



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Interessado: Setores Operacional e Administrativo

Assunto: Sistema de Registro de preços através de Dispensa Eletrônica para aquisição de produtos de gênero alimentício para os servidores do SAAE.

Lei Federal nº 14.133/2021

Órgão: SAAE Carmo de Minas

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Unidade realizadora do ETP: Setores Operacional e Administrativo do SAAE de Carmo de Minas.

1.2. Responsáveis pela Elaboração: Ana Clara Gonçalves dos Santos/ Jaxsandro Domiciano

2. INTRODUÇÃO

2.1. Introdução: Conceito legal: de acordo com o art. 6º, inciso XX da Lei Federal nº 14.133/2021, o estudo técnico preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO

3.1. O presente **Estudo Técnico Preliminar** tem por finalidade justificar a **aquisição de produtos de gêneros alimentícios** tais como produtos de panificação (pão francês), margarina, café, leite, açúcar e adoçante, destinados a atender as necessidades dos diversos setores do **SAAE Carmo de Minas/MG**.

3.2. A aquisição dos gêneros alimentícios de panificação (pão francês), margarina, café, leite, açúcar e adoçante mostra-se necessária para atender à **pausa diária para café/lanche** oferecida



aos servidores, contribuindo para o bem-estar, satisfação e produtividade dos colaboradores em suas atividades diárias.

3.3. O SAAE – Serviço Autônomo de Água e Esgoto é o órgão responsável pelo saneamento básico no município de Carmo de Minas/MG, contando atualmente com um quadro de 36 servidores (operacional e administrativo). As **especificações técnicas e quantitativos** foram definidos com base em levantamento realizado pela Gerência de Serviço de Água e Esgoto e o setor Administrativo, considerando o consumo histórico da Autarquia e priorizando a aquisição de produtos de qualidade, sem restringir a competitividade, conforme diretrizes da **Lei nº 14.133/2021**.

3.4. Ressalta-se que a natureza do objeto tratado neste Estudo Técnico Preliminar é classificada como **bem de natureza comum**, nos termos da legislação vigente.

4. Descrição dos requisitos intrínsecos e extrínsecos da contratação

4.1. Os setores administrativo e operacional do SAAE necessitam garantir o fornecimento adequado de produtos de gêneros alimentícios para seus servidores. Essa medida visa manter o bem-estar dos colaboradores e a qualidade contínua dos serviços prestados à população do município de Carmo de Minas.

4.2. Requisitos intrínsecos:

4.2.1. PÃO DE FORMA TRADICIONAL - , fresco, macio, embalado em embalagem plástica lacrada, com peso aproximado de **500g** por unidade. Produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, açúcar, óleo vegetal e fermento biológico. A validade mínima de **5 dias** a partir da data de entrega. Embalagem deve conter identificação do fabricante, data de fabricação e validade, atendendo às normas sanitárias vigentes. O produto deverá estar isento de mofo, odores estranhos ou sinais de deterioração e violação.

4.2.2. PÃO FRANCÊS - cada pão deve ter no mínimo 50g e máximo 60g. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico e sal. Os pães devem ser frescos e assados próximo ao horário de entrega.

4.2.3. ROSCA GRANDE - Tipo caseira, trançada ou folhada, peso mínimo de 300g.

4.2.4. BOLO CASEIRO COM COBERTURA SIMPLES, sabor a escolher pela Autarquia, macio, fresco, confeccionado com ingredientes de qualidade (farinha de trigo enriquecida com



ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, fermento, margarina ou manteiga). Peso mínimo de **500gr** por unidade, entregue em embalagem apropriada para transporte e conservação do alimento. A **cobertura** deverá ser fornecida conforme escolha da Autarquia, podendo ser de chocolate, leite condensado, coco, frutas ou outra opção equivalente, observadas as boas práticas de manipulação e conservação dos produtos. O produto deverá ser isento de corantes artificiais em excesso, odores estranhos ou sinais de deterioração e violação, devendo apresentar aparência e sabor característicos de produto fresco e de boa qualidade.

4.2.5. 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 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 ou similar. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.

