

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO** (Art. 44, inciso I da Portaria nº 155/2023)**Contratação simples**

A necessidade da contratação de empresa no ramo alimentício é devido a que os funcionários do SAAE de Unaí não têm vale alimentação, sendo de importância crucial a alimentação dos funcionários no período de trabalho, em que muitos passam mais de oito horas na jornada de trabalho por causa de plantão e muitos funcionários trabalham em serviços insalubres tendo a necessidade de alimentação que deve ser provida pelo SAAE em horário de serviço. Há também a presente contratação visa suprir a demanda, uma vez que ao longo deste ano a autarquia promoverá palestras, cursos de capacitação, eventos culturais. Por fim, a presente contratação se justifica também para atender a cantina do SAAE, diante da ausência de lanchonete nas dependências do órgão, uma vez que o fornecimento do lanche comum aos servidores gerencia o tempo, proporciona produtividade, valoriza o bem-estar dos agentes públicos e reflete no cumprimento do dever institucional e no bom andamento das atividades.

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 44, inciso II da Portaria nº 155/2023)

A contratação está prevista no PCA, alinhando-se ao planejamento estratégico para garantir a continuidade e eficiência dos serviços, em conformidade com a legalidade e a economicidade.

III. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 44, inciso III da Portaria nº 155/2023)

- Não há vale alimentação
- Muitos serviços são insalubres, gastando muito energia e calorias no mesmo sendo necessária uma fonte de nutrientes durante a jornada de trabalho
- É necessário para melhor performance dos funcionários do SAAE de Unaí uma alimentação no período do trabalho
- Os itens devem ser entregues diariamente conforme a necessidade e duas vezes ao dia
- O horário de entrega na sede do SAAE de Unaí será 06h:30min e 14h:00 de segunda a sexta-feira e aos sábados 07h:00 min.
- O horário de entrega na central de atendimento 07h:00 e às 14h:00 de segunda a sexta-feira.
- O horário de entrega na estação de tratamento de água (ETA) 06h:50min e 14h:30min de segunda a sexta-feira e aos sábados 06h:30 min.
- O horário de entrega na Elevatória Final de Esgoto, de segunda a sexta-feira 07h:00min e às 14h:00
- A entrega deverá ocorrer de forma parcelada, de acordo com a demanda apresentada pelo SAAE
- A aquisição será mediante processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento por Menor Preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021.
- A contratada deverá entregar os produtos frescos, produzidos no dia, respeitando o prazo mínimo de validade de 60 dias para os itens achocolatado e leite integral e para os itens refrigerantes e sucos deverá ser entregue dentro do prazo de validade.

- Para o fornecimento dos produtos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação exigidos no edital.
- A entrega dos itens ocorrerá durante o horário de expediente do SAAE e será de total responsabilidade da contratada
- A futura contratada deverá se responsabilizar por todas as despesas decorrentes do fornecimento dos itens, tais como impostos, fretes, taxas, seguros, materiais incidentes, enfim, tudo que for necessário ao fornecimento e entrega dos produtos no local especificado no edital.
- Atender critérios de sustentabilidade ambiental específicos para os itens fornecidos, quando for o caso
- Responsabilizar-se pela substituição dos itens quando vierem fora dos padrões de qualidade, do prazo de validade e das especificações previstas no Termo de Referência, bem como inapropriados para o consumo.
- Os refrigerantes e os sucos deverão ser entregues gelados no endereço indicado no edital.
- Os requisitos elencados acima não impedem a administração de apresentar outros no Termo de Referência.

IV. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 44, inciso IV da Portaria nº 155/2023)

O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, bem como a justificativa técnica e econômica para a escolha do tipo de solução a ser contratada. Ao analisar as duas opções disponíveis para atender à demanda, que são

1. Pregão eletrônico Sistema de Registro de preços

2. Pregão eletrônico com Contrato com entrega parcelada

Encontrou-se vasto mercado que atende a necessidade apresentada, com várias empresas aptas à participação em processo licitatório, motivo pelo qual entende-se que a melhor forma de contratação se dá através do sistema de contrato com entrega parcelada, dadas as características do objeto e a amplitude do mercado.

O Sistema de registro de preço não é viável dada as características do objeto, ser entregue de forma parcelada e continuamente todos os dias com a demanda conforme a necessidade da autarquia sendo entrega o mesmo quantitativo recorrentemente durante o ano.

