

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 06/2024**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**

## **1. INTRODUÇÃO**

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP, tem como objetivo avaliar alternativas para concretizar os estudos preliminares visando subsidiar a contratação de empresa(s) para fornecimento de centos de salgados e lanches para atender as demandas do Município pelo período de 12 (doze) meses, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência.

## **2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE SALGADOS**

2.1. A aquisição de centenas de salgados destina-se a atender a demanda para eventos e atividades promovidas pela Prefeitura, incluindo:

2.1.1. Eventos Institucionais: Em reuniões de trabalho, palestras, seminários e outras atividades institucionais, é importante oferecer um serviço de alimentação que favoreça a interação e o conforto dos participantes, contribuindo para um ambiente mais produtivo e agradável.

2.1.2. Encontros Comunitários: A Prefeitura realiza diversos encontros e atividades voltados para a comunidade, tais como reuniões de bairro, festas culturais, campanhas educativas e eventos de integração. A oferta de salgados nesses eventos auxilia na criação de um ambiente mais acolhedor e colaborativo, além de incentivar a participação da população.

2.1.3. Atividades de Formação e Treinamento: Cursos e treinamentos promovidos pela Prefeitura para capacitação de servidores e membros da comunidade também requerem a oferta de alimentos leves, como salgados, para garantir que os participantes permaneçam engajados e confortáveis ao longo das atividades.

2.2. Os salgados são escolhidos devido à sua praticidade, variedade e aceitação geral. Eles são adequados para diferentes ocasiões, fáceis de servir e consumir, e atendem às necessidades de um público diversificado. Além disso, a variedade de opções disponíveis permite acomodar diferentes preferências alimentares e restrições dietéticas.

## **3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE LANCHES PARA A PMMG**

3.1. A presente aquisição tem por objetivo fornecer lanches de hambúrguer para atender às necessidades operacionais da Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG) durante dias específicos de operação no município de Serra do Salitre/MG. A demanda decorre da necessidade de garantir a alimentação adequada e pronta para os policiais militares envolvidos em operações de segurança pública, permitindo que permaneçam em campo durante o tempo necessário para a conclusão das ações, sem prejuízo de seu bem-estar ou eficiência operacional.

3.2. A alimentação será fornecida em dias previamente definidos, em conformidade com o planejamento das operações realizadas em conjunto entre o município e a PMMG, visando à manutenção da ordem pública, ações preventivas e outras operações que requeiram a presença contínua dos agentes da PM.

3.3. A cooperação entre o Município de Serra do Salitre/MG e a PMMG visa assegurar que os recursos alimentares estejam disponíveis de forma adequada e oportuna, respeitando as condições nutricionais e higiênico-sanitárias adequadas, com entregas que atendam às especificidades e horários definidos em função das operações.

## **4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

4.1 A referida contratação foi enviada como previsão para o PCA 2024, sendo o PCA nº 106.

4.2 Há que ressaltar que o planejamento pelo PCA 106 foi realizado tão e somente acerca dos lanches tipo salgado, não havendo previsão acerca dos HAMBURGUERES, razão pela qual justificamos que esta demanda deverá ser incluída e executada para fins de fomentar a demanda Municipal.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1 A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

5.2 A entrega dos produtos deverá ser feita conforme necessidade das Secretarias Municipais devendo ser entregue no prazo máximo de 12 (horas) para os casos em que há entrega programada, devendo os salgados serem assados ou fritos em no máximo 3 (três) horas anteriores à entrega, em óleo novo e com materiais de 1º qualidade.

5.3 As entregas dos produtos deverão ser realizadas na sede da empresa participante, no Município de Serra do Salitre/MG.

5.4 Em caso de não entrega dos produtos, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços

5.5 Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

5.6 Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções. Os itens que estiverem em desacordo com as especificações exigidas, apresentarem vício de qualidade ou impropriedade para o uso, serão recusados e devolvidos parcial ou totalmente, conforme o caso, ficando a CONTRATADA obrigada a substituí-los no prazo de 2hrs (duas horas), contados da data de recebimento da notificação escrita, sob pena de incorrer em atraso quanto ao prazo de execução, sendo que a CONTRATADA deverá assumir os custos de devolução/frete desses produtos.

