especialmente quanto à padronização dos itens, qualidade dos produtos, logística de fornecimento e adequação às necessidades específicas da Administração Municipal.

5.2.3.3. Além disso, há risco de indisponibilidade de saldo na ata ou de condições contratuais menos vantajosas, o que pode comprometer a eficiência da contratação.

5.2.3.3.1. **Vantagem:** maior rapidez na contratação.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



5.2.3.3.2. Desvantagem: dependência de terceiros e possível inadequação ao objeto.

5.3. Da Conclusão

5.3.1. Diante da análise realizada, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços, a ser operacionalizado por meio de Pregão Eletrônico, é a solução mais adequada para atender à demanda da Administração Municipal quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas.

5.3.2. Essa alternativa permite maior flexibilidade na contratação, adequando-se à natureza variável e recorrente da demanda, além de assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, promover a economicidade e garantir o atendimento eficiente das necessidades das Secretarias.

5.3.3. Trata-se de solução alinhada aos princípios da eficiência, planejamento, economicidade e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, mostrando-se, portanto, a mais vantajosa e adequada à realidade administrativa.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Com base no levantamento de mercado realizado e nas quantidades estimadas, o valor preliminar da contratação é estimado em aproximadamente R\$ 750.840,00 [setecentos e cinquenta mil e oitocentos e quarenta reais], considerando-se a solução considerada mais vantajosa à Administração. Ressalta-se que o orçamento estimativo definitivo será elaborado na fase de Termo de Referência, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta é a contratação de empresa para o fornecimento de salgados, pães e quitandas, com aquisição de produtos de panificações balanceados e nutritivos, preparados de acordo com padrões de higiene e qualidade alimentar, para atender às demandas das Secretarias Municipais durante seus expedientes e eventos.

7.2. Dessa forma, a implantação do sistema de registro de preços visa garantir uma oferta contínua e qualificada de aquisição dos produtos de panificação (bolos, salgados, quitandas entre outros) às Secretarias Municipais, promovendo a satisfação e o bem-estar dos servidores, colaboradores e visitantes, além de contribuir para a eficiência operacional e o bom funcionamento dos órgãos municipais.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

www.patrocinio.mg.gov.br – (34) 3839-1800 – Av. João Alves do Nascimento, nº 1.452, Cidade Jardim
CEP: 38.747-050



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO
Nº Fls. 14
026

8.1. Considerando a diversidade de itens que compõem o objeto, tais como salgados, pães e quitandas, bem como a existência de múltiplos fornecedores no mercado aptos a atender a demanda, a decisão pelo parcelamento da contratação mostra-se adequada e alinhada aos princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021. O parcelamento do objeto possibilita a ampliação da competitividade, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, contribui para o melhor aproveitamento do mercado, assegurando a viabilidade técnica e econômica da contratação, sem prejuízo da qualidade dos produtos a serem fornecidos.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a presente contratação, a Administração pretende alcançar resultados positivos relacionados à melhoria da eficiência administrativa, à racionalização de recursos e à elevação da qualidade do suporte oferecido nas atividades institucionais que demandam o fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas.

9.2. Espera-se, com a adoção do Sistema de Registro de Preços, maior economicidade nas contratações, por meio da padronização dos itens e da redução de custos administrativos decorrentes da realização de múltiplos processos licitatórios, bem como maior eficiência no atendimento das demandas das Secretarias Municipais, permitindo aquisições conforme a necessidade.

9.3. Pretende-se, ainda, assegurar a continuidade das ações administrativas, sociais e institucionais, evitando interrupções decorrentes da ausência de fornecimento adequado de alimentação durante eventos, reuniões, treinamentos e demais atividades.

9.4. No aspecto da gestão de recursos humanos, a contratação contribuirá para a redução de demandas operacionais internas relacionadas à organização de alimentação, permitindo que os servidores se concentrem em suas atividades finalísticas, aumentando a produtividade e a qualidade dos serviços prestados.

9.5. Quanto à qualidade, busca-se garantir o fornecimento de alimentos em condições adequadas de higiene, conservação e apresentação, proporcionando melhores condições de participação, acolhimento e bem-estar aos servidores, colaboradores e à população atendida.

9.6. Sob a ótica da sustentabilidade, espera-se a adoção de práticas que reduzam o desperdício de alimentos e incentivem o uso de embalagens adequadas e de menor impacto ambiental, contribuindo para uma gestão mais responsável dos recursos públicos.

