

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Nº Processos Administrativos: 1069/2025, 1085/2025, 1096/2025, 1351/2025, 1411/2025, 1412/2025, 1421/2025, 1477/2025

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Administração

Objeto a ser contratado: Gêneros Alimentícios

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Contratação pertinente às funções administrativas da unidade contratante oriunda em consonância com o planejamento financeiro e funcional do Município.

A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes na Lei Municipal nº 2598/2023, bem como tendo em vista os preceitos legais dispostos no artigo 40 da Lei nº 14.133/2021.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar é motivado pela necessidade de garantir a alimentação adequada e continuada para diversos segmentos da população e para o suporte essencial às atividades municipais de João Monlevade. O provimento de gêneros alimentícios constitui um pilar fundamental para a saúde pública, o desenvolvimento educacional, a proteção social, o apoio às práticas esportivas e a eficiência operacional da administração. A interrupção ou insuficiência deste suporte alimentar comprometeria o bem-estar dos cidadãos, a eficácia dos programas sociais e a capacidade do município em cumprir suas responsabilidades básicas. A consolidação destas demandas em um processo licitatório unificado, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, objetiva otimizar a gestão pública, promover economias de escala e assegurar a transparência na aplicação dos recursos.

Para a Secretaria Municipal de Educação, a necessidade é duplamente premente. Primeiramente, é imprescindível prover uma alimentação adequada e saudável para os mais de 6.000 alunos da



Rede Municipal de Ensino. Esta provisão, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), embasado na Lei 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº06/2020 (*DFD 1069 Merenda Escolar*), é crucial para o crescimento saudável, o desenvolvimento cognitivo e o rendimento escolar dos estudantes, contribuindo ainda para a redução da evasão escolar e a inclusão social. Adicionalmente, a Secretaria de Educação necessita dispor de itens básicos como açúcar e café para criar um ambiente acolhedor e propício ao aprendizado e à integração durante os encontros de formação e capacitação dos educadores, valorizando seus profissionais e aprimorando as práticas pedagógicas do município (*DFD 1096 Educação*).

No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, a demanda por gêneros alimentícios se manifesta em três frentes cruciais para a proteção e segurança alimentar de populações em situação de vulnerabilidade. A Residência Inclusiva necessita de um fornecimento regular e adequado de alimentos para atender às necessidades nutricionais diárias dos seus acolhidos, que são pessoas com deficiência e em situação de vulnerabilidade, dependentes integrais da instituição para sua subsistência. Uma alimentação balanceada é vital para a saúde, bem-estar e qualidade de vida desses indivíduos, alinhando-se às diretrizes do SUAS para um atendimento humanizado (*DFD 1477 Residência Inclusiva*). De forma similar, o Albergue Municipal – Casa de Passagem – requer a disponibilidade contínua de gêneros alimentícios para o preparo das refeições de migrantes e pessoas em situação de rua, garantindo o atendimento humanitário e a manutenção do acolhimento provisório, em conformidade com a Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS – Lei Federal nº 8.742/1993) e as normativas do SUAS (*DFD 1412 Albergue*). Por fim, a Casa do Bem Viver, que oferece atividades de proteção social básica e fortalecimento de vínculos para famílias e indivíduos vulneráveis, também depende da disponibilidade contínua desses alimentos para as refeições servidas em oficinas e cursos, assegurando a funcionalidade de suas ações e a permanência dos beneficiários em programas de inclusão social (*DFD 1411 Assistência Social*).

Para a Secretaria Municipal de Saúde, a necessidade reside em garantir o acolhimento e suporte alimentar para servidores, prestadores de serviço, autoridades e usuários que frequentam as diversas dependências da pasta, especialmente em ocasiões como reuniões, capacitações, eventos institucionais e atendimentos que demandem permanência prolongada. Esta provisão alimentar contribui para assegurar condições adequadas de trabalho e atendimento, promovendo a receptividade, o acolhimento e o bem-estar de todos que interagem diariamente com os serviços de saúde municipal (*DFD 1421 Saúde*).

Para a Secretaria Municipal de Esportes, a aquisição de gêneros alimentícios é vital para o suporte a eventos e atividades que promovem a inclusão social e o desenvolvimento educacional e físico. Como evidenciado no *DFD 1085 Esportes*, a demanda inclui itens para a oferta de café da manhã e refeições em eventos como o "Encontro Regional das Pessoas com Deficiência Intelectual e



Múltipla", que reúne participantes das APAEs da região. O fornecimento adequado de alimentação nesses contextos garante a energia e disposição necessárias para os participantes, reforça o compromisso da Secretaria com políticas públicas de saúde e cidadania, e fortalece parcerias com entidades sem fins lucrativos, contribuindo para o sucesso das atividades e o bem-estar dos atletas e equipes técnicas.