4.2.6. LEITE IN NATURA - pasteurizado tipo A, processamento: UHT, peso líquido de **1 litro**, embalagem de papelão metalizado, contendo informações dos ingredientes, composição



nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no M.A. Deve ter validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.

4.2.7. AÇÚCAR CRISTAL - sem impurezas, cor clara (branca). Embalagem 5 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

4.2.8. 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 composição; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor amarelo, homogeneia normal, cheiro e sabor próprio, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, embalagem plástica pote de 500 gramas.

4.2.9. 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. Embalagem contendo no mínimo 60ml do produto. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.

4.2.10. REFRIGERANTE DE COLA 3L (ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 3L) - 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. Deve ter validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.

4.2.11. 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 ou similar. Deve ter validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.

4.2.12. Todas as embalagens dos produtos acima devem conter etiqueta com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, respeitando as normas sanitárias vigentes.



4.3. Requisitos Extrínsecos: A CONTRATADA deve demonstrar capacidade técnica e operacional para atender à demanda, com ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, que cumpra plenamente os requisitos do objeto, garantindo prazos de entrega adequados e condições de manutenção de estoque.

4.3.1. A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos produtos, bem como efetuar a substituição imediata, caso necessário ou não atendidas as exigências do edital e do contrato.

4.3.2. O SAAE Carmo de Minas não aceitará nem receberá a mercadoria com imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes neste Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo ao contratado efetuar as substituições necessárias no prazo determinado, sob pena de aplicação das sanções legais ou de rescisão contratual.

4.3.3. • Os itens serão solicitados via e-mail ou WhatsApp, por meio de Autorização de Fornecimento.

4.3.4. Os locais de entrega dos produtos, que serão distintos, serão informados pela Autarquia no momento da realização do pedido, garantindo assim que as entregas sejam efetuadas de forma organizada e conforme a necessidade do SAAE.

4.3.5. Deve ser apresentada no ato da entrega, Nota fiscal e a validade do produto deve ser condizente com o explícito nesse ETP. Caso os produtos não estejam lacrados e devidamente apresentados no ato da entrega, o licitante deve arcar com todas as despesas para eventual troca dos produtos, incluindo sua retirada e devolução. O licitante terá no máximo 1(um) dia útil para retirar os produtos, trocar e devolver os produtos.

4.3.6. A contratante poderá realizar inspeções regulares nas instalações do fornecedor, garantindo que os alimentos sejam armazenados de manuseados adequadamente.

4.3.7. 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).



4.3.8. 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 Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

4.3.9. A contratada deve, de acordo com a Lei Federal nº 6.437/1977 (infrações à legislação sanitária) e as normas da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, apresentar licença sanitária válida para comprovar que o estabelecimento possui condições adequadas de higiene, manipulação e armazenamento de alimentos.

4.3.10. Todos os produtos citados nesse ETP devem ser feitos com insumos de primeira linha, garantindo a qualidade e a segurança para os funcionários da Autarquia.

4.3.11. 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.

4.3.12. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos imediatamente às suas custas.

4.3.13. Os produtos de origem animal devem atender a Lei 1.283/1950, regulamentada pelo Decreto 9.013/2017.

4.3.14. Os estabelecimentos que trabalhem no processo de classificação de produtos de origem vegetal devem estar registrados no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.4. SOBRE O FORNECIMENTO DOS PÃES FRANCÊS:

4.4.1. Será feito diariamente, de domingo a domingo, considerando o caráter de trabalho extraordinário e/ou plantão, executado pela Autarquia, no horário das 06h00min às 06h30min no seguinte endereço ETA MONTE VERDE, Rua Vereador Luis Carlos de Assis, s/n – Bairro Monte Verde – Carmo de Minas – MG e no ALOJAMENTO MONTE VERDE, Rua Vereador Luis Carlos de Assis, s/n – Bairro Monte Verde – Carmo de Minas – MG, às 07h00min.



4.4.2. Será feito de segunda à sexta, no horário das 7h00min no seguinte endereço: SEDE: Rua Capitão Francisco Isidoro, nº 350 – Centro – Carmo de Minas – MG e no horário das 08h00min no seguinte endereço ALMOXARIFADO: RUA JOSÉ DE JESUS PEREIRA, (ALAMEDA B), Nº 26, BAIRRO MONTE VERDE, CARMO DE MINAS - MG.

