



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Interessado: Setor Administrativo e Setor Operacional

Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO

Modalidade Proposta: Pregão eletrônico

1. NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar destina-se a aquisição de gêneros alimentícios de panificação (pão francês), margarina, café, leite, açúcar e adoçante para atender às necessidades dos diversos setores do SAAE CARMO DE MINAS - MG e eventual aquisição de panificação diversa (bolo, rosca, pão de queijo, entre outros), salgados diversos (assados e fritos) e refrigerantes para coffee-breaks em eventos institucionais oriundos das atividades regulamentares da Autarquia, tais como: semana do servidor, sessão de posse, reuniões, entre outros e para fornecimento de refeições (marmitex) aos servidores que realizam serviços em locais de difícil acesso e/ou que se encontrem num raio de aproximadamente 10 km de distância da sede.

1.1. A aquisição dos gêneros alimentícios de panificação (pão francês), margarina, café, leite, açúcar e adoçante se faz necessária devido à oferta diária de pausa para café/lanche aos servidores do SAAE. Esses alimentos são essenciais para atender às demandas dos diversos setores da Autarquia, garantindo o bem-estar e a satisfação dos colaboradores durante suas atividades.

1.2. Para atender aos diversos eventos e reuniões promovidos pelo SAAE ao longo do ano, é imprescindível a aquisição de panificação diversa (bolo, rosca, pão de queijo, entre outros), salgados diversos (assados e fritos) e refrigerantes para a realização dos coffee-breaks. Esses itens desempenham um papel fundamental ao garantir momentos de integração e pausas adequadas durante os eventos e reuniões promovidos pelo SAAE. A sua aquisição tem o objetivo de proporcionar um ambiente propício para a troca de conhecimentos, networking e diálogo entre os participantes, contribuindo para o fortalecimento das relações profissionais e o sucesso dos encontros. Além disso, a oferta desses alimentos de qualidade reforça o compromisso do SAAE em fornecer condições adequadas para o bem-estar e a satisfação de seus colaboradores e parceiros, promovendo um ambiente de trabalho saudável e produtivo.

1.3. A contratação para fornecimento de refeições (marmitex) se faz necessária para os servidores que realizam serviços em locais de difícil acesso e/ou que se encontrem num raio de aproximadamente 10 km de distância da sede. A ausência de deslocamento dos funcionários no horário de almoço nesta região visa otimizar o tempo de trabalho, diminuir custos com combustível e manutenção de veículo, bem como garantir uma refeição digna aos servidores em seu horário de almoço.



1.4. O SAAE – Serviço Autônomo de Água e Esgoto é o órgão responsável pelo saneamento básico no âmbito do Município de Carmo de Minas/MG, e possui atualmente 32 servidores no quadro. As especificações e quantitativos a serem licitados foram definidos a partir de estudo realizado pela Gerência de Serviço de Água e Esgoto do SAAE. É importante destacar que as especificações dos produtos foram definidas considerando o padrão dos itens já consumidos pela Autarquia anteriormente, com foco na seleção de produtos de boa qualidade, sem, no entanto, restringir a competitividade.

1.5. A natureza do objeto deste Estudo Técnico Preliminar é comum, nos termos da Lei n.º 14.133 de 14 de abril de 2021

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. Nesse ponto, embora haja menção ao denominado “plano de contratações anual” no art. 12, caput, VII da Lei 14.133/2021, esta entidade ainda não promoveu a elaboração desse plano.

2.2. O art. 18. da Lei de Licitações e contrato Administrativos diz:

“Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos.”

2.3. A Lei 14.133/21 não impõe a elaboração do Planejamento Anual de Contratações, mas trata-se de um instrumento importantíssimo na construção de uma gestão de excelência.

2.4. De qualquer modo, embora o plano não tenha sido elaborado, seu fundamento é o de promover o planejamento articulado das contratações, racionalizando-as em si mesmas e diante do planejamento orçamentário, situação essa que se faz perfeitamente presente no caso em apreço, posto que os produtos a serem contratados já são de pleno conhecimento desta administração, estando devidamente previstos no planejamento da instituição.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos de Habilitação e Obrigacionais:

3.1.1. As contratadas deverão apresentar documentos que comprovem qualificação técnica para fornecimentos dos alimentos, objeto deste estudo, que serão explicitados no Termo de Referência e no respectivo Edital.

