



**ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 1035/2025, 1037/2025, 1040/2025, 1047/2025, 1028/2025, 1056/2025, 1057/2025, 1058/2025, 1100/2025, 1101/2025 E 1103/2025.**

## **INTRODUÇÃO**

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento das demandas que consta nos Documentos de Formalização de Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

## **OBJETO**

Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica com base nas informações constantes nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs nº 1041/2025, 1046/2025, 1231/2025, 1276/2025, 1422/2025, 1064/2025, 1191/2025, 1394/2025, 1449/2025, 1205/2025 e 1443/2025, atestando ainda que os mesmos estão integrados ao Plano de Contratações Anual - PCA.

## **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

As Secretarias Municipais de Obras, Serviços Urbanos, Administração, Educação, Visa, Setran, Esportes, Meio Ambiente, Saúde e Assistência Social de João Monlevade demandam solução contínua e padronizada para Aquisição de lanches individuais, compostos por pão de sal com presunto e mussarela, acompanhado de refrigerante, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais.

## **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação tem por objeto o fornecimento contínuo, padronizado e sob demanda de 29.033 (vinte e nove mil e trinta e três) unidades de sanduíche tipo pão francês, com recheio de presunto e queijo mussarela em fatias, no valor estimado de R\$ 130.668,23 (cento e trinta mil e seiscentos e sessenta e oito reais e vinte e três centavos), bem como de 30.533 (trinta mil e quinhentos e trinta e três) unidades de refrigerante sabor guaraná, composto por água gaseificada e xarope, no valor estimado de R\$ 70.438,16 (setenta mil e quatrocentos e trinta e oito reais e dezesseis centavos), destinados ao atendimento das necessidades operacionais das Secretarias Municipais demandantes.

A definição dos quantitativos decorre de levantamento técnico prévio, realizado com base em dados históricos de consumo, calendário anual de eventos institucionais, ações de campo, campanhas públicas, atividades de capacitação e apoio logístico em operações administrativas, observando-se o disposto no art. 18, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que exige a caracterização precisa da necessidade pública a ser atendida.

### **1. Especificações Técnicas – Sanduíches**

Os sanduíches deverão atender a critérios objetivos de qualidade, padronização e segurança alimentar, observando-se os seguintes requisitos mínimos:



a) Tipo de pão:

Pão francês (pão de sal), fresco, produzido no mesmo dia da entrega, apresentando textura macia internamente e crocância externa característica, isento de odores estranhos, umidade excessiva ou indícios de deterioração.

b) Recheio:

Presunto cozido fatiado e queijo tipo mussarela em fatias, ambos dentro do prazo de validade, armazenados sob refrigeração adequada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. O recheio deverá apresentar espessura e quantidade compatíveis com padrão comercial adequado, vedada a redução que comprometa a qualidade nutricional ou a uniformidade do produto.

c) Montagem e padronização:

A montagem deverá observar proporção equilibrada entre pão e recheio, garantindo homogeneidade no fornecimento. O peso mínimo unitário será definido no Termo de Referência, como mecanismo de controle de qualidade e de proteção ao interesse público.

d) Embalagem:

Acondicionamento individual, devidamente lacrado, em material próprio para contato com alimento, resistente, higiênico e que assegure integridade até o momento da distribuição.

e) Entrega e conservação:

Os sanduíches deverão ser entregues no mesmo dia do consumo, observando-se boas práticas de transporte e acondicionamento, evitando contaminação cruzada e exposição a agentes externos.

## 2. Especificações Técnicas – Refrigerantes

O refrigerante deverá atender aos seguintes requisitos:

- Composição: água gaseificada e xarope;
- Sabor: guaraná;
- Embalagem individual (lata ou garrafa PET), lacrada de fábrica;
- Volume unitário definido no Termo de Referência;
- Prazo de validade adequado e compatível com o cronograma de distribuição;
- Produto registrado nos órgãos competentes.

Deverá ser assegurada integridade da embalagem, inexistência de amassamentos, vazamentos ou qualquer irregularidade que comprometa a segurança do consumo.

## 3. Requisitos Sanitários e Normativos

A contratada deverá comprovar regularidade sanitária, apresentando:

- Alvará Sanitário vigente;
- Atendimento às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Observância à RDC nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação);
- Conformidade com a Lei nº 6.437/1977 (infrações sanitárias);



- Cumprimento das normas da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal.