4.4.3. O pão francês 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 1 (um) mês e apresentação de Nota Fiscal Eletrônica.

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

4.5. SOBRE O FORNECIMENTO DOS BOLOS:

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

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

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

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

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

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

4.6. FORNECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS:

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

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

4.6.3. A entrega será feita de segunda à sexta, no horário das 8h00min às 11h00min ou das 13h30min às 16h30min no ALMOXARIFADO: RUA JOSÉ DE JESUS PEREIRA, (ALAMEDA B), Nº 26, BAIRRO MONTE VERDE, CARMO DE MINAS - MG..

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

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



5. Levantamento de mercado

5.1. No levantamento de mercado realizado para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para os servidores do SAAE Carmo de Minas/MG, foram consideradas outras opções além da aquisição direta dos produtos.

5.2. Uma das alternativas avaliadas seria a contratação de uma empresa terceirizada para fornecer alimentação pronta no local, por meio da instalação de refeitório ou cantina. Contudo, essa opção foi descartada em razão do **alto custo de estrutura física, contratação de pessoal especializado, necessidade de equipamentos, licenciamento sanitário e fiscalização constante**, o que não se mostra viável para a realidade de uma autarquia de porte pequeno, com equipe reduzida e demanda limitada.

5.3. Outra possibilidade seria a concessão de **vale-refeição ou cesta básica** para os servidores adquirirem individualmente os itens alimentícios. Entretanto, esta alternativa não atende à **realidade operacional do SAAE**, pois muitos servidores atuam em **plantões, serviços externos ou locais de difícil acesso**, onde não há tempo hábil para deslocamentos para refeição ou compra de alimentos. Além disso, a concessão de benefícios em pecúnia depende de regulamentação específica, pode gerar impactos trabalhistas e **não garante o abastecimento coletivo necessário para reuniões, eventos e coffee-breaks institucionais**.

5.4. Por fim, a opção de **não realizar a aquisição** e manter a situação atual também se mostra inviável, pois **compromete o bem-estar e a produtividade dos servidores**, podendo gerar insatisfação, queda na qualidade do serviço, necessidade de deslocamentos adicionais e até mesmo interrupção das atividades operacionais essenciais, especialmente para o setor operacional que atua em regime de plantão ou em serviços emergenciais.

5.5. Diante dessas possibilidades, conclui-se que a **aquisição direta dos gêneros alimentícios**, por meio de **Sistema de Registro de Preços via Dispensa Eletrônica**, fundamentada na Lei nº 14.133/2021, é a **solução mais vantajosa, econômica e eficiente**. Essa modalidade garante o **fornecimento parcelado**, conforme a demanda real, evita desperdícios, assegura regularidade, qualidade e condições adequadas de trabalho aos servidores, além de viabilizar o abastecimento necessário para **reuniões, eventos institucionais e serviços externos**, mantendo a **continuidade e eficiência dos serviços públicos prestados à população**.



6. Descrição da solução como um todo

6.1. Deve ser realizada um Sistema de Registro de preços através de Dispensa Eletrônica, através da plataforma Bolsa de Licitações e Leilões(BLL).

6.2. Todos os produtos devem respeitar a descrição e atender as normas que definem sua fabricação.

6.3. Caso os produtos apresentem problemas, será de inteira responsabilidade do fornecedor realizar a retirada, troca e reposição do mesmo.

6.4. PARA O FORNECIMENTO DE TODOS OS ITENS CITADOS ACIMA, SERÁ FEITA UMA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS COM VIGÊNCIA DE 12 (DOZE) MESES, PODENDO SER PRORROGADA DE ACORDO COM OS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021. EM CASO DE PRORROGAÇÃO, SERÁ CELEBRADO CONTRATO DECORRENTE DA ATA, COM O RESTABELECIMENTO INTEGRAL DO SALDO ORIGINALMENTE PREVISTO, OBSERVANDO-SE A VIGÊNCIA E AS DISPOSIÇÕES ESTABELECIDAS NA LEI Nº 14.133/2021.

