

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÍNDICE

1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:	2
2. Previsão no Plano de Contratações Anual:	3
3. Requisitos da Contratação:	5
4. Quantidades:	7
5. Levantamento de Mercado, Alternativas E ESCOLHA DA SOLUÇÃO:	8
6. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:	13
7. Descrição do Restante da Solução, Manutenção e Assistência Técnica:	13
8. Justificativa para Não Parcelamento e Adjudicação Conjunta:	15
9. Contratações Correlatas ou Interdependentes:	16
10. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:	16
11. Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:	18
12. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:	19
13. Análise de Riscos	20
14. Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021	21
15. Posicionamento Conclusivo:	21

I. INFORMAÇÕES GERAIS

Unidade demandante: Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer

Área solicitante: Diretoria de Relações Institucionais

Responsável pela elaboração: Francieli Aparecida Rocha - Matrícula 1137-1

II. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1. Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a viabilidade técnica da contratação e subsidiar a elaboração do Termo de Referência (TR) em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021.

1.2. Objeto: A contratação tem por objeto a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (manteiga), destinados ao atendimento das necessidades nutricionais e à composição do lanche diário de servidores e colaboradores vinculados à FUTEL. A aquisição visa garantir a continuidade do suporte logístico de coparia e a manutenção do bem-estar do corpo funcional, em estrita conformidade com as condições, especificações técnicas de qualidade, quantitativos estimados e normas de vigilância sanitária estabelecidas e aprovadas por esta Fundação.

1.3. Verifica-se a necessidade de disponibilização de gêneros alimentícios (manteiga) de qualidade para o atendimento dos servidores e colaboradores vinculados aos programas, projetos e unidades mantidos pela Fundação. A ausência ou insuficiência de suprimentos alimentares adequados compromete a manutenção das atividades de coparia e o suporte nutricional básico durante a jornada de trabalho, podendo ocasionar prejuízos à eficiência operacional da Administração Pública e dificultar a adequada infraestrutura de apoio necessária ao desenvolvimento das ações esportivas e administrativas da FUTEL.

1.4. Destaca-se, ainda, que os servidores e colaboradores atendidos pela FUTEL estão distribuídos em diversas unidades administrativas e núcleos esportivos, o que torna necessária a disponibilização de gêneros alimentícios (manteiga de 500g). Essa diversificação visa garantir o adequado armazenamento, a facilidade de manuseio e a higiene no consumo, evitando desperdícios e assegurando a conservação do produto conforme a infraestrutura de refrigeração de cada local. Assim, a contratação deverá contemplar opções de fracionamento que atendam adequadamente à logística de distribuição e ao volume de consumo das diferentes unidades da Fundação

1.5. Adicionalmente, considerando a diversidade de unidades administrativas e núcleos esportivos atendidos pela FUTEL, bem como a variação do consumo de gêneros alimentícios ao longo do tempo — decorrente da realização de eventos, mutirões,

treinamentos intensivos, flutuação no quadro de colaboradores e expansão de projetos sociais — verifica-se a necessidade de adoção de uma solução que possibilite flexibilidade no fornecimento da manteiga, de acordo com a demanda administrativa e operacional da Fundação

1.6. Dessa forma, a solução mais adequada consiste na futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios (manteiga), conforme as especificações técnicas de qualidade e normas sanitárias previamente definidas e aprovadas pela FUTEL, de modo a garantir o suporte nutricional adequado aos colaboradores, a manutenção das atividades de coparia e a infraestrutura necessária ao pleno funcionamento das unidades administrativas e operacionais da Fundação..

1.7. A contratação deverá observar as especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões de qualidade definidos pela Fundação, assegurando a integridade, o frescor, o sabor e a segurança alimentar do produto, bem como a conformidade com as normas dos órgãos de vigilância sanitária. A aquisição deve garantir que as embalagens e o fracionamento sejam compatíveis com as necessidades de armazenamento e consumo das diferentes unidades administrativas e operacionais atendidas pela FUTEL.

1.8. Como solução ao problema identificado, propõe-se que a aquisição de gêneros alimentícios (manteiga) seja realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 11.462/2023 e do Decreto Municipal nº 20.154/2023. Este modelo mostra-se técnica e administrativamente mais adequado à natureza da demanda, uma vez que permite contratações conforme a efetiva necessidade da FUTEL, com fornecimento parcelado, garantindo produtos sempre frescos e dentro do prazo de validade. Além disso, proporciona maior flexibilidade operacional, redução da necessidade de grandes estoques refrigerados e otimização da aplicação dos recursos públicos.

2. Previsão no Plano de Contratações Anual:

2.1. A presente contratação guarda aderência às atividades finalísticas e ao planejamento institucional da FUTEL, embora não tenha sido inicialmente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), elaborado em conformidade com o disposto nos arts. 7º e 9º, caput e inciso IX, da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, e regularmente publicado no Portal da FUTEL, disponível no link: <https://www.uberlandia.mg.gov.br/prefeitura/orgaos-municipais/futel/plano-de-contratacao-anual/>.

2.2. A ausência de previsão específica no PCA decorreu da impossibilidade, à época da elaboração do planejamento anual, de dimensionar com precisão a demanda efetiva de gêneros alimentícios (manteiga) necessários ao atendimento das diversas unidades administrativas, núcleos esportivos e eventos institucionais

mantidos pela Fundação. Tal variação está sujeita à oscilação do quadro de colaboradores e à dinâmica das atividades operacionais da FUTEL, o que impossibilitou a estimativa exata do consumo para o período.