O orçamento está previsto PCA.

O levantamento de mercado foi feito mediante pesquisa direta com 3 fornecedores, mediante solicitação formal de cotação realizada neste ano

Outros modelos não foram usados dado que não foram encontrados os itens como seria o caso do PNCP

V. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO FINAL DEFINIDA COMO UM TODO (Art. 44, inciso V da Portaria nº 155/2023)

Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade do SAAE de Unai é a realização do certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para fins de fornecimento dos produtos, de acordo com a necessidade do SAAE. O Fornecimento de gêneros alimentícios de forma parcelada (contrato com entrega parcelada) e como proposto é a melhor solução, referente aos serviços de limpeza e conservação incluir copeiros para auxiliar, preparar o que couber e entregar os lanches, fazendo com que o custo seja muito mais reduzido e de rápida execução se comparado à contratação de serviço de buffet. Ademais, o objeto dessa licitação é classificado como serviço comum, pois possui

especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em Edital, nos termos do parágrafo único do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal n. 14.133/2021. Sendo assim, adotar-se-á o pregão com a finalidade de buscar a proposta mais vantajosa tendo em vista a vinculação desse tipo de despesa com os objetivos institucionais do órgão, respeitando os princípios da razoabilidade, moralidade, eficiência e economicidade.

VI. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS (Art. 44, inciso VI da Portaria nº 155/2023)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Pão francês , ingrediente básicos: farinha de trigo, água, fermento e sal, pesando no mínimo 50.	Unid.	18000
2	Pão doce , rosca (sabores variados, rosca de leite condensado, coco, laranja), ingredientes básicos: farinha de trigo, leite, ovos, fermento e açúcar. Pesando no mínimo 65 gramas, recheio diversos.	Unid.	15000
3	Bolo de sabores variados com cobertura . Ingredientes básicos: farinha de trigo, óleo, ovos, açúcar, leite, fermento, pesando no mínimo 90 gramas cada pedaço.	Unid.	7000
4	Pão de queijo pesando no mínimo 90 gramas.	Unid.	7000
5	Pão francês, (recheado) como presunto e muçarela . ingredientes básicos, farinha de trigo, água, fermento e sal, pesando no mínimo 50 gramas, recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de muçarela. (Cada fatia do recheio deverá pesar no mínimo 25 gramas).	Unid.	9420
6	Biscoito frito de polvilho e queijo doce salgado . Pesando no mínimo 65g cada	Unid.	7000
7	Biscoito assado de polvilho , ingredientes básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal, pesando no mínimo 65 gramas cada unidade.	Unid.	7000
8	Leite integral pasteurizado , embalado em saco plástico contendo 1 litro cada.	Unid.	4500
9	Leite integral longa vida , acondicionado em caixas de 1 litro cada.	L	400
10	Broa temperada , ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, mortadela defumada e cheiro verde, pesando no mínimo 65 gramas.	Unid.	6000
11	Bolachinha de nata ingredientes básicos, leite manteiga, queijo, maisena e açúcar. Peso mínimo 65 gramas por unidade.	Unid.	4500

12	Pão doce tipo pão sovado , ingredientes básicos farinha de trigo, leite, fermento e açúcar pesando no mínimo 500 gramas cada.	Unid.	160
13	Mini salgados variados: coxinha, empada, rissole, pastel, quibe, enroladinho, bolinha de queijo. Ingredientes básicos: farinha de trigo, ovo, fermento, trigo para quibe, sal, peito de frango, carne moída, presunto, muçarela; pesando em média 20 gramas	Unid.	3000
14	Suco de uva , produzido com no mínimo 20% de suco de uva natural, contém somente açúcares da própria fruta sem adição de ingrediente artificiais, corantes e conservantes. Embalado em caixas longa vida contendo 1 litro cada.	Unid.	45
15	Refrigerante sabor cola , contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural engarrafado em garrafas pet contendo 2 litros cada.	Unid.	45
16	Refrigerante sabor guaraná , contém água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante: ácido cítrico; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; corante; caramelo tipo IV não contém glúten, engarrafado em garrafas pet contendo 2 litros cada..	Unid.	45
17	Leite desnatado acondicionado em caixas de 1 litro cada	L	10
18	Pão de queijo pequeno Ingrediente básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal. Pesando no mínimo 25 gramas	Unid.	300
19	Broinha temperada pequena. Ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, mortadela defumada e cheiro verde. Pesando no mínimo 20 gramas	Unid.	100
20	Bolo redondo, acondicionado em recipiente descartável, possíveis sabores: Cenoura com cobertura, limão, fubá, caçarola. Ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, açúcar, leite, fermento. Pesando no mínimo 500 gramas	Unid.	40
21	Rosca pequena, sabores variados: leite condensado, coco, laranja e manteiga). Ingredientes básicos: farinha de atrito, leite, ovos, fermento e açúcar	Unid.	100
22	Pão de queijo pequeno, recheado com carne seca Ingrediente básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal. Pesando no mínimo 25 gramas	Unid.	450