A manipulação, preparo, armazenamento e transporte deverão respeitar rigorosamente as boas práticas de higiene, controle de temperatura, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pelos manipuladores e rastreabilidade dos insumos utilizados.

#### 4. Requisitos Operacionais e Logísticos

A execução contratual deverá observar:

- Fornecimento sob demanda, conforme requisição formal das Secretarias;
- Entrega nos locais indicados pela Administração;
- Cumprimento de prazos previamente estabelecidos;
- Responsabilidade integral da contratada pelo transporte, acondicionamento e descarregamento;
- Substituição imediata de itens que não atendam às especificações.

#### 5. Requisitos Jurídico-Administrativos

Nos termos dos arts. 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021, a futura contratada deverá comprovar:

- Regularidade fiscal e trabalhista;
- Qualificação econômico-financeira compatível com o porte da contratação;
- Capacidade técnica para fornecimento em larga escala;
- Ausência de impedimentos previstos no art. 14 da Lei nº 14.133/2021.

A estimativa de valores deverá observar o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, garantindo compatibilidade com os preços praticados no mercado, bem como a existência de dotação orçamentária suficiente, nos termos do art. 150 do mesmo diploma legal.

#### 6. Síntese Técnica Conclusiva

Os requisitos ora detalhados têm por finalidade assegurar:

- Padronização do fornecimento;
- Segurança alimentar;
- Eficiência logística;
- Economicidade;
- Conformidade legal e sanitária;
- Redução de riscos contratuais.

A especificação minuciosa do objeto constitui medida indispensável para garantir a seleção da proposta mais vantajosa e a adequada execução contratual, em consonância com os princípios da legalidade, planejamento, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.



## **POSSÍVEIS ALTERNATIVAS PARA RESOLVER A DEMANDA APRESENTADA**

No âmbito do planejamento da contratação pública, o art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021 impõe à Administração o dever de analisar as alternativas disponíveis no mercado antes da definição da solução a ser adotada. Em atendimento a esse comando legal, foram avaliadas as seguintes possibilidades para suprir a necessidade:

### **1. Execução Direta pela Administração (Produção Própria)**

Uma primeira alternativa consistiria na produção dos lanches pela própria Administração Municipal, mediante utilização de estrutura pública (cozinhas institucionais, alimentação escolar ou equipamentos similares).

Análise técnica:

- Exigiria aquisição prévia e fracionada de insumos (pães, frios, refrigerantes), além de contratação de pessoal temporário ou deslocamento de servidores;
- Demandaria controle sanitário rigoroso, com responsabilidade direta do Município quanto à manipulação, armazenamento e transporte;
- Implicaria aumento do risco de responsabilização administrativa e sanitária.

Conclusão:

A execução direta mostra-se operacionalmente onerosa e juridicamente mais arriscada, além de comprometer a eficiência administrativa, pois desviaria recursos humanos e estruturais de suas funções típicas.

### **2. Contratação por Evento ou Demanda Pontual**

Outra alternativa seria realizar contratações fracionadas, vinculadas a cada evento ou ação específica.

Análise técnica:

- Aumentaria o número de processos administrativos;
- Poderia gerar fragmentação indevida de despesas, vedada pelo art. 75, §1º, da Lei nº 14.133/2021;
- Reduziria o poder de barganha da Administração em razão da perda de escala;
- Aumentaria o risco de descontinuidade no fornecimento.

Conclusão:

Essa alternativa compromete a economicidade e a racionalidade do planejamento anual, além de potencialmente afrontar o princípio da vedação ao fracionamento indevido da despesa.

### **3. Sistema de Registro de Preços**

Outra solução juridicamente viável seria a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021.



Vantagens:

- Flexibilidade de fornecimento sob demanda;
- Possibilidade de aquisição conforme necessidade real;
- Redução de desperdícios.

Limitação:

Caso haja previsibilidade razoável dos quantitativos anuais, a contratação direta com entrega parcelada pode ser mais eficiente e administrativamente simplificada.

#### 4. Contratação Única com Entregas Parceladas (Solução Recomendada)

A alternativa mais vantajosa consiste na realização de procedimento licitatório único para contratação de fornecedor especializado, com fornecimento parcelado e sob demanda ao longo do exercício.

Justificativas técnicas e jurídicas:

- Atende ao planejamento anual previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021;
- Garante ganho de escala e melhores condições comerciais;
- Reduz custos administrativos;
- Evita fracionamento indevido;
- Permite controle contratual padronizado;
- Assegura maior estabilidade no fornecimento.