2.2.1. Destaca-se que esta constitui uma das iniciativas institucionais de planejamento sistematizado para aquisição de gêneros alimentícios (manteiga) com detalhamento por unidade administrativa e núcleos operacionais, inexistindo série histórica consolidada de consumo que permitisse estimativas mais precisas dos quantitativos necessários para o suprimento total das demandas da FUTEL.

2.2.2. Somente após a plena retomada das atividades administrativas e operacionais do exercício, com a estabilização do fluxo de servidores e colaboradores nas unidades e núcleos da FUTEL, foi possível identificar com maior precisão as necessidades institucionais de suprimento alimentar, especialmente no que se refere:

- I – ao número efetivo de servidores e colaboradores atendidos: Refere-se à contagem real de pessoal que utiliza as copas e refeitórios da Fundação para o consumo de lanches;**
- II – à frequência de eventos e atividades institucionais: Considera a realização de reuniões, mutirões e eventos esportivos que demandam suporte alimentar extra;**
- III – à distribuição logística conforme a infraestrutura de armazenamento: Adequar as entregas à capacidade de refrigeração disponível em cada setor administrativo ou operacional**
- IV – à necessidade de suprimento para atividades contínuas e rotinas operacionais: Garante que o estoque seja suficiente para cobrir os intervalos de lanche diários e os deslocamentos de equipes de campo**

2.2.3. A partir desse levantamento técnico realizado pela unidade demandante, verificou-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (manteiga) destinados ao atendimento das copas centrais, núcleos esportivos descentralizados e equipes operacionais de campo, bem como suprimentos destinados a eventos e ações institucionais, itens que não haviam sido detalhados integralmente no planejamento inicial. A necessidade ora identificada não decorre de falha de planejamento administrativo, mas da evolução das informações operacionais ao longo do exercício, após a consolidação das escalas de trabalho, do fluxo de colaboradores e do calendário de atividades da FUTEL, circunstância que permitiu maior precisão no dimensionamento da demanda institucional.

2.2.4. Ressalte-se que o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece a necessidade de compatibilidade entre o processo de contratação e o Plano de Contratações Anual (PCA), não vedando, contudo, a realização de contratações não inicialmente previstas no planejamento. No caso específico da aquisição de gêneros alimentícios (manteiga), a presente demanda justifica-se pela necessidade

superveniente de recomposição de estoques e atendimento ao fluxo operacional da FUTEL, garantindo a continuidade dos serviços e o suporte nutricional aos colaboradores, em estrita observância ao princípio da eficiência e do interesse público

2.3. Ademais, o art. 45, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 20.154/2023 autoriza a realização de demandas não previstas no PCA, desde que devidamente justificadas pelo setor requisitante e aprovadas pela autoridade competente, providência observada no presente processo.

2.4. Assim, a presente contratação justifica-se como medida necessária para garantir a adequada execução das atividades diversas desenvolvidas pela Fundação, assegurando a padronização institucional, a identificação dos participantes e a continuidade dos serviços prestados à população.

2.5. Por fim, destaca-se que a contratação pretendida encontra-se compatível com a Lei Orçamentária Anual (LOA) aprovada para o exercício de 2026, ficando a efetiva contratação condicionada à existência de dotação orçamentária específica, suficiente e previamente empenhada, em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e na Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

3. Requisitos da Contratação:

3.1. A solução a ser contratada deverá contemplar o fornecimento de gêneros alimentícios (manteiga) destinados aos servidores e colaboradores vinculados à FUTEL, observando integralmente as especificações técnicas de qualidade, os padrões de embalagem e fracionamento, as normas de vigilância sanitária e os quantitativos estimados definidos pela Fundação. A aquisição visa garantir o suporte nutricional adequado, a manutenção das atividades de coparia e a infraestrutura necessária ao pleno funcionamento das unidades administrativas e operacionais, assegurando o bem-estar do corpo funcional.

3.2. Para o atendimento da necessidade administrativa identificada, a manteiga a ser fornecida deverá atender a padrões mínimos de qualidade compatíveis com sua finalidade nutricional e de consumo institucional, observando, entre outros aspectos

I - Qualidade e Composição: O produto deve ser do tipo manteiga de primeira qualidade, produzida exclusivamente a partir de creme de leite (nata) batido, com teor de gordura láctea conforme a legislação vigente, apresentando sabor e aroma característicos, livre de ranço ou sabores estranhos;

II - Condições Sanitárias e Inspeção: Obrigatoriedade de registro nos órgãos competentes, apresentando o selo de inspeção federal (SIF), estadual (IMA) ou municipal (SIM), garantindo a procedência e a segurança alimentar;

III - Acondicionamento e Rotulagem: Embalagens primárias íntegras, que garantam a proteção contra contaminações, contendo rótulo com identificação clara da marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais

IV - Prazo de Validade: No ato da entrega, o produto deve apresentar prazo de validade remanescente compatível com o cronograma de consumo da Fundação, não sendo aceitos itens com vencimento próximo;

V - Fracionamento e Logística: Apresentação em embalagens (ex: 500g) que facilitem o manuseio nas copas e o armazenamento refrigerado nas diferentes unidades da FUTEL;

3.3. A FUTEL sempre que julgar necessário, poderá exigir do licitante detentor da melhor oferta a apresentação de amostras da manteiga proposta, previamente à homologação ou ao fornecimento em larga escala.

3.3.1. O produto fornecido deverá ser de primeira linha (extra), de fabricação recente, isenta de quaisquer defeitos de processamento, alterações sensoriais ou contaminações, estando em plena conformidade com as especificações técnicas, padrões de identidade e qualidade (PIQ) e amostras previamente aprovadas pela FUTEL.