5.7 A contratação apresenta como requisito temporal a execução e fornecimento dos salgados a serem contratados no prazo de 12 (Doze) meses, contados da emissão da assinatura do contrato administrativo ou ata de registro de preços, podendo ser prorrogado caso haja interesse público e de acordo com o que preconiza a Lei Geral de Licitações.

5.8 A empresa deverá comprovar suas Condições de PROPOSTA e HABILITAÇÃO, conforme os documentos abaixo:

5.8.1 PROPOSTA compatível com preços de mercado, devidamente apresentada para abordar a contratação objeto deste instrumento, em papel timbrado, com valores unitários, globais, local, data e assinatura pelo representante legal.

5.8.2 Apresentação de requisitos de HABILITAÇÃO, quais sejam:

#### 4.10.2.1. **Habilitação jurídica**

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor<sup>1</sup>, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores. No caso de alterações, será admitido o estatuto ou o contrato consolidado.

b) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

d) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

e) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 4.10.2.2. **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

---

<sup>1</sup> **NOTA EXPLICATIVA:** Se as alterações, em sua totalidade, tiverem sido consolidadas num só documento, devidamente registrado na Junta Comercial, bastará à apresentação do contrato social consolidado, documento que consubstancia a consolidação de todas as alterações realizadas. Do contrário, o licitante deverá apresentar a versão original (contrato de constituição da empresa) acompanhada das alterações promovidas e registradas no órgão competente.

- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital/Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### 4.10.2.3. **Qualificação Econômico-Financeira**

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante ou órgão equivalente, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da sessão.

4.10.2.4. Demais condições estarão previstas no Termo de Referência e Edital.

### **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1 A fornecedora dos salgados deve ser uma pessoa jurídica comprovadamente atuante no ramo de fornecimento de alimentos, conforme estabelecido no art. 62 da Lei nº 14.133/2021 e no item 4 do edital da licitação. É necessário apresentar a documentação apropriada para comprovar essa condição

5.2 Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

5.3 Os licitantes são responsáveis pelo fornecimento direto dos salgados, não podendo transferir essa responsabilidade a qualquer outra empresa ou instituição.

5.4 Os licitantes deverão repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

5.5 O fornecedor é responsável pela entrega dos salgados nas quantidades e com a qualidade solicitadas, sendo vedada a entrega de produtos em quantidade ou qualidade diferente da estabelecida no pedido.

5.6 O Contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade especificação dos produtos que serão entregues.

5.7 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

5.8 Os Produtos quando entregues deverão estar em perfeitas condições e caso a fiscalização constate produtos com defeitos, os mesmos poderão ser rejeitados e devolvidos a empresa, devendo a mesma, substituir o mesmo.

5.9 O objeto contratado deverá ser entregue acondicionado adequadamente de forma a permitir completa segurança durante o transporte pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade.

5.10 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto deste Estudo Técnico, correrão por conta exclusiva da Contratada.

5.11 Os produtos deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle da ABNT, INMETRO e demais órgãos, atentando-se o proponente, principalmente para as normas da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

### **6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

6.1. Para realizar os levantamentos das necessidades da futura contratação levaram-se em consideração as contratações anteriores no Município, assim, estabeleceu-se novos critérios acerca dos quantitativos, levando em consideração somente o efetivamente a ser utilizado e com base nas necessidades reais das secretarias requisitantes, a qual obteve-se os seguintes itens e quantidades, respectivas:

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UN</b>	<b>QTD</b>	<b>PREÇO TOTAL ESTIMADO</b>
01	salgados fritos, tipos variados (pastel de carne, risole de presunto e mussarela, bolinha de queijo, quibe, coxinha de frango, empada de frango) tamanho padrão para festa.	Ce	200	R\$135,93
02	Fornecer alimentação e lanches: tipo hambúrguer (1 hambúrguer 50 g de bacon picados, 1 ovo, 2 fatias de presunto, 2 fatias de muçarela ( <i>cheddar</i> ), 1 folha de alface, 1 rodela de tomate, 1 pão de hambúrguer, 1 colher de maionese e catchup e refrigerante em lata 350 ml.	Und	1000	R\$30,75
<b>Valor Global Estimado</b>				<b>R\$57.936,00</b>

## **7. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

7.1. Como meio de levantamento de mercado utilizamos como propósito a aquisição de centos de salgado e lanches, que serão prontamente utilizados pelos diversos setores administrativos.