7. Estimativa das quantidades e valores a serem contratadas

7.1. A demanda é composta pela necessidade de aquisição de produtos de gênero alimentício para os servidores do SAAE, conforme detalhado na tabela abaixo:

VALOR DE REFERÊNCIA: PREÇO MÉDIO E VAL. UNITÁRIO EM 2 CASAS DECIMAIS						
Nº Item	Cód Do Sistema	Descrição dos Itens	UND	Quant.(12 meses)	Val. Unitário R\$	Val. Total R\$
1	23217	PÃO FRANCÊS - cada pão deve ter no mínimo 50g e máximo 60g. Ingredientes: Farinha de trigo, fermento biológico e sal.	Quilograma	488,80	R\$13,98	R\$6.833,42

2	23218	PÃO DE FORMA TRADICIONAL, fresco, macio, embalado em embalagem plástica lacrada, pacotes com peso aproximado de 500g por unidade. Produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, açúcar, óleo vegetal e fermento biológico. Validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem deve conter identificação do fabricante, data de fabricação e validade, atendendo às normas sanitárias vigentes. O produto deverá estar isento de mofo, odores estranhos ou sinais de deterioração.	Unidade (pacote)	978	R\$11,94	R\$11.677,32
3	23219	ROSCA GRANDE - Tipo caseira, trançada ou folhada, peso mínimo de 300g.	Unidade	180	R\$7,27	R\$1.308,60
4	23220	BOLO CASEIRO COM COBERTURA SIMPLES, sabores a ser definidos pela Autarquia, macio, fresco, confeccionado com ingredientes de qualidade (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, fermento, margarina ou manteiga). Peso mínimo de 500gr por unidade,	Unidade	120	R\$18,93	R\$2.271,60



		entregue em embalagem apropriada para transporte e conservação do alimento. A cobertura deverá ser fornecida conforme escolha da Autarquia, podendo ser de chocolate, leite condensado, coco, frutas ou outra opção equivalente, observadas as boas práticas de manipulação e conservação dos produtos. O produto deverá ser isento de corantes artificiais em excesso, odores estranhos ou sinais de deterioração, devendo apresentar aparência e sabor característicos de produto fresco e de boa qualidade. A embalagem deverá conter etiqueta com identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, respeitando as normas sanitárias vigentes.				
5	23221	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	Unidade	640	R\$36,46	R\$23.334,40



		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 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 ou similar. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.				
6	23222	7.1.1. LEITE IN NATURA - pasteurizado tipo A, processamento: UHT, peso líquido de 1 litro, embalagem de papelão metalizado, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no M.A. Deve ter validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Unidade	1.300	R\$5,78	R\$7.514,00

7	23223	AÇÚCAR CRISTAL - sem impurezas, cor clara (branca). Embalagem 5 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade	74	R\$15,63	R\$1.156,62
8	23224	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 composição; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; com aspecto cor amarelo, homogeneidade normal, cheiro e sabor próprio, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, embalagem plástica pote de 500gramas.	Unidade	110	R\$10,02	R\$1.102,20
9	23225	7.1.2. 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. Embalagem contendo no	Unidade	40	R\$15,34	R\$613,60

		mínimo 60ml do produto. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega.				
10	23226	7.1.3. REFRIGERANTE DE COLA 3L (ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 3L) - 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. Deve ter validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	Unidade (garrafa de 3l)	88	R\$13,95	R\$1.227,60
11	23227	7.1.4. 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,	Unidade	84	R\$18,59	R\$1.561,56



		Data de Fabricação e de Validade, Registro junto a ANVISA; Marca de referência: Nestle ou similar. Deve ter validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.				
Valor Total: R\$58.600,92						

7.2. Para o levantamento das quantidades citadas na tabela acima, foi feito os seguintes levantamentos:

7.2.1. PÃO FRANCÊS

7.2.1.1. Para estimar o quantitativo de pão francês necessário para atender os servidores do SAAE Carmo de Minas/MG, considerou-se o seguinte cenário de consumo: cada servidor consome, em média, 1 (um) pão francês por dia, com peso mínimo de 50 gramas cada. A projeção foi realizada com base no total de **36 servidores que atuam de segunda a sexta-feira e 4 servidores que trabalham também aos finais de semana**. Foram considerados **260 dias úteis no ano** (52 semanas × 5 dias) e **104 dias de finais de semana** (52 semanas × 2 dias), resultando no seguinte consumo estimado:

- ✓ **Dias úteis:** 36 pães por dia × 260 dias = **9.360 pães/ano**
- ✓ **Finais de semana:** 4 pães por dia × 104 dias = **416 pães/ano**
- ✓ **Total anual estimado: 9.776 pães**, correspondendo a aproximadamente **488,8 kg por ano**, considerando o peso mínimo de 50 gramas por unidade.

7.2.1.2. Dividindo o total anual por 12 meses, obtém-se um consumo médio mensal de aproximadamente **815 pães**, equivalente a cerca de **40,7 kg/mês**, podendo ser arredondado para **41 kg/mês**, a fim de garantir margem de segurança e evitar desabastecimento.

7.2.2. PÃO DE FORMA

7.2.2.1. Para estimar o consumo anual de pão de forma, considerou-se que cada pacote possui aproximadamente 500 gramas, correspondendo a cerca de 20 fatias, com peso médio de 25



gramas por fatia. A previsão de consumo diário é de **2 fatias por servidor**, contemplando **36 servidores em dias úteis** e **4 servidores aos finais de semana**.

✓ **Dias úteis:**

$36 \text{ servidores} \times 2 \text{ fatias} \times 260 \text{ dias} = \mathbf{18.720 \text{ fatias/ano}}$, correspondendo a **468 kg**, equivalentes a **936 pacotes** de 500 g.

✓ **Finais de semana:**

$4 \text{ servidores} \times 2 \text{ fatias} \times 104 \text{ dias} = \mathbf{832 \text{ fatias/ano}}$, equivalentes a **20,8 kg**, ou aproximadamente **42 pacotes** de 500 g.

7.2.2.2. O consumo total anual estimado é de **19.552 fatias**, correspondendo a aproximadamente **488,8 kg**, ou **978 pacotes de pão de forma de 500 gramas**.

7.2.2.3. O consumo médio mensal previsto é de aproximadamente **82 pacotes**, garantindo o atendimento adequado às pausas para café e lanche dos servidores ao longo do ano.

7.2.3. ROSCA GRANDE

7.2.3.1. Para estimar o consumo de rosca grande, tipo caseira, com peso mínimo de 300 gramas por unidade, considerou-se que cada rosca atende, em média, **2,5 servidores**. Com base no quadro atual de **36 servidores** e na realização de **1 reunião mensal**, estima-se a necessidade de aproximadamente **15 roscas por reunião**, totalizando cerca de **4,5 kg por evento**.

7.2.3.2. Assim, o consumo anual previsto é de **180 roscas grandes**, correspondendo a aproximadamente **54 kg por ano**, garantindo quantidade suficiente para atender todos os servidores durante os coffee-breaks institucionais.

7.2.4. BOLO CASEIRO COM COBERTURA SIMPLES

7.2.4.1. Considerando o quadro atual de **36 servidores** e o rendimento médio de cada bolo (4 a 6 pessoas), estima-se a necessidade de, aproximadamente, **10 bolos por reunião**, com peso mínimo de 500 gramas por unidade. Isso resulta em um consumo aproximado de **5kg por encontro**.



7.2.4.2. As reuniões ocorrem **1 vez por mês**, totalizando um consumo anual estimado de aproximadamente **60 kg de bolo caseiro com cobertura**, suficiente para atender todos os servidores.

7.2.5. CAFÉ TIPO TRADICIONAL

7.2.5.1. Considerando o quadro de **36 servidores**, sendo **13 do setor administrativo**, **19 do setor operacional de segunda a sexta-feira** e **4 servidores do operacional que trabalham todos os dias da semana**, estima-se o preparo médio de:

- ✓ **2 litros de café por dia no setor administrativo (dias úteis)**
- ✓ **2 litros de café por dia no setor operacional (todos os dias)**

7.2.5.2. Cada litro utiliza, em média, **60 gramas de pó de café**.

7.2.5.3. Com base nesse padrão de consumo, estima-se a necessidade anual de aproximadamente **640 pacotes de café de 500 gramas**, totalizando **320 kg de café**, quantidade suficiente para atender toda a rotina da Autarquia ao longo de 12 meses.