Além disso, a contratação poderá ser realizada por meio de Pregão Eletrônico, nos termos do art. 28, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns, cujas especificações são usuais no mercado e objetivamente definidas.

Conclusão Técnica: Após análise comparativa, conclui-se que a contratação anual única, com entregas parceladas e sob demanda, representa a solução mais eficiente, econômica e juridicamente segura para atendimento da necessidade administrativa.

Tal alternativa harmoniza-se com:

- O princípio do planejamento (art. 18, Lei nº 14.133/2021);
- O princípio da eficiência (art. 37 da Constituição Federal);
- O princípio da economicidade;
- A vedação ao fracionamento indevido da despesa.

A solução proposta assegura previsibilidade orçamentária, padronização de fornecimento, segurança alimentar e racionalização da gestão pública.



## ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E DE VALORES

Nº	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	252444-SANDUÍCHE	SANDUÍCHE, TIPO:PÃO FRANCÊS, TIPO RECHEIO:PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS		UNIDADE	29.033	130.668,23
2	217785 - REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:GUARANÁ	unidade de 200ml	UNIDADE	30.533	70.438,16

## DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento contínuo, parcelado e sob demanda de lanches individuais, compostos por sanduíche tipo pão francês com presunto e queijo mussarela em fatias, acompanhado de refrigerante sabor guaraná (água gaseificada e xarope), destinados ao atendimento das necessidades institucionais das Secretarias Municipais de João Monlevade.

### 1. Estrutura Jurídica da Solução

Considerando que se trata de bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos e amplamente disponíveis no mercado, a solução será implementada por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, conforme disposto:

- no art. 28, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;
- no art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021 (definição de bens e serviços comuns).

O critério de julgamento deverá ser o menor preço, nos termos do art. 33 da Lei nº 14.133/2021, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa à Administração, observados os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, eficiência e economicidade (art. 5º da mesma lei).

### 2. Modelo Operacional da Execução Contratual

A solução será estruturada sob a forma de contrato com fornecimento parcelado e sob demanda, permitindo que as Secretarias requisitem os quantitativos necessários conforme suas programações específicas.

A execução contratual compreenderá:

1. Produção e montagem dos sanduíches conforme especificações técnicas definidas no Termo de



Referência;

2. Fornecimento de refrigerantes lacrados de fábrica, dentro do prazo de validade;
3. Acondicionamento individual adequado, assegurando higiene e integridade do produto;
4. Transporte até os locais indicados pela Administração;
5. Cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos contratualmente;
6. Substituição imediata de itens que não atendam às especificações.

A contratada será integralmente responsável pelo fornecimento dos insumos, manipulação, acondicionamento, transporte e entrega, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade operacional quanto à produção dos alimentos.

### 3. Conformidade Sanitária e Normativa

A solução contratual deverá observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, incluindo:

- Lei nº 6.437/1977 (infrações à legislação sanitária);
- RDC nº 216/2004;
- Normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- Regulamentações da Vigilância Sanitária Estadual e Municipal.

A contratada deverá comprovar regularidade sanitária e adotar boas práticas de manipulação, controle de temperatura, higiene e transporte adequado, assegurando a segurança alimentar dos servidores e participantes das ações institucionais.

### 4. Justificativa da Solução Integrada

A solução integrada revela-se a mais adequada sob os aspectos:

- a) Técnico: Permite padronização e controle uniforme do fornecimento.
- b) Econômico: Garante ganho de escala e melhor poder de negociação, reduzindo o custo unitário.
- c) Administrativo: Simplifica a gestão contratual, evitando múltiplos contratos paralelos.
- d) Jurídico: Atende ao dever de planejamento previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e evita fracionamento indevido da despesa.
- e) Operacional: Assegura continuidade no atendimento das demandas institucionais, inclusive em atividades externas ou de longa duração.

### 5. Síntese Conclusiva da Solução

A contratação anual, com entregas parceladas sob demanda, representa solução:

- Planejada;



- Econômica;
- Competitiva;
- Sanitariamente segura;
- Administrativamente racional;
- Juridicamente adequada.

A estrutura proposta atende ao interesse público, garantindo eficiência na aplicação dos recursos, previsibilidade orçamentária e segurança alimentar, em estrita observância à Lei nº 14.133/2021.