3.4. A presente contratação refere-se ao fornecimento de manteiga. Trata-se de demanda vinculada às atividades institucionais permanentes da Fundação, uma vez que esse gênero alimentício é demandado pelos colaboradores da FUTEL.

3.4.1. Contudo, sob a perspectiva contratual, o fornecimento caracteriza-se como fornecimento por demanda, sendo recomendável sua realização por meio de sistema de registro de preços, considerando a impossibilidade de fixação prévia do quantitativo exato a ser consumido, considerando a oscilação no número de servidores da FUTEL que demandam o produto a ser consumido.

3.5. A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços, adotando-se como critério de julgamento o menor preço global por lote, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 20.154/2023. Tal modelo foi definido por possibilitar maior competitividade, eficiência na gestão das demandas recorrentes e melhor relação custo-benefício para a Administração.

3.6. O objeto desta contratação são caracterizados como bem comum, nos termos do artigo 6º, incisos XIII e XLI, da Lei Federal nº 14.133/21, com especificações usuais no mercado, devendo atender aos padrões mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, o que será confirmado por meio de prospectos, catálogos, fichas técnicas, qualificação técnica, amostras, capaz de apresentar as informações e características técnicas dos produtos, quando necessário.

3.7. Como medida de mitigação de riscos relacionados à qualidade e ao desempenho dos itens, poderá ser exigida, de forma excepcional, a apresentação de amostras do licitante provisoriamente vencedor, nos termos do art. 41, inciso II, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021. A apresentação de amostras tem o objetivo de garantir a segurança alimentar e à qualidade nutricional do item que poderá ser exigida em conformidade com as especificações estabelecidas no termo de referência, apresenta as características esperadas e esteja compatível com o valor estimado para a contratação. Tal medida é essencial para assegurar a durabilidade e a efetividade dos bens a serem adquiridos pela FUTEL. Tal medida é essencial para assegurar a integridade biológica e a aceitabilidade do gênero alimentício a ser adquirido pela FUTEL, evitando prejuízos à saúde dos servidores da Fundação

3.8. Prazo de Vigência da Contratação

3.8.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado da assinatura do último signatário necessário, na forma do art. 82 do Decreto Municipal nº 20.154/2023, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do artigo 84, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.8.2. O prazo de vigência do contrato decorrente da ata de registro de preços, quando houver necessidade de sua formalização, é de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.8.3. O instrumento do contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesas, autorização de compra ou ordem de execução de serviço quando se tratar de entrega imediata e integral, nos termos do artigo 95, inciso II, da Lei 14.133/21.

4. Quantidades:

4.1. As quantidades de manteiga foram estimadas com base no levantamento das necessidades de consumo dos servidores da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, considerando o número de unidades administrativas atendidas, o quantitativo de servidores e o histórico de consumo médio do item. Ressalta-se que não é possível estimar com exatidão os quantitativos a serem demandados, tendo em vista a natureza dinâmica das rotinas administrativas e a variação no número de servidores e no consumo ao longo do período de vigência da contratação. Tal imprecisão decorre, entre outros fatores, de variações na demanda diária das unidades, o que justifica a adoção de fornecimento de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, garantindo o adequado atendimento aos servidores e evitando desperdícios.

4.2. Em razão da variabilidade do consumo de manteiga nas unidades administrativas da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, bem como da necessidade de assegurar o adequado atendimento aos servidores ao longo do período,

adotou-se o Sistema de Registro de Preços como a solução mais adequada para a contratação. Assim, os quantitativos indicados possuem caráter meramente estimativo, correspondendo à previsão máxima de consumo durante a vigência da Ata de Registro de Preços, pelo período de 12 (doze) meses, não constituindo obrigação de contratação integral por parte da Administração. As aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira, bem como a emissão das respectivas ordens de fornecimento, garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos e evitando desperdícios.

4.3. Por meio do **Ofício nº 163/2026**, a FUTEL convidou as demais Secretarias da Prefeitura de Uberlândia para participação na Ata de Registro de Preços. Não havendo manifestação de interesse por parte dos demais órgãos, os quantitativos inicialmente estimados permaneceram inalterados, conforme detalhamento constante no Termo de Referência, sendo a FUTEL o único órgão participante da referida Ata.

Item	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QTDE ESTIMADA	UNID
01	MANTEIGA (Pote 500g ou conforme padrão)	2280	UNID

4.4. Segue abaixo a descrição dos itens, suas especificações e os quantitativos globais estimados, destinados ao atendimento das demandas da Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL, conforme condições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e detalhamento constante no Termo de Referência.

TABELA DE QUANTITATIVOS E PREÇOS ESTIMADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNID	QTDE ESTIMADA	VR UNITÁRIO	VR TOTAL
1	MANTEIGA (Pote 500g ou conforme padrão).	UNID	2280	R\$ 34,05	R\$ 77.634,00
VALOR ESTIMADO GLOBAL					R\$ 77.634,00

III. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

5. Levantamento de Mercado, Alternativas e Escolha da Solução:

5.1. Para atendimento à demanda, foi realizado um minucioso levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções e marcas disponíveis para o fornecimento de manteiga, destinadas ao suporte nutricional dos servidores da FUTEL

5.2. A pesquisa evidenciou a existência de fornecedores especializados com produção em escala e uso de tecnologias avançadas de processamento lácteo, que garantem a obtenção de manteiga com alto índice de pureza e estabilidade microbiológica.

5.3. Não foram identificadas soluções inovadoras ou modelos alternativos (como locação, comodato, doação ou permuta) aplicáveis de forma eficiente ao objeto, tendo em vista a natureza consumível e gênero alimentício manteiga.