3.1.2. A contratada responsável pelo serviço na área de panificação (pão francês e rosca) e quitanda salgada (pão de queijo, biscoito de queijo, pão sovado, broinha de fubá, pão integral, entre outros) deverá atuar na área de panificação.

3.1.3. A contratada responsável pelo serviço de bolo confeitado deverá atuar na área de panificação e/ou confeitaria.



- 3.1.3.1.** O bolo confeitado deve conter pelo menos um recheio e uma cobertura, sendo que o sabor será previamente escolhido pela contratante.
- 3.1.3.2.** O bolo deverá ter o prazo de validade mínimo de 2 dias.
- 3.1.4.** Os salgados (assado e frito) devem conter no mínimo 15g (quinze gramas).
- 3.1.4.1.** Os salgados fritos devem ser feitos no dia do evento, assim garantindo a qualidade do produto.
- 3.1.4.2.** Os salgados assados devem ser assados no dia do evento, assim garantido a qualidade do produto.
- 3.1.5.** A contratada responsável pelo serviço de marmitex deverá atuar na área de restaurante ou estar inscrita no MEI na área de preparação de refeições ou pratos cozidos, seguindo as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições.
- 3.1.5.1.** O serviço de fornecimento de marmitex deve estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar e manter a qualidade esperada, bem como sua composição deverá ser servida de acordo com cardápio variado, com no mínimo 700(setecentos) gramas, devendo ser constituído basicamente de arroz, feijão de boa qualidade, carnes de 1ª que podem variar de bovina, suína, frango e peixes, massas, salada cozida, salada crua que quando solicitada deve ser entregue em marmitta separada, e ou outro tipo de guarnição como farofa, óleos e temperos de boa qualidade.
- 3.1.5.2.** Após montada a marmitex deverá estar devidamente acondicionada em embalagem descartável e térmica de isopor e tampa, acompanhada de talheres descartáveis (garfo e faca) de boa qualidade e resistente.
- 3.1.5.3.** A contratante poderá realizar inspeções regulares nas instalações do fornecedor, garantindo que os alimentos sejam armazenados de manuseados adequadamente.
- 3.1.6.** A contratada deve garantir a integridade e qualidade dos produtos alimentícios não perecíveis a serem adquiridos (café, leite, açúcar, adoçante, margarina, refrigerante e caixa de bombom).
- 3.1.6.1.** A data de produção, o prazo de validade, a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.
- 3.1.6.2.** Os requisitos de validade dos alimentos citados acima serão explicitados no Termo de Referência e no respectivo Edital.
- 3.1.7.** Considerando o alto índice de produtos de baixa qualidade encontrados no mercado, que muitas vezes resultam em frustração e prejuízo para a Administração Pública, o SAAE - Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Carmo de Minas-MG solicita que os produtos a serem adquiridos atendam a critérios rigorosos de qualidade, utilizando insumos de primeira linha. A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os alimentos fornecidos sejam frescos, saborosos e atendam aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar. Ao optar por insumos de primeira linha, a Autarquia busca garantir



que os servidores tenham uma experiência satisfatória durante os intervalos de café da manhã, almoço e coffee-breaks, promovendo a sua satisfação e bem-estar.

3.1.8. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

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

3.1.10. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas.

3.2. Requisitos de Entrega:

3.2.1 Fornecimento dos pães:

3.2.1.1. Será feito diariamente, de domingo a domingo, considerando o caráter de trabalho extraordinário e/ou plantão, executado pela Autarquia, no horário das 7h00min às 7h30min no seguinte endereço: ETA MONTE VERDE, Rua Vereador Luis Carlos de Assis, s/n – Bairro Monte Verde – Carmo de Minas – MG

3.2.1.2. Será feito de segunda à sexta, no horário das 7h30min nos seguintes endereços: SEDE: Rua Capitão Francisco Isidoro, nº 350 – Centro – Carmo de Minas – MG e ALMOXARIFADO: Rua Vereador Álvaro Coli, nº 31 – Novo Horizonte – Carmo de Minas – MG.

3.2.1.3. O pão deverá ser pesado e a nota entregue na SEDE do SAAE a um servidor autorizado. O pagamento se dará mediante a soma das notas emitidas durante o período de um mês e apresentação de Nota Fiscal Eletrônica.