## **JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

A definição acerca do parcelamento do objeto deve observar o disposto no art. 47 da Lei nº 14.133/2021, segundo o qual as compras deverão ser divididas em itens sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

### **1. Análise da Divisibilidade Técnica do Objeto**

Sob o aspecto técnico, o objeto é materialmente divisível, pois sanduíches e refrigerantes constituem itens autônomos e com mercado próprio. Em tese, seria possível licitar separadamente cada item.

Entretanto, a análise do parcelamento não deve limitar-se à divisibilidade física do objeto, mas considerar os impactos operacionais, econômicos e administrativos decorrentes dessa fragmentação.

### **2. Avaliação da Viabilidade Econômica e Operacional**

A eventual separação do fornecimento em contratos distintos (um para sanduíches e outro para refrigerantes) poderia gerar:

- Duplicidade de custos logísticos (transporte e entrega);
- Dificuldade de sincronização das entregas;
- Aumento do número de contratos e atos administrativos;
- Maior complexidade na fiscalização;
- Risco de descasamento entre fornecimentos.

Além disso, considerando que os itens compõem um lanche completo padronizado, destinado a atender eventos institucionais específicos, a contratação conjunta permite:

- Economia de escala;
- Redução de custos indiretos;
- Maior poder de negociação;



- Simplificação do gerenciamento contratual.

### 3. Análise Sob a Ótica do Interesse Público

O parcelamento excessivo poderia comprometer:

- A eficiência administrativa (art. 5º da Lei nº 14.133/2021);
- A economicidade da contratação;
- A previsibilidade orçamentária;
- A racionalização da gestão intersecretarial.

Por outro lado, a contratação conjunta:

- Amplia a padronização do fornecimento;
- Reduz riscos de falhas operacionais;
- Simplifica o controle contratual;
- Evita fragmentação indevida da despesa.

### 4. Conclusão Quanto ao Parcelamento

Diante da análise técnica, econômica e administrativa, conclui-se que:

- Embora o objeto seja fisicamente divisível, a contratação conjunta em um único procedimento licitatório mostra-se mais vantajosa;
- A solução integrada preserva a competitividade, pois o mercado fornecedor possui capacidade de atender ambos os itens simultaneamente;
- A medida está em consonância com o art. 47 da Lei nº 14.133/2021, que condiciona o parcelamento à viabilidade técnica e econômica.

Portanto, recomenda-se não realizar o parcelamento em contratos distintos, optando-se por contratação única com fornecimento parcelado e sob demanda ao longo da vigência contratual, garantindo maior eficiência, economicidade e segurança na execução.

---

## **RESULTADOS PRETENDIDOS**

---

A contratação para fornecimento estimado de 29.033 (vinte e nove mil e trinta três) unidades de sanduíche tipo pão francês, com recheio de presunto e queijo mussarela em fatias, no valor estimado de R\$ 130.668,23 (cento e trinta mil e seiscentos e sessenta e oito reais e vinte três centavos), bem como de 30.533 (trinta mil e quinhentos e trinta e três) unidades de refrigerante sabor guaraná, composto por água gaseificada e xarope, no valor estimado de R\$ 70.438,16 (setenta mil e quatrocentos e trinta e oito reais e dezesseis centavos), objetiva produzir resultados administrativos concretos, alinhados ao interesse público e aos princípios da



eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

A seguir, descrevem-se de forma detalhada os resultados esperados com a implementação da solução contratual.

#### 1. Garantia de Continuidade das Atividades Institucionais

A contratação pretende assegurar suporte logístico adequado às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, especialmente aquelas realizadas em regime externo ou com duração prolongada. A disponibilidade prévia de lanches padronizados permite que eventos institucionais, ações de campo, campanhas educativas e capacitações ocorram sem interrupções decorrentes de ausência de estrutura alimentar.

A previsibilidade contratual evita improvisações administrativas e elimina a necessidade de soluções emergenciais, que frequentemente implicam maior custo ou risco jurídico. A continuidade do fornecimento garante estabilidade operacional e maior organização na execução de políticas públicas.

Além disso, a contratação estruturada reduz o risco de cancelamento ou prejuízo de atividades institucionais por ausência de planejamento alimentar, promovendo maior eficiência na execução das agendas públicas.

#### 2. Padronização do Fornecimento e Controle de Qualidade

Outro resultado pretendido é a padronização do fornecimento, assegurando que todas as Secretarias recebam produtos com qualidade uniforme, especificações previamente definidas e critérios objetivos de aceitação. A definição clara das características dos sanduíches e refrigerantes permite controle técnico efetivo da execução contratual.