Análise das alternativas

5.4. Foram analisadas, de forma comparativa, as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

a) Aquisição descentralizada por unidade consumidora

Esta alternativa foi descartada. Embora ofereça autonomia local para centros administrativos, tal modelo compromete o interesse público ao inviabilizar o ganho de escala, resultando em preços unitários mais elevados. Além disso, a fragmentação da compra de gêneros alimentícios dificulta o controle de qualidade sanitária e a padronização das especificações técnicas (como teor de gordura e selos de inspeção federal/estadual)

b) Contratações pontuais e isoladas ao longo do exercício

Esta alternativa foi considerada inadequada devido à natureza essencial e ao consumo contínuo de gêneros alimentícios. A realização de compras fragmentadas de manteiga ao longo do ano comprometeria a eficiência administrativa, gerando um alto custo operacional com sucessivos processos licitatórios

c) Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP)

Esta alternativa mostrou-se a mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e econômico. O modelo permite contratações conforme a demanda efetiva e o cronograma nutricional das unidades, com a realização de entregas parceladas que respeitam a validade e a capacidade de armazenamento refrigerado de cada local.

Quadro Comparativo das Alternativas

Alternativa	Vantagens	Desvantagens / Riscos	Atendimento aos Requisitos	Conclusão
Aquisição descentralizada por unidade/modalidade	Autonomia das unidades; aquisições específicas	Falta de padronização; aumento de custos; perda de escala; dificuldade de controle	Atende parcialmente (não garante padronização nem economicidade)	Descartada
Contratações pontuais ao longo do exercício	Flexibilidade; atendimento imediato	Descontinuidade no fornecimento; maior custo administrativo; dificuldade de planejamento; preços menos vantajosos	Atende parcialmente (não garante continuidade nem eficiência)	Inadequada
Sistema de Registro de Preços (SRP)	Flexibilidade; entregas parceladas; padronização; economia de escala; eficiência administrativa	Exige planejamento e gestão da ata	Atende integralmente aos requisitos técnicos e administrativos	Mais vantajosa

Escolha da solução

5.5. Diante da análise realizada, concluiu-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) constitui a solução mais adequada para atendimento da demanda da FUTEL, tendo em vista:

- a variabilidade do quantitativo de servidores ao longo do exercício;
- a necessidade de reposição contínua de manteiga;
- atendimento a diversidade de perfis de consumo;
- a necessidade de padronização de identidade e qualidade;
- a busca por maior eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos.

Resultados esperados com a contratação

5.6. A aquisição de manteiga de primeira qualidade, conforme as especificações técnicas de composição, teor de gordura e certificações sanitárias previamente definidas pela Administração, configura-se como a solução técnica e estrategicamente adequada para atender às necessidades institucionais da FUTEL.

5.7. A solução adotada permite assegurar o suporte nutricional adequado aos servidores, garantindo que o fornecimento de gêneros alimentícios, como a manteiga, atenda aos padrões de qualidade necessários para a manutenção da saúde e do

desempenho físico nas atividades da FUTEL. A adequada alimentação é pilar fundamental para que os servidores e representem o Município de Uberlândia com excelência em competições de âmbito regional, estadual e nacional..

5.8. Com a disponibilização regular de manteiga de primeira qualidade para as copas e refeitórios institucionais, espera-se:

I – Padronização Técnica e de Qualidade: Assegurar que 100% das unidades administrativas e operacionais vinculadas à FUTEL, recebam manteiga com as mesmas especificações técnicas (teor de gordura, consistência e sabor),

II – Continuidade do fornecimento: Garantir a disponibilidade ininterrupta de manteiga ao longo do exercício, evitando descontinuidade no suporte alimentar e nas rotinas de café/refeitório dos servidores da FUTEL

III – Identificação e Conformidade Sanitária: Assegurar que 100% da manteiga fornecida esteja devidamente identificada com rótulos que apresentem a composição nutricional, data de fabricação e validade,

IV – Eficiência administrativa e economicidade: Reduzir os custos operacionais e administrativos da FUTEL, mediante a adoção de um modelo de licitação centralizada que permita o ganho de escala na aquisição de manteiga.

V – Qualidade e Preservação do Produto: Assegurar o fornecimento de manteiga de primeira qualidade, produzida com matéria-prima adequada e processos que garantam o padrão de pureza e sabor exigidos pela FUTEL.

VI –Valorização e Padronização do Atendimento ao Servidor: Promover a adequada manutenção das condições de trabalho e bem-estar dos servidores da FUTEL, assegurando que todas as unidades administrativas e operacionais da fundação.

VII –Melhoria das condições de suporte alimentar ao servidor: Proporcionar aos servidores da FUTEL melhores condições de bem-estar e suporte nutricional durante sua jornada de trabalho, garantindo que o gênero alimentício fornecido (manteiga) com qualidade.

VIII – Organização e profissionalização da logística de suprimentos: Contribuir para a estruturação e padronização do fluxo de abastecimento de gêneros alimentícios (manteiga) nas unidades da FUTEL, com reflexos positivos na gestão de estoque.

5.9. Dessa forma, a contratação de empresa para fornecimento de manteiga atende de maneira direta às necessidades levantadas, constituindo ação concreta para aprimorar a organização logística, a eficiência administrativa e o impacto positivo nas condições de trabalho dos servidores da FUTEL

Da opção pela utilização do Sistema de Registro de Preços:

5.10. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de manteiga de primeira qualidade justifica-se em razão das características do objeto, que exige contratações recorrentes e em quantitativos variáveis. Tratando-se de um gênero alimentício perecível pelas unidades administradas pela Fundação Uberlandense do Turismo, Esporte e Lazer – FUTEL.