Esses números foram admitidos segundo a média de consumo do ano passado ,2024, fornecidos pelos divisão de compras e licitações e contratos do SAAE de Unaí

VII. ESTIMATIVA DOS VALORES UNITÁRIOS E GLOBAIS DA CONTRATAÇÃO (Art. 44, inciso VII da Portaria nº 155/2023)



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Pão francês , ingrediente básicos: farinha de trigo, água, fermento e sal, pesando no mínimo 50.	Unid.	18000	R\$0,89	R\$16.020,00
2	Pão doce , rosca (sabores variados, rosca de leite condensado, coco, laranja), ingredientes básicos: farinha de trigo, leite, ovos, fermento e açúcar. Pesando no mínimo 65 gramas, recheio diversos.	Unid.	15000	R\$1,80	R\$27.000,00
3	Bolo de sabores variados com cobertura. Ingredientes básicos: farinha de trigo, óleo, ovos, açúcar, leite, fermento, pesando no mínimo 90 gramas cada pedaço.	Unid.	7000	R\$3,00	R\$21.000,00
4	Pão de queijo pesando no mínimo 90 gramas.	Unid.	7000	R\$3,60	R\$25.200,00
5	Pão francês, (recheado) como presunto e muçarela. ingredientes básicos, farinha de trigo, água, fermento e sal, pesando no mínimo 50 gramas, recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de muçarela. (Cada fatia do recheio deverá pesar no mínimo 25 gramas).	Unid.	9420	R\$3,50	R\$32.970,00
6	Biscoito frito de polvilho e queijo doce salgado. Pesando no mínimo 65g cada	Unid.	7000	R\$2,30	R\$16.100,00
7	Biscoito assado de polvilho , ingredientes básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal, pesando no mínimo 65 gramas cada unidade.	Unid.	7000	R\$3,60	R\$25.200,00
8	Leite integral pasteurizado , embalado em saco plástico contendo 1 litro cada.	Unid.	4500	R\$6,00	R\$27.000,00
9	Leite integral longa vida , acondicionado em caixas de 1 litro cada.	L	400	R\$7,50	R\$3000,00

10	Broa temperada , ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, mortadela defumada e cheiro verde, pesando no mínimo 65 gramas.	Unid.	6000	R\$2,80	R\$16.800,00
11	Bolachinha de nata ingredientes básicos, leite manteiga, queijo, maisena e açúcar. Peso mínimo 65 gramas por unidade.	Unid.	4500	R\$2,30	R\$10.350,00
12	Pão doce tipo pão sovado , ingredientes básicos farinha de trigo, leite, fermento e açúcar pesando no mínimo 500 gramas cada.	Unid.	160	R\$11,00	R\$1.760,00
13	Mini salgados variados: coxinha, empada, rissole, pastel, quibe, enroladinho, bolinha de queijo. Ingredientes básicos: farinha de trigo, ovo, fermento, trigo para quibe, sal, peito de frango, carne moída, presunto, muçarela; pesando em média 20 gramas	Unid.	3000	R\$0,60	R\$1.800,00
14	Suco de uva , produzido com no mínimo 20% de suco de uva natural, contém somente açúcares da própria fruta sem adição de ingrediente artificiais, corantes e conservantes. Embalado em caixas longa vida contendo 1 litro cada.	Unid.	45	R\$10,50	R\$472,50
15	Refrigerante sabor cola , contém água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural engarrafado em garrafas pet contendo 2 litros cada.	Unid.	45	R\$11,75	R\$528,75
16	Refrigerante sabor guaraná , contém água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante: ácido cítrico; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; corante; caramelo tipo IV não contém glúten, engarrafado em	Unid.	45	R\$7,50	R\$337,50