3.2.1.4. O SAAE/Carmo de Minas-MG informará previamente a quantidade de pães a serem entregues em cada unidade.

3.2.1.5. Será assinado contrato para o fornecimento dos pães, para o período de 12 meses.

3.2.2. Fornecimento de marmitex

3.2.2.1. O fornecimento das marmitas será feito de acordo com a necessidade da Autarquia, podendo acontecer em qualquer dia da semana, considerando o caráter de trabalho extraordinário e/ou plantão, executado pela Autarquia e deverão ser entregues em no máximo 01 hora após a solicitação feita pelo servidor do SAAE/Carmo de Minas-MG.

3.2.2.2. A contratada será informada sobre o local de entrega das marmitas no ato da realização do pedido, sendo que a mesma acontecerá dentro de um raio de 10km dentro do município de Carmo de Minas.

3.2.2.3. As despesas com a entrega das marmitas serão de responsabilidade da contratada.

3.2.2.4. As marmitas deverão ser entregues juntamente com a nota a um servidor autorizado do SAAE/Carmo de Minas-MG. O pagamento se dará mediante a soma das notas emitidas durante o período de um mês e apresentação de Nota Fiscal Eletrônica.

3.2.2.5. Será assinado contrato para o fornecimento de marmitas, para o período de 12 meses.



3.2.3. Fornecimento dos bolos:

3.2.3.1. Será solicitado via e-mail ou WhatsApp, com antecedência mínima de 3 dias úteis para sua entrega.

3.2.3.2. As definições sobre sabor, quantidade e local da entrega serão informadas no ato do pedido.

3.2.3.3. As despesas com a entrega dos bolos ficam serão de responsabilidade da contratada.

3.2.3.4. Os bolos deverão ser entregues juntamente com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica.

3.2.3.5. Será assinado contrato para o fornecimento de bolos, para o período de 12 meses.

3.2.4. Fornecimento de quitanda salgada e salgados diversos:

3.2.4.1. Será solicitado via e-mail ou WhatsApp, com antecedência mínima de 48 horas para sua entrega.

3.2.4.2. As definições dos itens a serem pedidos, sabor, quantidade e local da entrega serão informadas no ato do pedido.

3.2.4.3. As despesas com a entrega dos bolos ficam serão de responsabilidade da contratada.

3.2.4.4. Os itens encomendados deverão ser entregues juntamente com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica.

3.2.4.5. Será assinado contrato para fornecimento de quitanda salgada e salgados diversos, para o período de 12 meses.

3.2.5. Fornecimento de produtos alimentícios não perecíveis:

3.2.5.1. Será solicitado via e-mail ou WhatsApp, com antecedência mínima de 48 horas para sua entrega.

3.2.5.2. As definições dos itens a serem pedidos bem como sua quantidade serão informadas no ato do pedido.

3.2.5.3. A entrega será feita de segunda à sexta, no horário das 8h00min às 11h00min ou das 13h30min às 16h30min no ALMOXARIFADO: Rua Vereador Álvaro Coli, nº 31 – Novo Horizonte – Carmo de Minas – MG.

3.2.5.4. As despesas com a entrega serão de responsabilidade da contratada.

3.2.5.5. Os itens encomendados deverão ser entregues juntamente com a respectiva Nota Fiscal Eletrônica.

3.2.5.6. Será assinado contrato para fornecimento de alimentos não perecíveis, para o período de 12 meses.

3.3 Subcontratação

3.3.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. Estimativas das quantidades