5.11. O modelo de contratação adotado possibilita a aquisição de manteiga de forma gradual, por meio de entregas parceladas, conforme a necessidade efetiva de cada unidade administrativa, contribuindo para maior eficiência no planejamento das aquisições, aprimoramento do controle orçamentário e racionalização dos recursos públicos. A utilização do Sistema de Registro de Preços encontra respaldo no art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no art. 70, incisos I, II (parte inicial) e IV, do Decreto Municipal nº 20.154/2023, que autorizam sua adoção nas hipóteses de contratações frequentes, quando houver conveniência de aquisições parceladas e quando não for possível definir previamente, com exatidão, o quantitativo a ser demandado. Assim, os quantitativos indicados possuem caráter estimativo, em razão das características intrínsecas ao consumo de alimentos.

5.12. A natureza facultativa das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços permite à Administração compatibilizar as aquisições com a disponibilidade orçamentária e financeira, observadas as necessidades institucionais efetivamente demandadas. Dessa forma, o SRP possibilita a contratação apenas quando houver necessidade real, com base em estimativas técnicas fundamentadas e no planejamento do consumo, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, isonomia, planejamento e transparência, previstos no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021, reforçando o compromisso com uma gestão pública eficiente, responsável e orientada ao interesse público.

5.13. Não será admitida a adesão posterior à Ata de Registro de Preços nem será aberto o procedimento público de intenção de registro de preços decorrente desta licitação, nos termos do artigo 71, inciso III, do Decreto Municipal nº 20.154/2023. Tal vedação justifica-se em razão da inexistência, no âmbito desta Fundação, de estrutura administrativa e de sistemas informatizados adequados para o gerenciamento e o controle de adesões posteriores, sendo o acompanhamento atualmente realizado de forma manual e por quantitativo reduzido de servidores, o que comprometeria a gestão eficiente dos contratos decorrentes. Ademais, a admissão de adesões posteriores poderia afetar o equilíbrio econômico e operacional da contratação, ao ampliar significativamente a demanda inicialmente prevista, com potencial sobrecarga ao fornecedor, aumento dos riscos de inadimplemento e dificuldades no cumprimento das condições originalmente pactuadas. Por fim, a vedação à adesão posterior busca preservar o planejamento original da contratação, assegurar a previsibilidade das aquisições e garantir a adequada

gestão dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, do planejamento e da economicidade.

6. Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:

6.1. O valor estimado dos itens será detalhado no Termo de Referência e em seus anexos, acompanhado da pesquisa de preços realizada exclusivamente por meio do Sistema de Banco de Preços, sem necessidade de levantamento subsidiário ou complementar junto a fornecedores diretos. Essa metodologia assegura transparência, padronização e economicidade, em conformidade com os arts. 6º, 7º e 18 da Lei nº 14.133/2021, garantindo que a estimativa reflita valores compatíveis com o mercado.

6.2. O valor total estimado para a contratação é de **R\$77.634,00 (Setenta e sete mil, seiscentos e trinta e quatro reais)**. Esses parâmetros servem de referência para a Administração Pública na definição da proposta capaz de gerar o resultado mais vantajoso, respeitando critérios de razoabilidade, compatibilidade de preços e eficiência na aplicação dos recursos públicos, em consonância também com o Decreto Municipal nº 20.154/2023 e a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

6.3. Foi utilizada como parâmetro para formação dos valores estimados a média entre os valores coletados, conforme dispõe o art. 62 do Decreto Municipal nº 20.154/2023, tendo em vista se tratar de materiais com oscilações mercadológicas de preços, evitando-se assim os valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados.

6.4. O orçamento estimado deverá ser divulgado de forma aberta, por se tratar de um parâmetro econômico relevante aos interessados e por se mostrar mais vantajoso para a presente contratação. A publicidade do valor estimado tende a ampliar a competitividade do certame, estimulando a participação de um maior número de fornecedores, ao permitir que avaliem previamente a viabilidade de suas propostas. Ressalva-se, contudo, que eventuais adaptações poderão ser realizadas, conforme as especificidades do processo licitatório e a necessidade de ajustes técnicos ou orçamentários.

IV. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

7. Descrição do Restante da Solução, Manutenção e Assistência Técnica:

7.1. A solução proposta consiste na seleção de fornecedor(es) por meio de procedimento LICITATÓRIO sob a forma Eletrônica, na modalidade **PREGÃO para REGISTRO DE PREÇOS**, com adoção do critério de julgamento pelo **“MENOR PREÇO POR ITEM”**, por se tratar de gênero alimentício de natureza padronizada, possibilitando maior competitividade entre os licitantes, ampliação da participação de fornecedores e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração

7.2. A contratação não demanda manutenção periódica nem assistência técnica contínua, uma vez que se trata de fornecimento de gêneros alimentícios (manteiga), cuja natureza é de consumo imediato. Eventuais obrigações da contratada restringem-se àquelas decorrentes das garantias legais e contratuais, aplicáveis exclusivamente nos casos de vícios de qualidade, defeitos na embalagem, inconformidades com as especificações técnicas.

7.3. O prazo de garantia contratual, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo superior eventualmente oferecido pelo fabricante, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo das manteigas. A garantia abrangerá defeitos de fabricação, a contratada responderá por vícios de qualidade, alterações sensoriais (ranço, mofo ou separação de fases), defeitos na vedação das embalagens, peso inferior ao nominal e inconformidades técnicas na composição do produto. Tais garantias aplicam-se desde que observadas as condições adequadas de armazenamento e conservação refrigerada (conforme orientações do fabricante e normas da ANVISA) nas dependências da FUTEL.