7.2.6. LEITE IN NATURA

7.2.6.1. Considerando o quadro de **36 servidores**, estima-se um consumo anual de aproximadamente **1.300 litros de leite**, destinados ao acompanhamento do café, lanches e apoio às atividades diárias, incluindo reuniões, plantões e variações pontuais de demanda.

7.2.6.2. Assim, recomenda-se a aquisição de **1.300 litros de leite para o período de 12 meses**, garantindo o abastecimento contínuo.

7.2.7. AÇÚCAR CRISTAL

7.2.7.1. Com base na rotina de consumo de **36 servidores**, estima-se a necessidade anual de aproximadamente **370 kg de açúcar**, utilizados no preparo de café, chás, sucos e outras bebidas servidas durante o expediente, reuniões e plantões.



7.2.7.2. Dessa forma, recomenda-se a aquisição de cerca de **370 kg de açúcar** para atender a demanda anual da Autarquia.

7.2.8. MARGARINA CREMOSA COM SAL

7.2.8.1. Considerando o consumo médio anual e o aumento do quadro funcional para **36 servidores**, estima-se a necessidade de aproximadamente **110 unidades de margarina de 500 gramas**, totalizando **55 kg por ano**, quantidade suficiente para atender a rotina de lanches e demandas institucionais.

7.2.9. ADOÇANTE STÉVIA

7.2.9.1. Com base na atualização do quadro funcional para **36 servidores**, estima-se a necessidade de aproximadamente **40 unidades de adoçante líquido**, frascos de 60 ml, totalizando **2.400 ml por ano**, garantindo disponibilidade contínua aos servidores que optam pelo uso do produto.

7.2.10. REFRIGERANTE DE COLA

7.2.10.1. Considerando a realização de **1 reunião mensal**, com participação média de **36 servidores**, e consumo individual de **600 ml por pessoa**, estima-se um consumo de aproximadamente **21,6 litros por reunião**, correspondendo, aproximadamente, a **7 garrafas de 3 litros**.

7.2.10.2. Para o período anual de 12 reuniões, recomenda-se a aquisição de **88 garrafas de refrigerante de cola de 3 litros**.

7.2.11. CAIXA DE BOMBOM

7.2.11.1. Considerando **36 servidores**, com consumo médio de **3 unidades por pessoa em cada reunião**, totaliza-se **108 unidades por encontro**. Considerando rendimento médio de **16 unidades por caixa**, estima-se a necessidade de **7 caixas por reunião**.



7.2.11.2. Assim, para 12 reuniões anuais, o consumo estimado é de **84 caixas de bombom**, totalizando aproximadamente **21 kg de chocolate**, garantindo o atendimento adequado em todos os encontros institucionais.

8. Estimativa do valor de contratação

8.1. A pesquisa de preços foi realizada por meio de consultas na internet e também de forma presencial em supermercados localizados no município de Carmo de Minas/MG.

8.2. A realização de cotações presenciais justifica-se pela natureza dos itens pesquisados, tendo em vista que supermercados locais nem sempre disponibilizam tabelas de preços atualizadas em meio eletrônico, bem como pela necessidade de obter valores compatíveis com a realidade do mercado local, considerando custos logísticos, variações regionais e disponibilidade imediata dos produtos.

8.3. Destaca-se que a pesquisa de preços tem como objetivo estimar valores praticados no mercado, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, devendo a Administração utilizar parâmetros que melhor representem a realidade dos fornecedores capazes de atender ao objeto.

8.4. Dessa forma, a consulta presencial a estabelecimentos da região, aliada à pesquisa em fontes eletrônicas, contribui para maior fidedignidade da estimativa de preços, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e razoabilidade.

8.5. Por fim, registra-se que todos os valores obtidos foram devidamente documentados e juntados aos autos para fins de comprovação e transparência.