Finalmente, a Secretaria Municipal de Administração destaca a necessidade de manter a disponibilidade de café e açúcar em suas dependências. Estes itens são essenciais para o suporte básico da copa, utilizados no atendimento a visitantes, durante reuniões e para o consumo dos próprios servidores, contribuindo para um ambiente de trabalho funcional e acolhedor, vital para o bom desenvolvimento das atividades administrativas da prefeitura (*DFD 1351 Administração*).

Em síntese, a necessidade central é o provimento sistemático e qualificado de gêneros alimentícios, uma demanda que perpassa diversas secretarias e se configura como um elemento indispensável para a concretização das políticas públicas e para a dignidade dos municípios, reforçando a responsabilidade social e legal da administração em João Monlevade.

4 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A seleção da solução mais adequada para o fornecimento de gêneros alimentícios que suprirão as demandas das diversas secretarias do Município de João Monlevade-MG deve ser orientada por um conjunto de requisitos. Estes são para assegurar não apenas a satisfação plena das necessidades previamente identificadas, mas também para promover a aderência a princípios de sustentabilidade e a observância das legislações e regulamentações pertinentes. A meta é estabelecer padrões mínimos de qualidade e desempenho que, ao mesmo tempo, incentivem práticas ambientalmente conscientes, economicamente viáveis e socialmente responsáveis, em alinhamento com os preceitos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os produtos a serem fornecidos devem atender a critérios rigorosos que garantam sua excelência e adequação ao consumo e uso pretendido:

- **Integridade Sensorial e Física:** Todos os gêneros alimentícios devem apresentar características sensoriais (sabor, aroma, cor) e físicas (textura, consistência, aspecto visual) inerentes à sua natureza, sem alterações ou defeitos. Deverão estar livres de qualquer substância estranha, impurezas ou contaminantes que possam comprometer a saúde humana.
- **Rastreabilidade e Origem:** Deverá ser garantida a rastreabilidade de todos os gêneros alimentícios, permitindo a identificação da origem, data de fabricação, lotes e etapas da cadeia produtiva, a fim de assegurar a segurança alimentar e a qualidade dos produtos desde a fonte até o consumidor final



- **Frescor e Vida Útil:** No momento da entrega, os produtos devem possuir uma vida útil residual mínima, definida no Termo de Referência, que permita seu consumo adequado e o gerenciamento eficaz dos estoques pelas unidades recebedoras, com prazos de validade claramente indicados e em conformidade com as normas e com o descrito no TR.
- **Conformidade Nutricional:** Para a merenda escolar, os produtos devem aderir estritamente às diretrizes e parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para outros públicos, o portfólio deve possibilitar a elaboração de refeições balanceadas, nutritivas e adaptadas a eventuais necessidades dietéticas específicas, conforme exigências do Termo de Referência.
- **Especificações Técnicas Detalhadas:** Cada gênero alimentício deve corresponder precisamente às especificações técnicas descritas no TR, abrangendo tipo, subgrupo, classe, qualidade, apresentação e quaisquer características adicionais que garantam a adequação ao uso pretendido.

A solução de fornecimento e os produtos devem operar em total conformidade com o arcabouço legal aplicável:

- **Legislação Sanitária Abrangente:** O provedor e todos os produtos devem estar em conformidade com a legislação sanitária vigente em todas as esferas – federal, estadual e municipal. Isso inclui as normativas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) que regem o manuseio, acondicionamento, transporte, conservação, rotulagem e comercialização de alimentos.
- **Licenciamento e Registros:** A empresa provedora deve possuir todas as licenças, alvarás e registros de produtos necessários para operar no segmento de fornecimento de alimentos para entidades públicas, demonstrando regularidade fiscal, trabalhista e sanitária.
- **Atendimento a Normas Setoriais:** Cumprimento de quaisquer outras normas ou regulamentos setoriais específicos para o fornecimento de alimentos a instituições públicas.

A contratação buscará alinhar-se a princípios de sustentabilidade, valorizando práticas responsáveis:

- **Gestão de Embalagens:** Preferência por embalagens que sejam biodegradáveis, recicláveis, retornáveis ou que utilizem materiais reciclados em sua composição, buscando minimizar o impacto ambiental do descarte.

A eficácia da contratação dependerá da capacidade operacional e do compromisso do provedor com a excelência do serviço:

- **Capacidade de Atendimento:** O provedor deve demonstrar capacidade logística e estrutural para fornecer os volumes totais dos produtos requeridos pelas diferentes secretarias, contemplando picos de demanda e necessidades específicas.



- **Eficiência Logística e Pontualidade:** Comprometimento rigoroso com os cronogramas e tempos de entrega acordados. As entregas devem ser realizadas nos locais designados por cada secretaria, em condições que preservem integralmente a qualidade e a segurança dos produtos durante o transporte.
- **Flexibilidade e Resposta a Ocorrências:** Capacidade de adaptação a ajustes pontuais de demanda, dentro de limites razoáveis, e agilidade na resposta a eventuais ocorrências, como trocas, devoluções ou não conformidades, assegurando a mínima interrupção do fornecimento.