7.4. Durante o prazo de validade dos produtos, a responsabilidade da contratada limita-se ao cumprimento das garantias legais e contratuais, visando assegurar que a manteiga fornecida esteja em condições adequadas de consumo, segurança e qualidade. Nesse contexto, caberá à contratada a substituição de produtos que apresentem vícios de qualidade, defeitos na embalagem, alteração de características sensoriais (como odor, cor ou textura) ou que estejam em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas, sem qualquer ônus para a Administração.

7.5. Constatados problemas que tornem os produtos impróprios para uso ou em desacordo com as especificações técnicas, a contratada deverá providenciar a correção do defeito ou a substituição do produto, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da notificação formal da Administração, sem qualquer custo para a Contratante, observadas as condições de garantia e o fornecimento em conformidade com os padrões de qualidade e as especificações exigidas.

7.6. A garantia compreenderá a substituição dos produtos que apresentarem vícios de qualidade, problemas de validade, inadequação ao consumo, violação da integridade da embalagem ou qualquer inconformidade em relação às especificações técnicas estabelecidas. Em razão da natureza do objeto, não se aplica reparo ou correção, sendo cabível, exclusivamente, a substituição dos itens considerados impróprios para consumo. Todos os custos decorrentes da execução da garantia, incluindo, mas não se limitando a, transporte, logística, retirada e reposição dos produtos, correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA, não sendo admitido qualquer ônus adicional à Administração Pública.

7.7. A garantia legal e/ou contratual possui vigência própria, autônoma e independente do contrato principal ou da ata de registro de preços, não se confundindo com o prazo de sua execução, sendo possível a aplicação das medidas administrativas e penalidades cabíveis, quando for o caso, mesmo após o encerramento da vigência contratual ou da ata.

7.8. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes nas requisições de compra, no Termo de Referência e demais instrumentos do processo, incluindo tipo e integridade da embalagem, quantidade por unidade, bem como condições adequadas de transporte e armazenamento. O cumprimento rigoroso dessas exigências é essencial para assegurar a qualidade, a segurança dos usuários e a conformidade contratual, podendo o descumprimento ensejar a recusa no recebimento das mantegas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

8. Justificativa para Não Parcelamento e Adjudicação Conjunta:

8.1. Nos termos do art. 40, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o planejamento da presente contratação considerou, de forma integrada, a expectativa de consumo, as condições praticadas no mercado fornecedor, a estimativa das quantidades em função da utilização provável, a adoção do Sistema de Registro de Preços, bem como os princípios da padronização, economicidade, eficiência administrativa e responsabilidade fiscal, de modo a assegurar a seleção da solução mais vantajosa para a Administração Pública.

8.2. Embora o objeto contemple variações de características comuns ao item como apresentações e gramaturas de manteiga, não há necessidade de agrupamento em lotes, pois tais diferenças não comprometem a padronização do produto. A adoção do critério de julgamento por item amplia a competitividade e favorece a participação de mais fornecedores.

8.3. A adjudicação por item contribui para ampliar a competitividade e assegurar maior eficiência na aquisição de manteiga, permitindo a seleção de propostas mais vantajosas para cada especificação, sem prejuízo da padronização e da qualidade exigida.

8.4. A hipótese de parcelamento com adjudicação a fornecedores distintos foi analisada, contudo, não se mostra prejudicial ao objeto, considerando tratar-se de gênero alimentar padronizado. Nesse sentido, a contratação por item não acarreta riscos de incompatibilidade técnica, variações relevantes de qualidade ou prejuízos operacionais, além de favorecer a competitividade e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

8.5. A análise do mercado fornecedor evidenciou a existência de diversas empresas aptas ao fornecimento de manteiga. Não há restrição à competitividade, garantindo ampla participação no certame. A análise do mercado fornecedor demonstrou a existência de

pluralidade de empresas aptas a fornecer integralmente as manteigas, não havendo restrição indevida à competitividade.

8.6. Diante do exposto, justifica-se a adoção da contratação por item, com critério de julgamento pelo menor preço por item, por se tratar da solução mais adequada e vantajosa para a Administração, em razão da natureza padronizada do objeto e da ampliação da competitividade no certame, nos termos da legislação vigente, nos termos dos artigos 40, §3º, incisos I e II, bem como artigo 47, incisos I e II, e §1º inciso I e II, da Lei Federal 14.133/2021.

9. Contratações Correlatas ou Interdependentes:

9.1. Para fins de planejamento da contratação, consideram-se contratações correlatas aquelas cujos objetos apresentem similaridade, complementaridade ou correspondência entre si, enquanto contratações interdependentes são aquelas cuja execução esteja diretamente condicionada à celebração ou à execução simultânea de outro contrato, de modo que uma não possa atingir plenamente sua finalidade sem a outra.

9.2. Após análise do objeto da presente contratação, consistente no fornecimento de manteiga para consumo pelas unidades administrativas, conclui-se que se trata de contratação autônoma, independente e autossuficiente, não demandando a realização de contratações correlatas ou interdependentes para sua plena execução.

9.3. A autonomia da contratação decorre do fato de que a manteiga a ser adquirida não depende, sob os aspectos técnico, operacional, logístico ou temporal, de outros contratos administrativos, possuindo planejamento próprio, dotação orçamentária específica e condições de fornecimento que permitem seu consumo imediato após o recebimento, sem necessidade de serviços acessórios, instalações adicionais ou ajustes complementares.