9.7. Dessa forma, a contratação visa não apenas suprir uma necessidade operacional, mas também promover melhorias concretas na execução das atividades institucionais, podendo subsidiar, quando cabível, a definição de indicadores de desempenho na fase de execução contratual.



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. Para assegurar a adequada execução da futura contratação e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, deverão ser adotadas previamente pela Administração as seguintes providências:

- a) Realizar o planejamento prévio das demandas pelas Secretarias Municipais, com estimativa de quantitativos e definição dos tipos de eventos que demandarão o fornecimento dos gêneros alimentícios;
- b) Elaborar o Termo de Referência com especificações claras e objetivas quanto aos itens a serem fornecidos, prazos, condições de entrega e critérios de qualidade;
- c) Designar formalmente os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da ata de registro de preços e das futuras contratações dela decorrentes;
- d) Estabelecer rotinas internas para solicitação, autorização e controle dos pedidos, de forma a garantir organização, rastreabilidade e adequada utilização dos recursos públicos;
- e) Orientar os servidores envolvidos quanto aos procedimentos de recebimento, conferência e aceitação dos produtos, especialmente no que se refere às condições de higiene, qualidade e conformidade com o solicitado;
- f) Verificar a disponibilidade orçamentária para suportar as futuras contratações decorrentes da ata de registro de preços;
- g) Promover o alinhamento entre as Secretarias demandantes, visando padronizar solicitações e otimizar o uso dos itens contratados.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Após análise do objeto, verifica-se que não há contratações correlatas ou interdependentes que interfiram ou condicionem a execução da presente contratação, razão pela qual este elemento é considerado não aplicável, nos termos do art. 18, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação pretendida poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos decorrentes de embalagens utilizadas no acondicionamento e transporte



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO
Nº Fis. 16
16

dos gêneros alimentícios, bem como ao eventual desperdício de alimentos durante a execução dos serviços.

Como medidas mitigadoras, cuja responsabilidade será da empresa contratada, deverão ser adotadas as seguintes ações:

- a) Utilizar embalagens adequadas ao acondicionamento dos alimentos, preferencialmente recicláveis ou de menor impacto ambiental, garantindo as condições de higiene e segurança sanitária;
- b) Fornecer os itens em quantidades compatíveis com a demanda solicitada, contribuindo para a redução do desperdício de alimentos;
- c) Adotar boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e transporte dos alimentos, visando evitar perdas e garantir a qualidade dos produtos;
- d) Realizar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sob sua responsabilidade, em conformidade com a legislação ambiental vigente;
- e) Sempre que possível, reduzir a utilização de materiais descartáveis, sem prejuízo das normas sanitárias aplicáveis.

Tais medidas visam minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação, sendo de responsabilidade da contratada sua adequada implementação, em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável.

13. ANALISE DE RISCO

13.1. A Análise de Riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamentos dos riscos relacionados à contratação.

13. MAPA DE RISCOS

13.1. DADOS DO PROCESSO

INTRODUÇÃO

Conforme disposto no art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, é necessário avaliar os riscos que possam comprometer a realização da contratação e a execução satisfatória dos serviços. Para garantir o sucesso contratual, é essencial prever no instrumento contratual cláusulas específicas relacionadas à identificação, mitigação e gestão de riscos, estabelecendo responsabilidades claras entre as partes envolvidas. A seguir, apresentam-se elementos que podem integrar a minuta do contrato:



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO
Nº Fis. 197

OBJETIVO	Processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, visando ao registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais, com o objetivo de garantir suporte adequado à realização de eventos institucionais, reuniões, treinamentos e ações públicas, assegurando eficiência, padronização e continuidade na prestação dos serviços.
----------	---

RISCO 01	Atraso na entrega dos alimentos		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Comprometimento da realização de eventos e prejuízo à organização das atividades.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Definição de prazos claros e penalidades no Termo de Referência.		Equipe de planejamento	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Acionamento de fornecedor alternativo ou reprogramação do evento.		Secretaria solicitante	

RISCO 02	Fornecimento de alimentos em desacordo com padrões de qualidade		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Insatisfação dos participantes e risco à saúde.		
Ação(ões) Preventiva(s):		Responsável:	
Estabelecimento de critérios mínimos de qualidade e fiscalização.		Equipe de planejamento	
Ação(ões) de Contingência(s):		Responsável:	
Recusa do recebimento e substituição dos itens.		Fiscal técnico	