4.1. Abaixo segue tabela com a descrição do objeto, quantidades e preços médios a serem licitados:



VALOR DE REFERÊNCIA: PREÇO MÉDIO E VAL. UNITÁRIO EM 2 CASAS DECIMAIS

Nº Item	Código Do Sistema	Descrição dos Itens	UND	Quant.	Val. Unitário R\$	Val. Total R\$
1		PÃO FRANCÊS - unidade com no mínimo 50g. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico e sal	Quilograma	47	R\$ 13,79	R\$ 648,13
2		QUITANDAS SALGADAS - Previamente escolhidos pela contratante. Quitandas Salgadas - diversas (pão de queijo, biscoito de queijo, pães sovados, pão integral, pão sem glúten, broinha de fubá temperada entre outros). 1,5kg por reunião.	Quilograma	24	R\$ 34,36	R\$ 824,64
3		SALGADOS ASSADOS - sendo os sabores previamente escolhidos pela contratante. Tipos: empadinha de frango, esfirra de carne ou legumes, tortas salgadas de sabores variados, enroladinho de queijo, pão pizza, pastel assado e outros.	Cento	8	R\$ 87,60	R\$ 700,80
4		SALGADOS FRITOS - sendo os sabores previamente escolhidos pela contratante. Tipos: coxinha, kibe, pastel carne, pastel queijo, enroladinho queijo, enroladinho salsicha, bolinha de queijo, rissoles de carne ou frango, croquete, pastelzinho de feira, entre outros.	Cento	8	R\$ 72,37	R\$ 578,96
5		ROSCA GRANDE - Tipo caseira, trançada ou folhada, peso mínimo de 300g.	Unidade	24	R\$ 15,55	R\$ 373,20
6		BOLO CONFEITADO - Bolo alimentício, recheio variado (sendo previamente escolhido pela contratante), tipo torta confeitada, prazo de validade mínimo de 48 horas. Ingredientes: farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal. Características adicionais: Cobertura de chantilly	Unidade	48	R\$ 55,70	R\$ 2.673,60
7		REFEIÇÃO MARMITEX - Fornecimento de refeição pronta acondicionada em	Unidade	120	R\$ 23,70	R\$ 2.844,00



SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO – SAAE
CARMO DE MINAS - MG

www.saaecarmodeminas.mg.gov.br

CNPJ 10.624.592/0001-76

Autarquia criada pela Lei Municipal nº 1.734, de 18 de dezembro de 2008.

Processo Nº 009/2024

Folha Nº: _____

Rubrica _____

		<p>embalagem tipo “marmita”. A composição das refeições deverá ser variada, contendo no mínimo 700g (setecentos gramas) e composta de arroz, feijão, farofa, um tipo de carne branca ou carne vermelha (de primeira qualidade), um tipo de massa, saladas diversificadas e legumes. As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens de isopor descartáveis, com tampa, acompanhadas de talheres descartáveis (garfo e faca) de boa qualidade e resistentes. A contratada ficará responsável por fornecer um cardápio semanal ou mensal, em consonância com este termo, elaborado preferencialmente por profissional nutricionista devidamente inscrito no conselho profissional. Esse cardápio deverá ser analisado por equipe eleita pela contratante, no intuito de discutir e antecipar possíveis transtornos. A contratada poderá variar o cardápio conforme necessidade da administração ou solicitação prévia do prestador de serviço com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.</p>				
8		<p>CAFÉ TIPO TRADICIONAL - em pó, torrado e moído, não podendo estar alterado ou adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem a sua composição e não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra de solúvel, borra de infusão de café torrado ou moído); - acondicionado em embalagem almofada ou superior, com peso líquido 500g. Informações mínimas no rótulo: marca, peso líquido, indicação do lote, data de validade ou a data de fabricação e prazo de validade, nome (razão social) e CNPJ do fabricante, endereço completo e dados do sac. - pó homogêneo, com moagem média, grãos</p>	Unidade	300	R\$ 21,80	R\$ 6.540,00



		tipo 6 cob ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, livre da presença de grãos pretos-verdes ou fermentados. - espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; - ponto de torra médio, admitindo-se de médio claro (agtron/scaa #65) a moderadamente escuro (agtron /scaa #45). – café encorpado, bebida dura, aroma suave e sabor intenso. - selo de qualidade com no mínimo na categoria tradicional emitido pela ABIC ou comprovação das características mínimas de qualidade exigidas para o café por meio de outra certificação reconhecida ou laudo de análise emitido por laboratório acreditado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 pontos na escala sensorial do café - poderão ser aceitas as certificações nas categorias “superior” ou “gourmet”, desde que emitidas pela abic ou haja comprovação de qualidades similares por meio de outras certificações reconhecidas. Marca de referência: pilão e três corações				
9		LEITE IN NATURA - pasteurizado tipo A, processamento: UHT, peso líquido de 1000 ml, embalagem de papelão metalizado, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no M.A.	Unidade	1200	R\$ 5,90	R\$ 7.080,00
10		AÇUCAR CRISTAL - sem impurezas, cor clara (branca). Embalagem 5 kg.	Unidade	70	R\$ 20,02	R\$ 1.401,40
11		MARGARINA CREMOSA COM SAL - margarina com sal (leite, água e sal); teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de mínimo 80%, isento de substâncias estranhas a sua	Unidade	100	R\$ 11,30	R\$ 1.130,00