9.4. Ademais, a presente contratação não condiciona nem é condicionada à celebração ou à vigência de outros contratos da Administração, inexistindo risco de sobreposição, fracionamento indevido do objeto ou comprometimento da eficiência administrativa, o que reforça sua conformidade com os princípios do planejamento, da economicidade e da adequada segregação das contratações públicas.

10. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:

10.1. A contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo e sob demanda de manteiga, destinada ao consumo pelas unidades administrativas da FUTEL, garantindo o atendimento das necessidades institucionais e a adequada manutenção das atividades internas.

10.2. Como resultado essencial, pretende-se assegurar o fornecimento de manteiga em condições adequadas de qualidade, conservação e segurança alimentar, em conformidade com as normas sanitárias e especificações técnicas estabelecidas, garantindo o atendimento das necessidades de consumo das unidades administrativas da FUTEL.

10.3. A contratação visa garantir o fornecimento regular e padronizado de manteiga às unidades administrativas da FUTEL, assegurando a qualidade dos produtos disponibilizados, a segurança alimentar dos usuários e a adequada execução das atividades institucionais.

10.4. Busca-se, ainda, assegurar a continuidade do fornecimento de manteiga, mitigando riscos de desabastecimento ou interrupções que possam comprometer o atendimento das necessidades das unidades administrativas. Assim, os resultados pretendidos com a contratação serão monitorados por meio de indicadores relacionados à regularidade do fornecimento, à qualidade dos produtos entregues e à conformidade com as especificações técnicas estabelecidas:

I – índice de padronização: percentual de unidades administrativas abastecidas com manteiga, com meta de 100%;

II – conformidade sanitária: percentual de produtos entregues em conformidade com as normas sanitárias e especificações técnicas, com meta de 100%;

III – continuidade do fornecimento: ausência de desabastecimento ou interrupções no fornecimento do produto;

IV – eficiência administrativa: redução de aquisições emergenciais e contratações fragmentadas;

V – economicidade: compatibilidade dos preços contratados com os valores de mercado apurados na pesquisa de preços.

10.4.1. Os referidos indicadores serão verificados no âmbito da gestão e fiscalização contratual, permitindo avaliar a efetividade da solução adotada e o atendimento aos resultados pretendidos pela Administração.

10.5. A solução adotada deverá garantir a qualidade e adequação do produto, observando características compatíveis com o consumo humano, de modo a assegurar condições adequadas de conservação, sabor e segurança alimentar. Assim, espera-se que a contratação contribua para a melhoria das condições de atendimento às unidades administrativas, promovendo maior organização, padronização e eficiência no fornecimento de gêneros alimentícios no âmbito da FUTEL.

10.6. Com a adoção do Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço por item, os resultados pretendidos incluem o aumento da economicidade e da eficiência administrativa, por meio da aquisição gradual, planejada e conforme a

efetiva demanda das unidades administrativas, proporcionando maior flexibilidade operacional e racionalização do consumo. Ademais, o quantitativo indicado possui caráter estimativo, não sendo possível definir previamente a quantidade exata a ser demandada, nos termos do art. 70, inciso IV, do Decreto Municipal nº 20.154/2023.

10.7. A sistemática adotada possibilitará a padronização do fornecimento de manteiga, assegurando a uniformidade das especificações técnicas, qualidade dos produtos e conformidade com os requisitos estabelecidos, além de proporcionar maior controle administrativo no âmbito da contratação.

10.8. Por fim, a contratação contribuirá para a adequada aplicação dos recursos públicos, com a redução de custos operacionais, mitigação de perdas decorrentes de aquisições inadequadas e seleção da proposta mais vantajosa, em observância aos princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

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

11.1. Para a formalização da presente contratação, após a consolidação deste Estudo, serão adotadas, de forma sequencial e integrada, as seguintes providências administrativas, em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e às normas internas aplicáveis:

- I. Realizar a pesquisa de preços, com a elaboração do respectivo relatório de consolidação do orçamento estimado;
- II. Consolidar o Termo de Referência, contemplando as especificações técnicas do objeto e os valores estimados apurados na pesquisa de preços;
- III. Elaboração da Requisição de Compra e dos demais documentos necessários à instrução do Documento de Formalização da Demanda – DFD;
- IV. Enviar toda a documentação para a Procuradoria Jurídica para envio de parecer;
- V. Publicação de edital e divulgação em canais oficiais.

11.2. A equipe de fiscalização da ata/contrato possui experiência na condução e no acompanhamento de instrumentos congêneres. Ainda assim, a capacitação continuada de fiscais e gestores de contratos configura boa prática administrativa, contribuindo para o aperfeiçoamento dos procedimentos de fiscalização e para a adequada gestão contratual ao longo da execução da ata/contrato.

11.3. Para a execução da presente contratação, não se identificam providências estruturais ou medidas adicionais específicas a serem adotadas, uma vez que a estrutura física, logística e operacional atualmente disponível na FUTEL mostra-se adequada para o recebimento, conferência, manuseio e armazenamento de gêneros alimentícios, incluindo a manteiga, não sendo necessários investimentos complementares ou adaptações prévias.

12. Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:

12.1. A contratação de empresa para fornecimento de manteiga não gera, em regra, impactos ambientais diretos relevantes, por se tratar de aquisição de gênero alimentício para consumo. Os impactos existentes são indiretos e concentram-se principalmente nas etapas de produção, transporte, armazenamento, embalagem e descarte, envolvendo o uso de recursos naturais e a geração de resíduos. Ademais, a análise ambiental considera o ciclo de vida do produto, permitindo a adoção de medidas proporcionais para redução desses impactos.