A definição e a estrita observância desses requisitos são estratégias para garantir que o fornecimento de gêneros alimentícios atenda plenamente às necessidades das diversas secretarias do Município de João Monlevade-MG, assegurando produtos de qualidade, promovendo a sustentabilidade e a responsabilidade social. Contudo, é imperativo que, ao longo do processo licitatório, se evitem exigências que possam desnecessariamente restringir a competitividade, buscando sempre a melhor relação custo-benefício e a máxima eficiência para a administração pública.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

O levantamento de mercado para suprir a demanda por alimentação das diversas secretarias do Município de João Monlevade-MG foi realizado de forma abrangente. Ele incluiu a análise de diferentes modelos e abordagens para o atendimento a essa necessidade, bem como a investigação do mercado de gêneros alimentícios, que se mostra vasto e diversificado, com potencial para atrair um grande número de fornecedores, desde distribuidores locais e regionais até grandes atacadistas e indústrias de abrangência nacional. A presente contratação, que visa consolidar as demandas de múltiplas secretarias, representa um volume significativo de aquisição, o que tende a aumentar o interesse e a competitividade entre os potenciais fornecedores.

Análise de Soluções Alternativas: Para atender à necessidade de provimento alimentar das diversas secretarias e seus públicos, foram considerados e avaliados distintos modelos de contratação, confrontando-os para identificar a abordagem mais adequada:

Contratação de Serviço de Fornecimento de Refeições Prontas):

- **Avaliação:** Esta alternativa implicaria na contratação de uma empresa para fornecer refeições já preparadas, entregues nos locais de consumo.
- **Inviabilidade/Desvantagens Identificadas:** Embora possa simplificar a logística de preparo interno, a pesquisa de mercado preliminar indica que esta opção tende a ser significativamente mais onerosa do que a aquisição de gêneros alimentícios para preparo próprio, ou mesmo a compra de itens prontos em volume, especialmente para o volume e



a diversidade de públicos envolvidos (escolas, residências inclusivas, albergue, eventos). Limitou-se também a flexibilidade de cardápios e a adaptação a dietas específicas (essencial para a merenda escolar e públicos vulneráveis), além de desconsiderar a capacidade de gestão local sobre a qualidade e o frescor dos ingredientes utilizados no preparo diário. Muitas unidades já possuem estrutura de cozinha e pessoal qualificado para o preparo, o que seria subutilizado.

Produção Própria de Alimentos pelo Município:

- Avaliação: Envolveria o investimento em terras, equipamentos e mão de obra para que o próprio município produzisse parte dos alimentos necessários.
- Inviabilidade/Desvantagens Identificadas: Tal abordagem exigiria um investimento inicial muito elevado e uma expertise que não faz parte das competências essenciais da administração municipal para o volume e variedade necessários. Os prazos de implantação e a manutenção de uma estrutura de produção seriam incompatíveis com a necessidade imediata e contínua de fornecimento de gêneros alimentícios. Além disso, essa alternativa não conseguiria atender à totalidade da demanda, especialmente no que tange a itens industrializados como biscoitos, achocolatados, sucos processados e leites especiais, cuja produção própria seria inviável ou demandaria um investimento ainda maior e especializado. Isso, por sua vez, implicaria na necessidade de licitações complementares para os itens não produzíveis, diluindo os benefícios de uma contratação consolidada e aumentando a burocracia.

Aquisição de Gêneros Alimentícios:

- Avaliação: Este modelo envolve a contratação de fornecedores para a entrega de uma ampla gama de gêneros alimentícios, incluindo tanto insumos para preparo interno (como grãos, carnes, hortifrútis) quanto itens prontos para consumo (como biscoitos, sucos, leites processados, achocolatados e outros produtos industrializados). Estes produtos seriam utilizados pelas equipes e nas estruturas já existentes nas unidades da administração, seja para o preparo de refeições completas ou para distribuição direta e complementar de lanches e bebidas, conforme a especificidade de cada necessidade.
- Pontos Positivos Identificados (em comparação com outras opções):
 - Controle de Qualidade e Flexibilidade: Permite ao município manter controle sobre a origem, especificações e frescor dos insumos. Oferece flexibilidade para elaborar cardápios variados e adaptados às necessidades nutricionais específicas de cada público (PNAE, dietas especiais, etc.), utilizando as estruturas de cozinha e



equipes de preparo já existentes nas unidades, e complementando com itens prontos de fácil manuseio e distribuição que atendam a demandas específicas de lanches e complementos.