A padronização contribui para maior transparência administrativa, pois estabelece parâmetros verificáveis para fiscalização, conforme previsto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021. Isso facilita a atuação do gestor e do fiscal do contrato, reduzindo subjetividades na avaliação da qualidade do fornecimento.

Além disso, a uniformização reduz reclamações, divergências operacionais e inconsistências na execução, fortalecendo a governança contratual.

#### 3. Economicidade e Otimização dos Recursos Públicos

A contratação centralizada e planejada tem como resultado esperado a obtenção de melhor relação custo-benefício, decorrente do ganho de escala proporcionado pela aquisição em volume consolidado. A economia de escala tende a reduzir o custo unitário dos itens contratados.

A racionalização do processo licitatório também reduz custos administrativos indiretos, como repetição de procedimentos, multiplicidade contratual e sobrecarga operacional dos setores de compras e fiscalização.

Esse resultado materializa o princípio da economicidade e da eficiência administrativa, assegurando que os recursos públicos sejam aplicados de forma planejada e racional, conforme determina o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

#### 4. Segurança Alimentar e Conformidade Sanitária

A contratação estruturada possibilita exigir da empresa contratada o cumprimento rigoroso das normas sanitárias aplicáveis, garantindo que os alimentos sejam manipulados, acondicionados e transportados de



acordo com as boas práticas de higiene.

Esse resultado é essencial para prevenir riscos à saúde dos servidores e participantes das atividades institucionais. A exigência de regularidade sanitária, observância às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e cumprimento da RDC nº 216/2004 fortalece a segurança alimentar.

A formalização contratual permite responsabilização objetiva em caso de descumprimento, reduzindo riscos administrativos e sanitários para o Município.

#### 5. Racionalização da Gestão Administrativa

A contratação unificada promove simplificação da gestão pública ao concentrar em um único instrumento contratual o atendimento das demandas intersecretariais. Isso reduz a fragmentação administrativa e facilita o controle da execução.

Com um contrato estruturado, torna-se mais eficiente o acompanhamento da entrega, a conferência de quantitativos e a liquidação das despesas. A previsibilidade orçamentária também é fortalecida, permitindo melhor programação financeira.

Esse resultado contribui diretamente para a melhoria da governança municipal, reduzindo retrabalho e fortalecendo os mecanismos de controle interno.

#### 6. Mitigação de Riscos Jurídicos e Orçamentários

A contratação planejada evita fracionamento indevido da despesa e reduz a possibilidade de questionamentos por órgãos de controle. Ao consolidar os quantitativos anuais em procedimento único, a Administração demonstra observância ao dever de planejamento previsto no art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

A previsibilidade contratual também minimiza riscos de aquisições emergenciais ou informais, que poderiam comprometer a legalidade e a economicidade da despesa pública.

Assim, o resultado pretendido é a consolidação de prática administrativa juridicamente segura, alinhada às normas de licitações e contratos e à boa governança pública.

### **PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO OU CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES**

A formalização da contratação destinada ao fornecimento estimado de 29.033 sanduíches (pão francês com presunto e queijo mussarela) e 30.533 refrigerantes sabor guaraná exige a adoção prévia de providências administrativas, técnicas e jurídicas, em estrita observância aos arts. 18, 23, 72 e 117 da Lei nº 14.133/2021, bem como às normas sanitárias vigentes.

As medidas abaixo descritas são indispensáveis para assegurar a legalidade, eficiência e segurança jurídica da futura contratação.

#### 1. Consolidação e Validação da Demanda

Inicialmente, deve-se promover a consolidação formal das demandas encaminhadas pelas Secretarias Municipais envolvidas, com a validação dos quantitativos estimados e do cronograma de utilização.

Essa etapa é essencial para evitar superdimensionamento ou subdimensionamento da contratação, garantindo



aderência ao princípio do planejamento (art. 18 da Lei nº 14.133/2021). A consolidação intersecretarial também previne o fracionamento indevido de despesa, vedado pelo ordenamento jurídico.

Além disso, deve ser formalizada justificativa técnica que demonstre a compatibilidade entre os quantitativos estimados e a real necessidade administrativa.

## 2. Pesquisa de Preços e Formação do Valor Estimado

Deverá ser realizada pesquisa de preços nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se fontes idôneas e metodologias compatíveis com a natureza do objeto, tais como:

- Contratações similares realizadas por outros entes públicos;
- Painéis de preços governamentais;
- Pesquisa direta com fornecedores do ramo alimentício;
- Banco de preços em saúde/alimentação institucional, quando aplicável.