RISCO 03	Problemas sanitários nos alimentos fornecidos		
Probabilidade	() Alta	() Média	(X) Baixa



Prefeitura Municipal de Patrocínio
Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO
Nº Fls
18

Impacto	() Alto	(X) Médio	() Baixo
Dano(s):	Riscos à saúde pública e responsabilização da Administração.		
Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:		
Riscos à saúde pública e responsabilização da Administração.	Equipe de planejamento		
Ação(ões) de Contingência(s):	Responsável:		
Riscos à saúde pública e responsabilização da Administração.	Fiscal técnico/administrativo		

RISCO 04	Entrega em quantidade inferior ao solicitado		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Prejuízo ao atendimento dos participantes do evento.		
Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:		
Conferência no ato do recebimento.	Fiscal técnico/administrativo		
Ação(ões) de Contingência(s):	Responsável:		
Solicitação de complementação imediata.	Fiscal técnico/administrativo		

RISCO 05	Cancelamento ou indisponibilidade do fornecedor		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	(X) Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Interrupção no fornecimento		
Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:		
Previsão de penalidades e análise de capacidade técnica.	Fiscal técnico/administrativo		
Ação(ões) de Contingência(s):	Responsável:		
Convocação de remanescentes ou nova contratação.	Agente de contratação		

RISCO 06	Variação de preços de mercado		
Probabilidade	(X) Alta	() Média	() Baixa
Impacto	() Alto	(X) Médio	() Baixo
Dano(s):	Desequilíbrio econômico-financeiro.		
Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:		



Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais

Nº Fis. 19
PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

Pesquisa de preços atualizada e SRP.	Equipe de planejamento
Ação(ões) de Contingência(s):	Responsável:
Reequilíbrio contratual, quando cabível..	Agente e contratação

RISCO 07	Falhas no transporte e acondicionamento		
Probabilidade	() Alta	(X) Média	() Baixa
Impacto	(X) Alto	() Médio	() Baixo
Dano(s):	Perda da qualidade dos alimentos.		
Ação(ões) Preventiva(s):	Responsável:		
Exigência de condições adequadas de transporte.	Equipe de planejamento		
Ação(ões) de Contingência(s):	Responsável:		
Recusa dos produtos e substituição.	Fiscal técnico/administrativo		

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

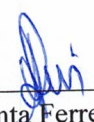
14.1. Com base nas informações levantadas, conclui-se que a contratação pretendida é adequada para atender às necessidades das Secretarias Municipais quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas, sendo a solução tecnicamente compatível com as demandas operacionais do órgão.

14.2. A contratação mostra-se operacionalmente viável, considerando a inexistência de estrutura própria para produção dos alimentos, bem como a capacidade do mercado em atender às exigências estabelecidas, além de se apresentar orçamentariamente compatível com os valores estimados e a disponibilidade de recursos.

14.3. Ademais, a adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se a alternativa mais eficiente, diante da natureza parcelada e recorrente da demanda, permitindo maior flexibilidade e melhor gestão dos recursos públicos.

14.4 Assim, entende-se viável o prosseguimento da contratação, com a formalização do respectivo Termo de Referência, em conformidade com os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021.

Patrocínio, 17 de abril de 2026.


Samanta Ferreira Reis
Equipe de Planejamento



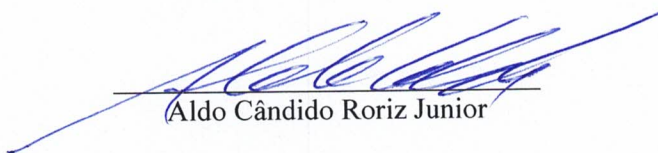
Prefeitura Municipal de Patrocínio Estado de Minas Gerais



APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO:

OBJETIVO: Aquisição de gêneros alimentícios prontos para consumo, tais como salgados, pães e quitandas, para atender às demandas das diversas Secretarias Municipais de Patrocínio/MG, conforme especificações, quantitativos e condições constantes nas tabelas das solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

Considerando que o presente ESTUDO TÉCNICO contempla elementos suficientes para a adequada caracterização do objeto a ser contratado, bem como demonstra a viabilidade da contratação, aprova-se o referido documento para prosseguimento das etapas subsequentes do processo licitatório.



Aldo Cândido Roriz Junior

Secretário Municipal de Administração