- **Otimização de Custos:** A aquisição de insumos para preparo próprio é, em muitos casos, mais econômica do que a contratação de refeições prontas. A compra direta de itens prontos em volume também permite negociações vantajosas, representando uma melhor aplicação dos recursos públicos.
- **Manutenção de Empregos Locais:** A solução fortalece as equipes internas responsáveis pelo preparo das refeições nas diversas unidades, mantendo empregos e expertise dentro da administração.
- **Adequação Legal e Operacional:** Alinha-se às diretrizes de programas como o PNAE e às normativas de assistência social, que pressupõem a oferta de alimentação preparada no local ou sob supervisão direta da instituição, além de permitir a distribuição controlada de itens complementares e de lanches, conforme a necessidade e a logística de cada secretaria.

O mercado de gêneros alimentícios é vasto e robusto, apresentando um número considerável de empresas aptas a fornecer a ampla e diversificada gama de produtos demandados pelo Município. A identificação de potenciais fornecedores inclui desde distribuidores locais e regionais até grandes atacadistas e indústrias de abrangência nacional. A presente contratação, que visa consolidar as demandas de múltiplas secretarias, representa um volume significativo de aquisição, o que tende a aumentar o interesse e a competitividade entre os potenciais fornecedores.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para o atendimento da necessidade de provimento de gêneros alimentícios, que perpassa diversas secretarias do Município de João Monlevade-MG, consiste na **aquisição de gêneros alimentícios**. Esta abordagem foi selecionada após uma análise das alternativas disponíveis, que demonstrou sua maior adequação, eficiência e custo-benefício em comparação com a contratação de serviços de alimentação preparada ou a produção própria de alimentos pelo Município.

A escolha pela aquisição de gêneros alimentícios, em detrimento de outras soluções, fundamenta-se nos seguintes aspectos:

- **Otimização de Custos:** A compra direta dos produtos, em volume consolidado, tende a ser financeiramente mais vantajosa do que a contratação de serviços de refeições prontas.



- **Flexibilidade e Controle:** Permite ao Município manter o controle sobre a qualidade e origem dos insumos, além de possibilitar a elaboração de cardápios flexíveis e adaptados às necessidades nutricionais específicas de cada público, utilizando a infraestrutura e o corpo técnico já existentes nas unidades.
- **Adequação Legal e Operacional:** Alinha-se perfeitamente às exigências de programas como o PNAE e às normativas da assistência social, que demandam a oferta de alimentação preparada e supervisionada localmente, complementada por itens prontos quando necessário.
- **Aproveitamento de Recursos Existentes:** Valoriza e utiliza a capacidade de preparo e o pessoal já disponível nas cozinhas das escolas, creches, unidades de saúde e centros de assistência social.

A estratégia de contratação adotada para a aquisição destes gêneros alimentícios será o Pregão na forma eletrônica, com o objetivo de constituir um Sistema de Registro de Preços (SRP), em estrita conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021. A escolha desta combinação se justifica por sua capacidade de promover a seleção da proposta economicamente mais vantajosa, ao mesmo tempo em que confere à Administração Pública a agilidade e a flexibilidade operacionais essenciais para o atendimento dinâmico e contínuo das demandas ao longo do período de validade do registro. Para otimizar a competitividade do certame e assegurar a participação de um leque amplo de fornecedores especializados, o objeto da licitação será parcelado por item.

Para assegurar a qualidade e conformidade dos produtos e serviços, a Contratada deverá cumprir uma série de exigências fundamentais, que complementam e reforçam os requisitos já detalhados na Seção – Descrição dos Requisitos da Contratação:

- **Conformidade Regulatória Abrangente:**
 - **Código da Vigilância Sanitária:** Obediência integral às disposições locais, estaduais e federais, garantindo a salubridade e higiene em todas as etapas.
 - **Normativas da ANVISA:** Atendimento rigoroso às Resoluções e Portarias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária que regem o manuseio, acondicionamento, transporte, conservação, rastreabilidade, rotulagem e comercialização de alimentos. Inclui a exigência de boas práticas de fabricação (BPF), controle de alérgenos e controle de qualidade para produtos específicos.
 - **Regulamentações do MAPA:** Para produtos de origem animal e vegetal, a Contratada deve seguir as normas e inspeções do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o qual define padrões de identidade e qualidade (PIQs), garantindo a sanidade e segurança desde a produção primária até a industrialização.



- **Instruções de Serviço do PNAE:** Para os itens destinados à merenda escolar, a conformidade com as diretrizes e alterações do Programa Nacional de Alimentação Escolar é mandatória, incluindo os parâmetros nutricionais, a valorização de alimentos saudáveis e a agricultura familiar, quando aplicável.
- **Demais Legislações Pertinentes:** Cumprimento de outras normas e legislações específicas relacionadas aos gêneros alimentícios e à sua comercialização.

Comprovação de Qualidade do Café:

- A comprovação da qualidade e pureza para este item poderá ser feita por meio do Selo de Pureza e Qualidade ABIC ou, alternativamente, por laudos emitidos por laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA).