A pesquisa deverá ser devidamente documentada, com memória de cálculo e justificativa da metodologia adotada, assegurando transparência e rastreabilidade.

Essa providência visa mitigar riscos de sobrepreço ou inexecução contratual.

## 3. Definição das Especificações Técnicas

Deverão ser formalizadas especificações técnicas detalhadas quanto:

- À gramatura mínima do pão;
- Quantidade de fatias de presunto e queijo;
- Tipo de embalagem individual;
- Prazo máximo entre produção e entrega;
- Volume unitário do refrigerante;
- Condições de armazenamento e transporte.

Essa descrição minuciosa atende ao art. 6º, inciso XXIII, e ao art. 18 da Lei nº 14.133/2021, assegurando clareza no objeto e evitando ambiguidades interpretativas durante a execução contratual.

## 4. Verificação da Regularidade Sanitária

Antes da contratação, deve-se exigir comprovação de:

- Alvará sanitário válido;
- Licença de funcionamento;
- Cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos.



A empresa contratada deverá observar as diretrizes estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente a RDC nº 216/2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Essa providência é imprescindível para mitigar riscos à saúde dos consumidores e eventual responsabilização do ente público.

#### 5. Análise de Disponibilidade Orçamentária

Deverá ser emitida declaração formal de adequação orçamentária e financeira, conforme art. 72, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, com indicação:

- Da dotação orçamentária correspondente;
- Da fonte de recurso;
- Da compatibilidade com a Lei Orçamentária Anual.

Essa etapa garante regularidade fiscal e evita nulidades futuras decorrentes de ausência de previsão orçamentária.

#### 6. Definição da Estratégia de Contratação

Antes da instauração do procedimento licitatório, deve-se definir:

- Modalidade adequada (preferencialmente pregão eletrônico, nos termos do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns);
- Critério de julgamento (menor preço por item ou por lote);
- Forma de fornecimento (entrega parcelada conforme demanda);
- Vigência contratual.

A definição estratégica prévia fortalece a coerência entre planejamento e execução.

#### 7. Designação do Gestor e Fiscal do Contrato

Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, deve ser previamente designado gestor e fiscal do contrato, com definição clara de atribuições e responsabilidades.

A fiscalização contratual estruturada é medida preventiva para evitar descumprimento das especificações, atrasos na entrega ou fornecimento de produtos inadequados.

#### 8. Contratações Correlatas ou Interdependentes

Caso haja:

- Necessidade de logística específica de distribuição interna;
- Aquisição de materiais complementares (caixas térmicas, embalagens adicionais);



- Serviços de transporte especializado;

deverá ser analisada a existência de contratos vigentes que possam absorver essa demanda ou, se necessário, instaurado procedimento próprio.

É fundamental verificar a compatibilidade entre contratos interdependentes, evitando sobreposição de objetos ou conflito de responsabilidades.

## **POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação destinada ao fornecimento estimado de 29.033 sanduíches (pão francês com presunto e queijo mussarela) e 30.533 refrigerantes sabor guaraná demanda análise específica quanto aos impactos ambientais decorrentes da produção, embalagem, transporte e descarte dos produtos.

Nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021, as contratações públicas devem observar o princípio do desenvolvimento nacional sustentável. Além disso, a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS) e a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) impõem à Administração Pública o dever de considerar os efeitos ambientais indiretos de suas contratações.

Dessa forma, ainda que se trate de fornecimento de bens de consumo comum, há impactos ambientais relevantes a serem considerados.

### 1. Geração de Resíduos Sólidos

O principal impacto ambiental associado à contratação refere-se à geração de resíduos sólidos, especialmente:

- Embalagens plásticas ou aluminizadas dos sanduíches;
- Garrafas PET e tampas plásticas dos refrigerantes;
- Guardanapos, sacos plásticos e materiais descartáveis utilizados na distribuição.

Considerando o volume estimado da contratação, projeta-se significativo descarte de materiais plásticos e resíduos orgânicos. Nos termos do art. 7º, inciso II, da Lei nº 12.305/2010, deve-se priorizar a não geração, redução, reutilização e reciclagem de resíduos.

Medidas mitigadoras recomendadas:

- Exigência de embalagens recicláveis ou biodegradáveis;
- Orientação para logística reversa de embalagens PET, quando aplicável (art. 33 da Lei nº 12.305/2010);
- Implementação de coleta seletiva nos locais de distribuição.