		composição; podendo conter vitaminas e outras substancias permitidas; com aspecto cor amarelo, homogenia normal, cheiro e sabor proprio, validade minima de 5 meses a contar da data da entrega, embalagem plastica pote de 1kg				
12		ADOÇANTE STÊVIA - Extraído das folhas da planta Stevia rebaudiana; sem adição de açúcar e edulcorante artificial; à base vegetal, sem caloria, pode ser usado em preparos quentes e frios. Ingredientes: água, edulcorante natural glicosídeo de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Sem glúten. Embalagen contendo no mínimo 60ml do produto.	Unidade	36	R\$ 8,61	R\$ 309,96
13		REFRIGERANTE DE COLA 2,5L (ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2,5L) - Água gaseificada, açúcar, extrato de cola, aroma natural de cola, acidulante: ácido cítrico; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; corante: caramelo tipo IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Unidade	36	R\$ 10,49	R\$ 377,64
14		CAIXA BOMBOM - " Tipo: Variedades", composto por Bombons ou Miniaturas de vários tipos de sabores ou formas; a Cobertura Externa dos Bombons/Miniatura deverá ser de Chocolate ao Leite; Deverá possuir "Embalagem" individual para cada Bombom/miniatura que compõem a caixa; Caixa de no Mínimo 250 gramas / liquido; Produto deverá ser entregue na Embalagem / Caixa Original do Fabricante, contendo:: Dados do Fabricante, Composição, Data de Fabricação e de Validade, Registro junto a ANVISA; Marca de referência: Nestle	CX	35	R\$19,31	R\$ 675,85
Valor Total					R\$26.158,18	

5.2 OBSERVAÇÕES:



5.2.1. No item 2 por se tratar de um conjunto de produtos do mesmo tipo nossa pesquisa de preço foi baseada no de maior valor.

5.2.2. Nos itens 8 e 14 foi utilizado uma média de preços encontrada através de pesquisa de mercado com no mínimo 3 fontes distintas, realizada em sítios eletrônicos (sites especializados na venda dos produtos que serão licitados).

5.2.3. O item 7 – Refeição Marmitex – será 100% destinado ao atendimento da demanda operacional.

5.2.4. Os demais itens serão distribuídos da seguinte forma: Aproximadamente 30% para atender a demanda administrativa e 70% para atender a demanda operacional.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO

6.1. Considerando a demanda pretendida, foi realizado levantamento de mercado local com a finalidade de verificar possíveis fornecedores aptos para atenderem à necessidade levantada, de modo a observar a compatibilidade entre os requisitos propostos pela área demandante e as soluções que os eventuais fornecedores podem proporcionar. Vale ressaltar que o levantamento foi realizado no mercado local, uma vez que este fornecimento é considerado contínuo, com algumas entregas diárias, de acordo com a necessidade da Autarquia, uma vez que os objetos e serviços pretendidos são comuns, além de serem oferecidos por um número de fornecedores que garante a participação de empresas e consequentemente a concorrência.

6.2. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

6.3. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com os objetos e serviços pretendidos.

6.4. Após a análise das diversas alternativas possíveis de solução, verificou-se que a contratação de empresa para o fornecimento dos objetos pleiteados, deverá ser realizada por meio de licitação no formato pregão, na forma eletrônica, no sistema de registro de preço. A adoção da modalidade do pregão eletrônico permitirá: incitar a competição entre fornecedores, desburocratizar o processo aquisitivo e maior transparência e controle social.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Diante da necessidade de estimar preliminarmente o valor da contratação, nos termos § 1º do art. 18 da Lei Federal 14.133/21 e, mais precisamente, no inciso VI, será utilizado uma média de preços encontrada através de pesquisa de mercado com no mínimo 3 fontes distintas, realizada em sítios eletrônicos (sites especializados na venda dos produtos que serão licitados), para os itens 8 e 14. Para os outros itens foi realizada a pesquisa no painel de preços do governo.



7.2. O Valor estimado da contratação é de: R\$26.158,18 (vinte e seis mil cento e cinquenta e oito reais e dezoito centavos).

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade é a realização do certame licitatório, no formato pregão, na forma eletrônica, no sistema de registro de preço para contratação de empresa/empresas para fornecimento de produtos de gênero alimentício.

8.2. Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues nos endereços listados nos requisitos de contratação. O atraso no fornecimento acarretará a aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e suas correlatas, bem como as demais normas cabíveis.