Capacidade Operacional e Logística do Fornecedor:

- **Licenciamento e Registros:** A empresa provedora deve possuir todas as licenças, alvarás e registros de produtos necessários para operar no segmento de fornecimento de alimentos para entidades públicas, demonstrando regularidade fiscal, trabalhista e sanitária.
- **Transporte e Pontualidade:** A Contratada deverá garantir o rigoroso cumprimento dos cronogramas e locais de entrega. O transporte dos produtos deve ser realizado em condições que preservem integralmente a qualidade, a segurança alimentar e a integridade física, com especial atenção ao controle de temperatura, higiene dos veículos e acondicionamento apropriado, em conformidade com as normas da ANVISA, MAPA e demais regulamentações vigentes.

Essas diretrizes delineiam a base da solução de contratação, buscando a máxima qualidade e eficiência. As demais especificações técnicas detalhadas, as condições de entrega, as particularidades de cada item, bem como os critérios de aceitação e fiscalização, serão integralmente definidas no Termo de Referência que subsidiará o processo licitatório. A implementação desta solução visa assegurar o provimento contínuo de gêneros alimentícios, com a qualidade e segurança exigidas, contribuindo decisivamente para a execução eficiente das políticas públicas municipais.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALOR ESTIMADO

A estimativa das quantidades e dos valores apresentada neste Estudo Técnico Preliminar foi extraída diretamente dos Documentos de Formalização de Demanda (DFDs) das secretarias requisitantes, refletindo suas necessidades iniciais. É importante ressaltar que as quantidades indicadas nos DFDs foram baseadas nas memórias de cálculo elaboradas por cada área



requisitante, as quais estarão anexas ao processo. Posteriormente, será realizada uma pesquisa de preços formal para consolidar e validar o valor estimado da contratação, em conformidade com a legislação vigente.

Nº	NOME	DESCRÍÇÃO	OBSERVAÇÃO	UN	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	458920 FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO:SECA, SUBGRUPO:BRANCA TORRADA, CLASSE:FINA, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1, ACIDEZ:BAIXA ACIDEZ		PACOTE	2276	R\$12.495,24
2	484189 ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:COM LEITE		PACOTE	579	R\$7.119,49
3	603269 AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL, COLORAÇÃO:BRANCA		PACOTE	2707	R\$48.434,12
4	458904 - ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1		PACOTE	3068	R\$59.488,52



5	232213 - BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: OVAL, SABOR: MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE: 1 ANO		PACOTE	10372	R\$20.226,50
6	320657 - BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO: RED ONDO, CLASSIFICAÇÃO: SALGADO, TIPO: SALCLICK		PACOTE	7074	R\$14.080,21
7	440594 - CORANTE ALIMENTO	CORANTE ALIMENTO, APRESENTAÇÃO: PÓ, COR: VARIADA		PACOTE	1174	R\$4.684,26
8	464553 - LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOSA, TIPO: TIPO 1		PACOTE	7500	R\$37.500,00
9	465332 - FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO: INDUSTRIAL, TIPO: TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO		PACOTE	172	R\$600,24
10	459586 - FERMENTO	FERMENTO, TIPO: QUÍMICO, APRESENTAÇÃO: PÓ		PACOTE	44	R\$351,68



11	459012 - FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FUBÁ MIMOSO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICA DA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO		PACOTE	1066	R\$2.654,34
12	459072 - FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: CANJIQUINHA/XERÉM, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO		PACOTE	2225	R\$3.871,50
13	458951 - MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE		PACOTE	5370	R\$21.372,60
14	458962 - MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO: AVE MARIA/PAI NOSSO		PACOTE	4258	R\$17.415,89
15	459670 - MASSA DE TOMATE	MASSA DE TOMATE, TIPO: EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: CREME		SACHÊ	2608	R\$4.329,28
16	463692 - ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1		LITRO	4030	R\$26.396,58



17	454017 - SAL	SAL, TIPO:REFINADO, APLICAÇÃO:ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO:390 MG/G, ACIDEZ:7,0 PH		PACOTE	1792	R\$3.207,78
18	249818 - VINAGRE	VINAGRE, MATERIA PRIMA:ÁLCOOL CANA DE AÇÚCAR, TIPO:NEUTRO, ACIDEZ:4,20 PER, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL:LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS		LITRO	198	R\$413,82
19	463690 - CANJICA	CANJICA, GRUPO:ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO:DESPELICULADA, CLASSE:BRANCA, QUALIDADE:TIPO 1, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:NÃO TRANSGÊNICO		PACOTE	1033	R\$3.811,77
20	264444 - AMENDOIM IN NATURA	AMENDOIM IN NATURA, TIPO:1, APRESENTAÇÃO:COM CASCA, TAMANHO:MÉDIO		PACOTE	545	R\$3.264,55
21	462122 - MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, GRUPO:DURO, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 1, FORMATO ESTOURADO:TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY		PACOTE	255	R\$847,71
22	326927 - MAIONESE	MAIONESE, TIPO:TRADICIONAL, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO		UNIDADE	304	R\$1.817,94