### 2. Impactos Relacionados ao Ciclo Produtivo

A produção de alimentos envolve consumo de água, energia elétrica e insumos agroindustriais, gerando



impactos ambientais indiretos.

Embora tais impactos ocorram na cadeia produtiva do fornecedor, a Administração, enquanto contratante, deve estimular práticas sustentáveis, conforme o art. 225 da Constituição Federal de 1988, que impõe a todos — inclusive ao Poder Público — o dever de proteger o meio ambiente para as presentes e futuras gerações.

Nesse contexto, recomenda-se:

- Preferência por fornecedores que comprovem boas práticas ambientais;
- Estímulo à aquisição de produtos provenientes de cadeias produtivas regulares e licenciadas.

### 3. Emissão de Gases de Efeito Estufa (Logística e Transporte)

O transporte diário ou periódico dos lanches até os pontos de entrega gera emissões de gases de efeito estufa, decorrentes da queima de combustíveis fósseis.

Embora se trate de impacto ambiental de média magnitude, deve-se buscar:

- Planejamento logístico eficiente, reduzindo deslocamentos desnecessários;
- Entregas programadas por rota otimizada;
- Preferência por fornecedores locais, reduzindo a pegada de carbono da contratação.

Tal medida está alinhada ao princípio da eficiência (art. 37 da CF/88) e ao desenvolvimento sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021.

### 4. Descarte de Resíduos Orgânicos

Os resíduos alimentares eventualmente não consumidos podem gerar:

- Mau cheiro;
- Proliferação de vetores;
- Aumento de carga orgânica em aterros sanitários.

A PNRS estabelece, em seu art. 9º, a ordem de prioridade na gestão de resíduos, incentivando a compostagem e destinação ambientalmente adequada.

Recomenda-se, portanto:

- Planejamento adequado de distribuição para evitar desperdícios;
- Orientação quanto ao descarte correto de resíduos orgânicos;
- Avaliação da viabilidade de encaminhamento para compostagem, quando houver estrutura municipal.

### 5. Medidas de Sustentabilidade a Inserir no Termo de Referência



Para mitigar os impactos identificados, o Termo de Referência poderá prever:

1. Exigência de embalagens recicláveis ou biodegradáveis;
2. Redução do uso de plásticos descartáveis;
3. Fornecimento de refrigerantes em embalagens retornáveis, quando possível;
4. Responsabilidade do fornecedor pela destinação adequada dos resíduos gerados durante a entrega.

Tais medidas concretizam o art. 5º da Lei nº 14.133/2021 e o art. 6º, inciso XII, da Lei nº 12.305/2010, que consagram a responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos.

---

## CONCLUSÃO

---

Após análise técnica, administrativa, orçamentária e jurídica da demanda apresentada pelas Secretarias Municipais de Obras, Serviços Urbanos, Administração, Educação, VISA, SETTRAN, Esportes, Meio Ambiente e Saúde e Assistência Social, conclui-se pela viabilidade da contratação para aquisição de 29.033 sanduíches (pão francês com presunto e queijo mussarela) e 30.533 refrigerantes sabor guaraná, nos valores estimados de R\$ 130.668,23 e R\$ 70.438,16.

A solução encontra respaldo no art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que impõe a elaboração do Estudo Técnico Preliminar como instrumento de planejamento obrigatório. Observa-se ainda o cumprimento dos princípios previstos no art. 5º da referida Lei, especialmente:

- Planejamento;
- Eficiência;
- Economicidade;
- Desenvolvimento nacional sustentável;
- Transparência;
- Segregação de funções.

A contratação apresenta natureza de bem comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, sendo tecnicamente adequada a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, conforme art. 28, inciso I, c/c art. 29 da mesma Lei, com julgamento pelo menor preço por item ou por lote, conforme estratégia definida no Termo de Referência.

Do ponto de vista do interesse público, a solução garante:

- Continuidade das atividades institucionais;
- Atendimento adequado a servidores e colaboradores em ações operacionais;
- Padronização logística;



- Previsibilidade orçamentária;
- Redução de contratações fragmentadas.

Não se identificam óbices jurídicos ou técnicos à continuidade do processo licitatório, desde que observadas as providências prévias, exigências sanitárias (RDC nº 216/2004 da ANVISA), normas ambientais (Lei nº 12.305/2010) e requisitos de qualidade alimentar.

Dessa forma, opina-se pelo prosseguimento da contratação, com a elaboração do Termo de Referência e abertura do procedimento licitatório correspondente.