	garrafas pet contendo 2 litros cada..				
17	Leite desnatado acondicionado em caixas de 1 litro cada	L	10	R\$7,50	R\$75,00
18	Pão de queijo pequeno Ingrediente básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal. Pesando no mínimo 25 gramas	Unid.	300	R\$1,10	R\$330,00
19	Broinha temperada pequena. Ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, mortadela defumada e cheiro verde. Pesando no mínimo 20 gramas	Unid.	100	R\$0,9	R\$90,00
20	Bolo redondo, acondicionado em recipiente descartável, possíveis sabores: Cenoura com cobertura, limão, fubá, caçarola. Ingredientes básicos farinha de trigo, ovos, óleo, açúcar, leite, fermento. Pesando no mínimo 500 gramas	Unid.	40	R\$20,00	R\$800,00
21	Rosca pequena, sabores variados: leite condensado, coco, laranja e manteiga). Ingredientes básicos: farinha de trigo, leite, ovos, fermento e açúcar	Unid.	100	R\$1,30	R\$130,00
22	Pão de queijo pequeno, recheado com carne seca Ingrediente básicos polvilho de mandioca, queijo, óleo, ovos e sal. Pesando no mínimo 25 gramas	Unid.	450	R\$1,30	R\$585,00
Valor Total: R\$227.548,75(Duzentos e vinte e sete mil, quinhentos e quarenta e oito reais e setenta e cinco centavos.)					R\$227.548,75

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 44, inciso VIII da Portaria nº 155/2023)

Justifica-se a aquisição por apenas um grupo, pois se destinam todos os itens ao SAAE de Unaí para a mesma atividade tendo isso em vista a maior quantidade de produtos tende a gerar um desconto maior no preço final para a autarquia. Os lanches se destinam a atender aos eventos relacionados às atividades institucionais realizadas pelo SAAE de Unaí, cuja dotação orçamentária e disponibilidade financeira estão de acordo com o pedido disposto no PCA. Assim, por questões técnicas, de logística e economicamente mais viável para atingir os

resultados pretendidos é necessário que os lanches sejam entregues de forma parcelada conforme a necessidade, ou seja, estabelecidos pela ata de registro de preço que se mostrou o modelo mais adequado visto que será entregue conforme a demanda da contratante, bem como para garantir melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade. A contratante somente pagará o que efetivamente for fornecido, servindo os quantitativos apenas como parâmetros de limites máximos para aquisição e pagamento

IX. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 44, inciso IX da Portaria nº 155/2023)

Não há nenhuma contratação correlata ou interdependente referente a essa.

X. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 44, inciso X da Portaria nº 155/2023)

Alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis

Pretende-se com a contratação de empresa especializada no ramo alimentício para o fornecimento de lanches para a autarquia, como resultado pretendido será a alimentação dos funcionários do SAAE de Unaí durante o expediente, dado que os mesmos não tem vale alimentação ou qualquer subsídio para sua alimentação, sendo dever da autarquia fornecer alimentos aos seus colaboradores durante o exercício de seu dever e alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (Art. 44, inciso XI da Portaria nº 155/2023)

A ação cabível adotada previamente pela administração é verificar se há saldo para aquisição de suprimentos alimentícios, sendo dever da mesma assegurar que há saldo disponível como se encontrar no PCA. E também averiguar a estrutura física dos locais onde serão fornecidos os gêneros alimentícios, devendo a Administração averiguar se estão adequados e atendem as regras sanitárias, de higiene, limpeza e armazenamento adequado. Além disso, deverá providenciar o meio, os equipamentos e utensílios necessários para servir as bebidas e os alimentos, sempre respeitando as normas pertinentes.

XII. DESCRIÇÃO DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 44, inciso XII da Portaria nº 155/2023)

Na aquisição em questão não se identifica possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento ou mitigadoras que precisem ser sanadas para contê-lo

XIII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE, RAZOABILIDADE E ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (Art. 44, inciso XIII da Portaria nº 155/2023)

. Os estudo técnico preliminares demonstram a viabilidade desta aquisição em termos de disponibilidade de mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

XIV. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Como responsável pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar, declaro ser viável a futura contratação.



XV. ÁREAS REQUISITANTES

Divisão de Material e Patrimônio

XVI. RESPONSÁVEL:

Unaí-MG, 17 de março de 2025.

Responsável Chefe substituo: Pedro Henrique Paz Ferreira
Matrícula nº 489
Divisão de Material e Patrimônio – DMP