7.2. Realizando-se levantamento de mercado com base na análise mercadológica, conforme instrumentos/relatórios anexados a este documento (Estimativa/Relatório emitido pelo Banco de Preços), com base em pesquisa de preços públicos, por meio de plataforma contratada pelo Município de Serra do Salitre/MG, apresentando, em síntese, valores e itens contratados anteriormente por Administrações Públicas.

7.3. Desta forma, foram analisadas hipóteses contemplativas acerca das duas a seguir apresentadas:

7.3.1. Aquisição integral: contemplando uma estimativa geral, visando a aquisição direta pelo Município, todavia com hipótese de não atendimento de demandas posteriores durante o período do exercício.

7.3.2. Aquisição parcelada, por meio de método auxiliar de registro de preços, que contemplará hipóteses parciais de aquisição, conforme a necessidade do Requisitante, bem como conforme os eventos realizados durante o período.

7.4. Desta forma, diante das hipóteses analisadas entendemos que o método auxiliar de registro de preços será a mais adequada para o atendimento da demanda, visto que possibilitará maiores critérios de aquisição e planejamento durante o período e exercício financeiro.

## **8. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

8.1. Com base nas pesquisas de preços realizadas pelo Município, estima-se a contratação/aquisição em termos globais de R\$57.936,00 (Cinquenta e Sete Mil Novecentos e Trinta e Seis Reais) sendo valor máximo a ser pago, conforme referência.

## **9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

9.1. A solução proposta envolve a contratação de serviços especializados para o fornecimento de centos de salgados, com o objetivo de atender a demanda da Prefeitura em diversos tipos de eventos e atividades institucionais, comunitárias, de formação e treinamento. A necessidade de aquisição de salgados se fundamenta na importância de proporcionar um ambiente acolhedor, produtivo e colaborativo em tais eventos, contribuindo para o engajamento e o conforto dos participantes.

9.2. A demanda por centenas de salgados será atendida por meio da contratação de serviços especializados de fornecimento de alimentos, com foco em garantir a qualidade, a variedade e a segurança alimentar. A solução envolve a seleção de fornecedores qualificados que possam oferecer uma ampla gama de opções de salgados, atendendo às diferentes necessidades dos eventos e atividades promovidos pela Prefeitura. Os fornecedores deverão ser capazes de entregar os produtos de forma pontual e em condições ideais de consumo, respeitando as normas de higiene e segurança alimentar.

9.3. Os salgados serão escolhidos pela sua praticidade e aceitação ampla entre diferentes públicos. A variedade de opções permitirá atender a diferentes preferências alimentares e restrições dietéticas, garantindo a inclusão de todos os participantes. A contratação incluirá a definição de cardápios diversificados, que contemplem tanto opções tradicionais quanto alternativas mais saudáveis, visando atender a todos os tipos de eventos, desde reuniões institucionais até encontros comunitários e atividades de formação.

9.4. Além disso, a logística de fornecimento será cuidadosamente planejada para assegurar que os salgados sejam entregues frescos e na quantidade adequada para cada evento. Isso contribuirá para a criação de um ambiente mais agradável e acolhedor, incentivando a interação social e o engajamento dos participantes. A solução, portanto, não só

atende à necessidade de alimentação, mas também promove um ambiente mais produtivo e colaborativo em todas as atividades realizadas pela Prefeitura.

9.5. Ademais a solução proposta também consiste na contratação de fornecedor especializado para o fornecimento de lanches tipo hambúrguer, atendendo aos padrões de qualidade, higiene e nutrição exigidos. O fornecedor será responsável pela produção e entrega dos lanches nos dias e horários pré-determinados, conforme cronograma de operações da Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG) no município de Serra do Salitre/MG.

9.6. Os lanches devem ser preparados com ingredientes frescos e de qualidade, garantindo a segurança alimentar dos policiais. A entrega deverá ocorrer de forma organizada, de acordo com as exigências logísticas das operações, assegurando que os lanches sejam oferecidos em condições adequadas para consumo imediato durante as atividades.