João Monlevade, MG - 23 de fevereiro de 2026.

---

Guilherme Vieira Barbosa

---

Jéssica Martins de Oliveira

---

Karen Carolina Tavares

---

Ruimar Aparecido Teixeira

---

Thainara Fernanda Da Silva

---

Wellington Caetano Da Silva



## ANÁLISE DE RISCO

OBJETO
Elaboração de Estudo Técnico Preliminar – ETP, visando aferir a viabilidade técnica e econômica com base nas informações constantes nos Documentos de Formalização de Demanda – DFDs nº 1041/2025, 1046/2025, 1231/2025, 1276/2025, 1422/2025, 1064/2025, 1191/2025, 1394/2025, 1449/2025, 1205/2025 e 1443/2025, atestando ainda que os mesmos estão integrados ao Plano de Contratações Anual - PCA.

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Entrega de sanduíches ou refrigerantes em desacordo com normas de higiene e conservação..	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> <del>Médio</del> <input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> <del>Alto</del>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Risco à saúde pública;</li><li>• Responsabilização civil do Município;</li><li>• Interdição de eventos;</li><li>• Danos à imagem institucional.</li></ul>
	DESCRIÇÃO		RESPONSÁVEL
AÇÃO PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exigir alvará sanitário vigente;</li><li>• Comprovação de cumprimento da RDC nº 216/2004 (ANVISA);</li><li>• Previsão de fiscalização contratual;</li><li>• Exigência de transporte adequado e controle de validade.</li></ul>		Setor requisitante, Fiscal do contrato e Vigilância Sanitária Municipal.
AÇÃO CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rejeição imediata dos produtos;</li><li>• Aplicação de penalidades (art. 156 da Lei nº 14.133/2021);</li><li>• Substituição urgente dos itens.</li></ul>		Setor requisitante, Fiscal do contrato e Vigilância Sanitária Municipal.

RISCO 2	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
---------	---------------	---------	------



<p>Não fornecimento dos lanches nas datas programadas.</p>	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prejuízo a eventos e atividades institucionais;</li> <li>• Paralisação de equipes;</li> <li>• Desorganização logística.</li> </ul>
<b>DESCRIÇÃO</b>		<b>RESPONSÁVEL</b>	
<b>AÇÃO PREVENTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabelecimento de cronograma claro no contrato;</li> <li>• Multa por atraso;</li> <li>• Definição de prazo máximo de entrega.</li> </ul>		<p>Fiscal do contrato e Secretaria demandante.</p>
<b>AÇÃO CONTINGENCIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acionamento de fornecedor reserva, se previsto;</li> <li>• Aplicação de penalidades contratuais.</li> </ul>		<p>Fiscal do contrato e Secretaria demandante.</p>

RISCO 3	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
<p>Elevação de preços de insumos alimentícios durante a vigência contratual.</p>	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	<input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedido de reequilíbrio econômico-financeiro;</li> <li>• Impacto orçamentário inesperado.</li> </ul>
<b>DESCRIÇÃO</b>		<b>RESPONSÁVEL</b>	
<b>AÇÃO PREVENTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pesquisa de preços robusta;</li> <li>• Cláusula contratual clara sobre reajuste (art. 92, V, da Lei nº 14.133/2021);</li> <li>• Previsão de índice oficial de correção.</li> </ul>		<p>Setor de Compras, Procuradoria Jurídica e Controladoria.</p>



<b>AÇÃO CONTINGENCIA L</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Análise técnica de eventual pedido de reequilíbrio (art. 124, II, “d”);</li><li>• Avaliação de vantajosidade antes de deferimento.</li></ul>	Setor de Compras, Procuradoria Jurídica e Controladoria.

### CONCLUSÃO

A análise demonstra que os riscos identificados são **administráveis**, desde que implementadas as medidas preventivas propostas e mantido acompanhamento técnico rigoroso.

A adequada fiscalização contratual, aliada ao planejamento estruturado, reduz significativamente a probabilidade de danos financeiros, sanitários e institucionais, garantindo a regularidade da contratação e a proteção do interesse público.

### RESPONSÁVEIS

---

Guilherme Vieira Barbosa

---

Jéssica Martins de Oliveira

---

Karen Carolina Tavares

---

Ruimar Aparecido Teixeira

---

Thainara Fernanda Da Silva

---

Wellington Caetano Da Silva

João Monlevade, 23 de fevereiro de 2026.