23	463797 - LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:MILHO VERDE		SACHÊ	418	R\$1.249,82
24	463707 - BATATA PROCESSADA	BATATA PROCESSADA, ESPÉCIE:INGLESAS, TIPO FORMATO:PALHA, TIPO:FRITA, APRESENTAÇÃO:PRO NTO PARA CONSUMO		PACOTE	334	R\$11.686,93
25	445995 - LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UH T		LITRO	30157	R\$148.972,22
26	486402 - SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:CON C ENTRADO, SABOR:CAJÚ, TIPO:INDUSTRIALIZAD O , CARACTERÍSTICA S ADICIONAIS:SEM AÇUCAR E SEM GLÚTEN		LITRO	1063	R\$7.421,02
27	486402 - SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:CON C ENTRADO, SABOR:CAJÚ, TIPO:INDUSTRIALIZAD O , CARACTERÍSTICA S ADICIONAIS:SEM AÇUCAR E SEM GLÚTEN	suco de manga	LITRO	1063	R\$11.684,15
28	463571 - CAFÉ	CAFÉ, APRESENTAÇÃO:TORR ADO EM GRÃO, INTENSIDADE:MÉDIA, TIPO:TRADICIONAL		PACOTE	7304	R\$209.920,36



29	447375 - LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE		PACOTE	48	R\$720,00
30	353665 - CHÁ ALIMENTAÇÃO	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:CAMOMILA, APRESENTAÇÃO:SAQUINHO COM 1 GRAMA	caixa com 100 unidades	PACOTE	60	R\$408,00
31	486402 - SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:CONCENTRADO, SABOR:CAJÚ, TIPO:INDUSTRIALIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM AÇUCAR E SEM GLÚTEN	suco de uva	LITRO	883	R\$11.479,00
32	463699 - GORDURA VEGETAL	GORDURA VEGETAL, TIPO:MARGARINA, SUBTIPO:CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:COM SAL	Pote 500g	UNIDADE	714	R\$4.554,86
33	446019 - LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO	Leite em pó 200 grs	PACOTE	330	R\$2.694,08
34	458974 MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO		PACOTE	4670	R\$11.628,30



36	278502 CEREAL PREPARADO	CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO:PÓ, USO:NUTRICIONAL, APLICAÇÃO:PACIENTES, COMPONENTES:BASE DE MILHO, VITAMINAS E MINERAIS		UNIDADE	900	R\$4.950,00
35	463916 CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:ORÉGANO, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADO		SACHÊ	888	R\$2.211,12
36	463904 CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:LOURO, APRESENTAÇÃO:FOLHA		SACHÊ	504	R\$1.501,92
37	464552 LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO, TIPO:TIPO 1		PACOTE	850	R\$5.100,00

A estimativa da solução escolhida é R\$ 730.566,80.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A decisão de parcelar o objeto da contratação em itens é a estratégia mais vantajosa para a Administração Pública de João Monlevade-MG, conforme o Art. 40, §2º, Inciso I, da Lei nº 14.133/2021. Embora a demanda consolidada seja atendida em um único processo licitatório via Sistema de Registro de Preços (SRP), o parcelamento do objeto se justifica por:

- Ampliação da Competitividade:** Atrai um maior número de fornecedores, incluindo micro e pequenas empresas especializadas, fomentando a concorrência e resultando em preços mais vantajosos.
- Melhores Preços:** Permite que os licitantes ofertem seus melhores preços para itens específicos de sua especialidade, otimizando o gasto público em cada gênero alimentício.

A ausência de parcelamento do objeto, licitando em lote único, restringiria a competitividade, aumentaria riscos de preços menos vantajosos e concentraria o risco de desabastecimento, o que



seria prejudicial ao interesse público e à continuidade dos serviços essenciais.

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para a presente contratação de gêneros alimentícios, não foram identificadas outras contratações que sejam intrinsecamente correlatas ou interdependentes em termos de execução contratual ou que representem condicionantes para a sua viabilidade. A gestão e o fornecimento dos itens previstos serão tratados de forma autônoma no âmbito deste processo licitatório.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação de gêneros alimentícios, estruturada via Sistema de Registro de Preços e com o objeto parcelado por itens, visa alcançar uma série de resultados estratégicos e multifacetados para o Município de João Monlevade-MG, impactando diretamente a população e a gestão pública. Os principais resultados esperados incluem:

- **Assegurar a Segurança Alimentar Municipal:** Garantir o fornecimento contínuo e qualificado de gêneros alimentícios, atendendo às necessidades essenciais e nutricionais dos públicos beneficiados nos programas de educação, assistência social, saúde e eventos esportivos.
- **Promover o Desenvolvimento Humano e Social:** Contribuirativamente para a saúde, o bem-estar, o desenvolvimento educacional (especialmente dos mais de 6.000 alunos da rede municipal) e a inclusão social de populações vulneráveis atendidas pela Assistência Social.
- **Otimizar a Eficiência Administrativa:** Proporcionar o suporte alimentar necessário para o bom funcionamento das atividades administrativas, reuniões e eventos internos das secretarias, promovendo um ambiente de trabalho produtivo e acolhedor.
- **Alcançar Economias de Escala e Competitividade:** Maximizar a economicidade na aquisição de produtos por meio da consolidação das demandas e do parcelamento do objeto, que fomenta a concorrência e gera melhores preços.