## **10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

10.1. O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

10.2. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, serem economicamente viável, propiciando o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade, considerando que os itens são divisíveis e poderão ser demandados em parcelas que atendam as necessidades municipais, não ocasionando a aquisição integral de imediato, visto que a demanda poderá ser dividida e usualmente utilizada neste modo.

## **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

11.1. A contratação dos serviços de fornecimento de centenas de salgados visa alcançar diversos resultados positivos para os eventos e atividades promovidos pela Prefeitura. Primeiramente, espera-se que a oferta de salgados de qualidade contribua para o sucesso dos eventos institucionais, comunitários e de formação, proporcionando um ambiente mais acolhedor e produtivo. Com alimentos leves e práticos disponíveis, os participantes poderão se sentir mais confortáveis e engajados, o que favorece a interação, o aprendizado e a colaboração durante as atividades.

11.2. Outro resultado pretendido é a satisfação dos participantes, alcançada por meio da oferta de uma variedade de opções de salgados que atendam às diferentes preferências alimentares e restrições dietéticas. A inclusão de opções diversas no cardápio garantirá que todos os presentes, independentemente de suas necessidades alimentares, sejam atendidos de maneira adequada e respeitosa, promovendo um ambiente de inclusão e bem-estar.

11.3. Adicionalmente, a Prefeitura busca otimizar a logística de alimentação nos eventos, assegurando a entrega pontual e a qualidade dos salgados fornecidos. Isso contribuirá para a redução de desperdícios e custos, além de melhorar a gestão e organização das atividades. Com a implementação de uma solução de fornecimento eficiente, a administração pública poderá focar em outras áreas estratégicas dos eventos, garantindo o bom andamento e a satisfação geral dos envolvidos.

11.4. Assim, espera-se que a contratação dos serviços de fornecimento de salgados fortaleça a imagem institucional da Prefeitura, demonstrando um compromisso com a qualidade e o bem-estar dos cidadãos e servidores. A solução contribuirá para consolidar uma percepção positiva sobre a administração pública, evidenciando sua capacidade de organizar eventos de forma eficiente, acolhedora e alinhada às necessidades da comunidade.

11.5. Ademais, tem-se também como principal expectativa a garantia e o apoio logístico eficiente às operações da Polícia Militar de Minas Gerais (PMMG) no Município de Serra do Salitre/MG, proporcionando uma solução de alimentação rápida e de qualidade. Com o fornecimento de lanches diretamente no local das operações, os policiais poderão manter o foco nas atividades, sem a necessidade de deslocamentos para realizar refeições. Isso aumenta a capacidade de resposta imediata da equipe durante as ações, assegurando que as operações ocorram de forma ininterrupta e sem perda de eficiência.

11.6. Outro resultado esperado é a manutenção do bem-estar físico e psicológico dos agentes, assegurando que recebam uma refeição adequada e nutritiva durante o período de operações. Isso contribuirá para a manutenção da energia e da concentração dos policiais, o que impacta diretamente no sucesso das ações de segurança, uma vez que agentes bem alimentados tendem a ser mais produtivos e ágeis no cumprimento de suas funções.

11.7. Além disso, espera-se que a entrega dos lanches no local e em horários programados otimize o tempo das operações, permitindo que os policiais permaneçam em campo sem prejuízos à execução das suas atividades. Essa solução logística possibilitará que as operações ocorram de maneira fluida, evitando pausas desnecessárias, o que é essencial em operações complexas e de longa duração.

11.8. Por fim, essa iniciativa fortalece a cooperação entre o município de Serra do Salitre/MG e a PMMG, demonstrando o comprometimento da administração municipal com a segurança pública local. A parceria estabelecida

contribuirá para o sucesso das operações, promovendo um ambiente de trabalho adequado para os agentes e assegurando resultados positivos para a comunidade.

## **12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO E DO PROCEDIMENTO AUXILIAR**

12.1. Para assegurar a correta execução do contrato de fornecimento de centenas de salgados e atender integralmente às necessidades da Prefeitura, é fundamental realizar algumas providências prévias. A primeira etapa consiste no levantamento detalhado das necessidades de fornecimento, incluindo a estimativa de quantidades de salgados para cada tipo de evento e atividade. Este levantamento deve considerar as peculiaridades de cada público-alvo, a diversidade de opções alimentares necessárias e a frequência dos eventos, permitindo um planejamento logístico eficiente.