8.3. A entrega do material será de responsabilidade da contratada, sem ônus para a Autarquia. Todas as despesas com o carregamento, transporte, descarregamento e entrega correrão por conta da empresa contratada.

8.4. Durante o fornecimento, a empresa contratada deverá informar um responsável, com capacidade de resolução imediata de possíveis problemas, para fins de contato direto do fiscal e gestor de contrato do SAAE.

8.5. Caso algum item não seja entregue, ou não esteja de acordo com as especificações, ou apresente algum tipo de defeito, validade fora do prazo, qualidade inferior a esperada, o produto não deverá ser aceito, oportunidade em que a empresa será notificada para corrigir as inconsistências, com os custos correndo por conta da empresa contratada.

8.6. O pagamento à empresa contratada após apuração das entregas realizadas no mês será realizada em até 30 dias, após ateste da nota fiscal e emissão de histórico de gerenciamento de contrato.

8.7. A subcontratação do objeto não será admitida.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, QUANDO NECESSÁRIA PARA A INDIVIDUALIZAÇÃO DO OBJETO:

9.1. A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante. Não há risco de desinteresse por eventuais licitantes em fornecer os itens de menor valor, face vasto número de possíveis proponentes disponíveis no mercado local e regional.

9.2. O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução, permita ampla participação de licitantes. Neste contexto, entende-se que a presente licitação deverá ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliado a fase de disputa entre os licitantes.

9.3. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem



fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

9.4. A opção pela modalidade do pregão eletrônico por si só já apresenta uma probabilidade enorme de ganho econômico por parte da administração pública. Nesse contexto, a Autarquia terá mais propostas participantes, há mais competitividade, portanto, a chance de a variação de valores ser maior aumenta. Desta forma, a chance de ser apresentado um valor menor é maior, o que faz com que a administração municipal, ao contrata, gaste menos dinheiro público na contratação.

9.5. A adjudicação do Pregão Eletrônico será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável.

Conclui-se que a contratação desejada, nos termos supramencionados, poderá contemplar ainda o registro dos ganhos técnicos, tais como: performance, eficiência, eficácia, efetividade, ganhos logísticos, formas de estoque e economia de escala, durabilidade, garantia, entre outros benefícios decorrentes da solução escolhida.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS

10.1. Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas de gêneros alimentícios, no suporte à atividade da Autarquia; A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os alimentos fornecidos sejam frescos, saborosos e atendam aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar.
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade da prestação de tais serviços, e do uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de gêneros alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível de gêneros alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável, além de garantir que os servidores tenham uma experiência satisfatória durante os intervalos de café da manhã, almoço e coffee-breaks, promovendo a sua satisfação e bem-estar.

11. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

11.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

12. SUSTENTABILIDADE (IMPACTOS AMBIENTAIS)



12.1. Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação. A aquisição do objeto do planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

13.2. DA JUSTIFICATIVA

13.2.1. As escolhas efetuadas ao longo da elaboração do ETP quanto a modalidade escolhida, a divisão por item, entrega parcelada conforme requisição mostraram-se ser as soluções mais viáveis.

13.2.2. As razões que motivaram a escolha das alternativas, considerando as informações apuradas nas análises técnica-funcional e econômica, baseiam-se nas opções levantadas e disponíveis no mercado atualmente.

13.2.3. A solução escolhida proporcionará benefícios para a instituição, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade, alinhada aos instrumentos estratégicos institucionais e governamentais.

13.2.4. Importante destacar as diferentes dimensões dos benefícios esperados:

- **Eficácia:** Significa atingir o objetivo. A solução será eficaz caso entregue os produtos de acordo com prazos e qualidade previamente definidos.
- **Efetividade:** Implica em produzir o efeito esperado. A solução será efetiva caso produza os resultados (benefícios) pretendidos com a contratação, em termos de objetivos de negócio e estratégicos da instituição.
- **Eficiência;** É fazer certo; fazer bem-feito; fazer mais com menos recursos. A solução será eficiente quando, além de ser eficaz, atende ao princípio da economicidade.
- **Economicidade:** Corresponde à melhor relação entre custo e benefício.

Carmo de Minas, 26 de Junho de 2024.

Kayo Vinycyus de Souza Oliveira
Diretor Executivo SAAE Carmo de Minas

Jaxsandro Domiciano
Gerente de Serviços de Água e Esgoto