Em suma, os resultados almejados visam aprimorar a capacidade do município em cumprir suas responsabilidades básicas, fortalecendo a dignidade dos municípios e aprimorando a eficácia e a responsabilidade na gestão dos recursos públicos.

11- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes que o processo licitatório para a contratação de gêneros alimentícios possa ser formalmente iniciado com a publicação do edital, uma série de providências internas e preparatórias são indispensáveis. Essas etapas visam assegurar a completude, a conformidade legal e a solidez da contratação, garantindo que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) e o Termo de Referência (TR) sirvam como base robusta para o certame. As principais providências a serem tomadas incluem:

- **Conclusão e Aprovação Formal do Estudo Técnico Preliminar (ETP):** Este ETP, com



todas as suas seções preenchidas e justificativas consolidadas, deve ser finalizado e formalmente aprovado pelas autoridades competentes da Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Esportes e demais envolvidos.

- **Elaboração e Aprovação do Termo de Referência (TR):** Com base nas informações e decisões contidas neste ETP, deve ser elaborado o Termo de Referência detalhado. Este documento técnico deverá especificar minuciosamente todos os gêneros alimentícios, suas características, requisitos de qualidade, quantidades, locais e prazos de entrega, condições de embalagem e armazenagem, critérios de aceitação e mecanismos de fiscalização e demais informações pertinentes, e ser formalmente aprovado.
- **Formalização da Estimativa de Preços da Contratação:** A pesquisa de mercado realizada deve ser consolidada e formalizada, servindo de parâmetro para as propostas e para a aceitação das ofertas na licitação.
- **Confirmação da Adequação Orçamentária:** É mandatório confirmar a existência de dotação orçamentária específica e suficiente para cobrir os valores estimados da contratação, ou a formalização de compromisso de recursos no planejamento orçamentário plurianual, garantindo a exequibilidade financeira.
- **Análise e Parecer Jurídico Prévio:** Todo o arcabouço documental da contratação, incluindo o ETP, o Termo de Referência e a minuta do Edital de Licitação e da Ata de Registro de Preços, deve ser submetido à análise da Procuradoria Jurídica do Município para emissão de parecer jurídico prévio, atestando a sua legalidade e aderência às normativas vigentes, especialmente a Lei nº 14.133/2021.

A conclusão rigorosa dessas providências é fundamental para a segurança jurídica e a eficiência do processo de aquisição, pavimentando o caminho para um certame licitatório transparente e bem-sucedido.

12- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A contratação de gêneros alimentícios pode apresentar impactos ambientais em diversas fases, desde a produção e transporte até o descarte de resíduos e embalagens.

Nesse sentido, a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade adequadas ao objeto, e devendo ser observadas, ainda, o disposto no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU), no que for aplicável. Essas medidas mitigadoras incluirão, mas não se limitarão a:

- **Meios de Produção Sustentáveis:** Consideração de práticas que usem recursos de forma eficiente, priorizando a minimização de agrotóxicos, o respeito ao solo e à

biodiversidade, e a redução da pegada hídrica e de carbono durante a produção dos alimentos, sempre que possível.

- **Gestão de Embalagens:** Preferência por embalagens que sejam biodegradáveis, recicláveis, retornáveis ou que utilizem materiais reciclados em sua composição.
- **Otimização Logística:** Busca por eficiência no transporte e distribuição dos produtos, visando a redução de emissões e do consumo de combustíveis fósseis, sempre que possível.

Tais direcionamentos visam assegurar que a aquisição de alimentos para o Município de João Monlevade-MG seja realizada de forma a promover a responsabilidade ambiental e social, alinhando-se aos preceitos das contratações públicas sustentáveis.

13- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante da análise detalhada apresentada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, econômica e legal da contratação de gêneros alimentícios. A solução proposta atende às necessidades do Município de João Monlevade-MG, assegura a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e está em conformidade com as diretrizes e legislações vigentes.

14-RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

João Monlevade, 18 de Novembro de 2025.