12.2. Em seguida, deve-se elaborar um Termo de Referência (TR) claro e detalhado, que especifique todas as características dos serviços a serem contratados. O TR deve incluir informações sobre os tipos de salgados, as condições de preparo, armazenamento e transporte, bem como os requisitos de qualidade e segurança alimentar. Além disso, é importante que o documento estabeleça critérios objetivos para a avaliação das propostas e as formas de fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços.

12.3. A definição dos critérios de qualificação e seleção dos fornecedores é outra medida importante. Esses critérios devem contemplar requisitos como certificações de qualidade e segurança alimentar, capacidade de atendimento e experiência prévia em serviços similares. Além disso, a seleção deve considerar não apenas o menor preço, mas também a qualidade dos serviços oferecidos, garantindo a escolha da proposta mais vantajosa.

12.4. É necessário também assegurar a disponibilidade orçamentária e realizar a reserva de dotação para a contratação, garantindo que os recursos financeiros sejam suficientes para cobrir todas as despesas envolvidas. Essa etapa é crucial para garantir a viabilidade financeira do contrato e evitar atrasos no processo de licitação.

12.5. A elaboração do edital de licitação deve ser feita com base no Termo de Referência e nas diretrizes estabelecidas, especificando todas as condições e exigências para a participação dos fornecedores interessados. O edital deve ser publicado com antecedência adequada, assegurando ampla concorrência e a participação de um número adequado de fornecedores.

12.6. Por fim, deve-se desenvolver um plano de fiscalização e acompanhamento da execução dos serviços, definindo responsáveis e procedimentos para verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações do contrato. Essa medida é essencial para assegurar a qualidade dos salgados fornecidos e a satisfação dos participantes dos eventos organizados pela Prefeitura.

12.7. A adoção dessas providências prévias é crucial para garantir um processo de contratação transparente, legal e eficiente, assegurando que o fornecimento de salgados atenda de maneira adequada às necessidades da Prefeitura e contribua para o sucesso de seus eventos e atividade

## **13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

13.1. Não há ou haverá contratações correlatas ou interdependentes a este objeto.

## **14. IMPACTOS AMBIENTAIS**

14.1. A contratação de serviços para o fornecimento de salgados e lanches podem gerar alguns impactos ambientais que precisam ser considerados e mitigados durante o planejamento e execução do contrato. Um dos principais impactos é a geração de resíduos sólidos, especialmente de embalagens plásticas e descartáveis utilizadas para o transporte e o serviço dos salgados e lanches. Esse tipo de resíduo, se não gerido adequadamente, pode contribuir para a poluição do solo e das águas, além de aumentar o volume de lixo nos aterros sanitários, motivo ao qual deverá haver conscientização das empresas fornecedoras para evitar ao máximo estes impactos.

## **15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

15.1. A equipe técnica deste Estudo Técnico Preliminar declara a viabilidade e a razoabilidade para o fornecimento destes materiais, com base nos elementos expostos neste Estudo Técnico Preliminar, com vistas às normas da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamento municipal próprio.

## **16. ANEXOS**

16.1. Estimativas de Preços e Solicitações de Despesa por Secretaria.

## **17. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP**

17.1. Responsáveis pela elaboração e direcionamento do Estudo Técnico Preliminar, por comissão composta ou responsáveis designados pelo Gestor da Secretaria.

17.2. Integram o presente termo a Secretaria Municipal de Administração e Finanças; Assistência Social; Saúde, tendo, todavia, recaído a responsabilidade sobre o gerenciamento deste estudo sobre a Secretaria de Saúde.

17.3. Apesar de a responsabilidade de elaboração do ETP recair sobre a gerenciadora da ATA, quando registro de preços, a Secretaria de Administração e Finanças contou com auxílio dos representantes e servidores designados de suas respectivas secretarias para a elaboração deste termo, conforme ao final especificado.

**Serra do Salitre/MG, 16 de Outubro de 2024.**

---

**Joana Esthefani da Silva Reis**

Setor de Saúde

---

**Izadora Pelози**

Setor de Compras

---

**Samuel David dos Reis**

Setor de Assistência Social