12.2. A Administração deverá adotar critérios de sustentabilidade na definição do objeto, exigindo que a manteiga atenda a padrões de qualidade e conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como que seja fornecida em embalagens adequadas, que preservem o produto e contribuam para a redução de desperdícios e impactos ambientais.

12.3. A contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do fornecimento, incluindo a redução de desperdícios, o uso racional de recursos naturais e a adequada destinação de resíduos gerados ao longo da cadeia produtiva e logística, podendo ser exigido o uso de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental. Para tanto, a contratada deverá observar os seguintes requisitos:

I – uso de embalagens de baixo impacto: Utilização de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou com menor impacto ambiental;

II – Logística Sustentável: Fornecimento parcelado, conforme a demanda e por meio do Sistema de Registro de Preços, com o objetivo de evitar desperdícios.

12.4. Como impacto positivo, a contratação poderá estimular práticas sustentáveis no mercado fornecedor. Assim, nas especificações técnicas, sempre que viável, deverão ser priorizados:

I – produtos elaborados em conformidade com boas práticas ambientais e sanitárias;

II – embalagens mais resistentes e adequadas, que garantam a conservação e reduzam perdas;

III – utilização de embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental;

IV – processos produtivos que priorizem o uso racional de recursos naturais, como água e energia, e a redução de insumos químicos.

12.5. Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, e no art. 9º, inciso XII, da IN SEGES nº 58/2022, deverão ser adotadas medidas mitigadoras voltadas à redução dos impactos ambientais identificados, abrangendo as fases de planejamento, seleção do fornecedor, execução contratual e gestão de resíduos, incluindo:

- I – destinação adequada dos resíduos gerados;
- II – uso de embalagens reduzidas ou recicláveis;
- III – redução de desperdícios nos processos produtivos.

12.6. Após o consumo do produto, as embalagens de manteiga deverão receber destinação ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação vigente e as normas internas da Administração, podendo, quando aplicável, ser destinadas à reciclagem ou ao descarte correto. A adoção dessas práticas contribui para a redução dos impactos ambientais, a promoção do consumo responsável e o uso racional dos recursos públicos.

13. Análise de Riscos

13.1. A análise de riscos referente à presente contratação será realizada em relatório específico e padronizado, elaborado em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Controladoria Geral do Município com base na Orientação Técnica nº 001/2025, nos termos do Ofício Circular nº 525/2025/AUDIT/CGM, em documento apartado do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

13.2. O referido relatório observará os critérios e orientações aplicáveis à gestão de riscos em contratações públicas, incluindo as disposições da Declaração de Apetite a Riscos e demais normativos vigentes, de modo a identificar, avaliar e propor medidas de tratamento dos riscos associados ao planejamento, à contratação e à execução do objeto.

13.3. Os principais riscos identificados na contratação envolvem:

- I – fornecimento de produtos fora das especificações;
- II – atraso na entrega;
- III – variação da demanda superior à estimada;
- IV – baixa qualidade dos materiais.

Como medidas de mitigação, serão adotadas:

- a) exigência de amostras, quando necessário, para verificação da qualidade do produto;
- b) definição de requisitos técnicos claros;
- c) previsão de sanções contratuais;
- d) acompanhamento da execução contratual por fiscal designado.

V. CONCLUSÃO

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

14.1. 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.

14.2. O planejamento do objeto desta contratação zelou pela descrição clara, precisa e suficiente dos itens a serem licitados. A descrição foi elaborada com base nas necessidades reais deste órgão para o melhor interesse público, garantindo a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

15. Posicionamento Conclusivo:

15.1. Diante das análises técnicas, operacionais e econômicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade da contratação do fornecimento de manteiga, por meio do Sistema de Registro de Preços, por se tratar da solução mais adequada ao atendimento da demanda da FUTEL.

15.2. A solução proposta mostra-se vantajosa ao interesse público, por assegurar o fornecimento contínuo e padronizado de manteiga, a conformidade com as normas sanitárias e especificações técnicas, bem como a flexibilidade na contratação conforme a demanda, além de contribuir para a eficiência administrativa e a adequada gestão dos recursos públicos.

15.3. Verifica-se que os riscos associados à contratação são conhecidos, avaliados e passíveis de mitigação, inclusive quanto aos aspectos sanitários e ambientais, não havendo impedimentos técnicos ou legais para sua implementação, desde que observadas as condições e requisitos definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

15.4. Conclui-se, ainda, que a solução é tecnicamente viável e economicamente adequada, em consonância com as necessidades descritas no Documento de Formalização da Demanda, atendendo ao disposto no art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.5. Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento da contratação, com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à instrução processual, observadas as etapas do planejamento previstas na Lei nº 14.133/2021.

15.6. Registra-se que o presente Estudo Técnico Preliminar contempla os elementos exigidos pelo art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e pela IN SEGES nº 58/2022, demonstrando a

necessidade da contratação, a análise de alternativas e a viabilidade da solução proposta, em conformidade com o interesse público.

15.7. Diante do exposto, autoriza-se o prosseguimento da instrução do processo de contratação, inclusive com a adequação das quantidades estimadas e a inclusão de itens não originalmente previstos no Plano de Contratações Anual (PCA), desde que promovidos os ajustes necessários ao PCA devidamente justificados. Deverão ser observadas as fases do planejamento da contratação e adotado o modelo de contratação mais adequado ao interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, condicionada a contratação à existência de dotação orçamentária específica e suficiente.

Uberlândia-MG, 08 de abril de 2026.

Ramon Tadeu Carvalho Bucci - DAM-15

Matrícula 1019-7

Diretor de Relações Institucionais