Geisiane de Lourdes Almeida

Agente de Planejamento - Mat:13963

Guilherme Vieira Barbosa

Agente de Planejamento - Mat:14028

Jéssica Martins de Oliveira

Agente de Planejamento - Mat:14329



Karen Carolina Tavares

Agente de Planejamento - Mat:14066

Ruimar Aparecido Teixeira

Agente de Planejamento - Mat:13960

Thainara Fernanda Da Silva

Agente de Planejamento - Mat:13987

Wellington Caetano Da Silva

Agente de Planejamento - Mat: 11661



ANÁLISE DE RISCO

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas da Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Administração do Município de João Monlevade-MG, conforme Lei nº 14.133/2021.

ETAPA DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Inadequação na Estimativa de Quantidades e/ou Valores de Referência	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	Superestimativa de quantidades, resultando no registro de volumes superiores à real necessidade no SRP. Subestimativa de quantidades, levando a desabastecimento, interrupção de serviços essenciais e necessidade de novas licitações ou aquisições complementares, geralmente mais caras. Valores de referência desalinhados com o mercado, podendo afastar licitantes ou resultar em propostas muito acima do praticado, prejudicando a economicidade da contratação.

			<ul style="list-style-type: none"> ☒ Inviabilidade da contratação ou dificuldade na execução orçamentária devido a um valor estimado incorreto
--	--	--	---

AÇÃO	DESCRÍÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar validação criteriosa das memórias de cálculo apresentadas pelas áreas requisitantes para as quantidades demandadas. - Conduzir pesquisa de preços formal e abrangente, conforme legislação vigente, utilizando diversas fontes para consolidar e validar o valor estimado da contratação. - Considerar o histórico de consumo, sazonalidade e projeções de demanda para ajustar as quantidades de forma realista para o Registro de Preços. - Obter a confirmação da adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, com base na estimativa de valor. 	Áreas Requisitantes com apoio do Setor de Compras e Licitações

CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar nova pesquisa de preços e nova estimativa de valor, caso o valor de referência seja questionado ou se mostre inadequado. - Ajustar as quantidades registradas na Ata de Registro de Preços (cancelamento de saldos ou revisão de quantidades), se a execução da contratação revelar discrepâncias significativas entre o registrado e o real. - Em caso de desabastecimento por subestimativa, planejar uma nova licitação ou aquisição complementar, seguindo os trâmites legais. - Se a superestimativa resultar em volumes excessivos registrados na Ata de Registro de Preços, realizar monitoramento constante dos preços de mercado para avaliar a vantajosidade da ARP e, se necessário, considerar o cancelamento de itens ou a revisão das quantidades registradas para adequação à demanda real. 	Equipe de Planejamento / Fiscal de Contrato / Secretarias Requisitantes / Setor de Compras e Licitações
----------------------	--	---

RISCO 2	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Licitação deserta e/ou fracassada	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta	Atraso significativo no início do fornecimento dos gêneros alimentícios, impactando a continuidade dos programas essenciais. Interrupção dos serviços públicos que dependem do abastecimento, como merenda escolar e alimentação em instituições sociais.

			Necessidade de realizar nova licitação, prolongando a fase de planejamento e execução, ou de efetuar contratações diretas emergenciais, que podem ser mais onerosas.
--	--	--	--

AÇÃO	DESCRÍÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Assegurar a máxima publicidade do edital de licitação para atrair o maior número de potenciais fornecedores. - Elaborar especificações técnicas claras, objetivas e não restritivas no Termo de Referência, evitando exigências desnecessárias que possam afastar licitantes. -Realizar uma pesquisa de preços formal e robusta que resulte em um valor estimado de referência compatível com o mercado, evitando que o preço se torne um impeditivo para as propostas. - Manter a estratégia de parcelamento do objeto por item para fomentar a competitividade e a participação de empresas. - Oferecer prazos adequados para a elaboração e apresentação das propostas, considerando a complexidade do objeto. 	Área Requisitante com apoio da Equipe de Planejamento / Agente de Contratação / Setor de Compras e Licitações / Procuradoria Jurídica

CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none"> - Analisar as causas da licitação deserta ou fracassada (por exemplo, preço de referência inadequado, requisitos muito restritivos, ou falta de interesse do mercado). - Revisar o edital e o Termo de Referência, promovendo os ajustes necessários, e repetir o processo licitatório com os vícios sanados. - Considerar a possibilidade de contratação direta (por dispensa de licitação, conforme Art. 75 da Lei nº 14.133/2021) para os itens mais críticos, desde que comprovada a urgência e a inviabilidade de repetir o certame. - Efetuar a readequação do escopo ou das condições de entrega, se for identificado que o objeto original não despertou interesse do mercado. 	Área Requisitante com apoio da Equipe de Planejamento / Agente de Contratação / Setor de Compras e Licitações / Procuradoria Jurídica
----------------------	---	---

RESPONSÁVEIS

Guilherme Vieira Barbosa

Geisiane de Lourdes Almeida

Jéssica Martins de Oliveira

Ruimar Aparecido de Oliveira

Thainara Fernanda da Silva

Wellington Caetano da Silva

Karen Carolina Tavares

DATA DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO: 18/11/2025