8.6. Para a definição dos valores de referência do presente processo licitatório destinado à aquisição de gêneros alimentícios, foi realizada pesquisa de preços de forma presencial em 03 (três) supermercados distintos do município, com coleta direta dos valores praticados ao consumidor na data da pesquisa, observando-se produtos com especificações compatíveis às constantes no Termo de Referência.

8.7. Após a coleta dos valores individuais, adotou-se como critério para formação do preço estimado a média aritmética simples dos preços obtidos, metodologia que assegura maior



equilíbrio, transparência e fidedignidade aos valores de referência, reduzindo possíveis distorções decorrentes de variações pontuais de mercado.

8.8. Adicionalmente, para determinados itens, foi realizada pesquisa complementar de preços em sítios eletrônicos de estabelecimentos comerciais, com o objetivo de ampliar a base comparativa e conferir maior robustez à formação do preço estimado, especialmente nos casos em que se verificou variação significativa entre os valores presenciais ou limitação de oferta local.

8.9. A conjugação das pesquisas presenciais com a pesquisa eletrônica possibilitou uma estimativa mais consistente e alinhada à realidade de mercado, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e razoabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

8.10. O valor total estimado para essa aquisição é de R\$58.600,92 (cinquenta e oito mil, seiscentos reais e noventa e dois centavos).

9. Dotação orçamentária

9.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta dos recursos disponibilizados na classificação abaixo:

9.2. 3.3.90.30.00.3.01.00.17.122.0002.2.0070 - 1.753.000 - ADMINISTRAÇÃO MAIS EFICIENTE.

9.3. 3.3.90.30.00.3.01.00.17.512.0006.2.0072 - 1.753.000 - DESENVOLVIMENTO DOS SERVIÇOS DE SANEAMENTO.

10. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

10.1. Visando aumentar a concorrência dentro da dispensa eletrônica e gerar a economia na aquisição dos produtos de gênero alimentício, a aquisição deve ser parcelada em quantos itens for necessário por ser técnica e economicamente viável.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes



11.1. Nesse caso, não existe contratação correlatas e/ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a contratação e o planejamento

12.1. Mesmo não existindo o Plano de Contratação Anual nesta autarquia, a presente contratação mostra-se imprescindível, considerando a importância de garantir o suprimento adequado desses gêneros alimentícios para os servidores do SAAE, assegurando o bem-estar, a continuidade das atividades institucionais e a segurança alimentar dos funcionários durante a execução de suas funções.

13. Resultados pretendidos

13.1. Com a presente contratação, pretende-se garantir o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios, de modo a proporcionar condições básicas de bem-estar, conforto e alimentação aos servidores durante o expediente. Além disso, busca-se promover a integração entre os servidores em reuniões, capacitações, eventos internos e coffee-breaks, fortalecendo o relacionamento institucional e incentivando a troca de conhecimento. Dessa forma, pretende-se apoiar a continuidade das atividades da Autarquia de forma eficiente, zelando pela qualidade do serviço público prestado à população e bem-estar dos servidores.

14. Providências a serem adotadas

- **Armazenar adequadamente todos os produtos alimentícios**, em local limpo, seco, arejado, com temperatura controlada e protegido de fontes de calor, umidade ou luz solar direta, conforme as normas da Vigilância Sanitária, visando preservar a qualidade e evitar contaminações.
- **Designar servidor responsável para o recebimento e conferência**, verificando prazos de validade, integridade das embalagens, condições de transporte e conformidade com as especificações contratadas.
- **Elaborar e manter atualizado um controle interno de estoque**, registrando entradas, saídas e datas de vencimento, de modo a assegurar o consumo racional dos alimentos, evitar desperdícios e garantir o fornecimento contínuo aos servidores.
- **Orientar todos os funcionários envolvidos na manipulação, preparo ou distribuição**, reforçando boas práticas de higiene, conservação e segurança alimentar,

prevenindo falhas que possam comprometer a saúde dos servidores ou a qualidade dos produtos.

- **Definir procedimentos de conferência periódica**, instruindo os responsáveis dos setores a inspecionarem as condições dos alimentos armazenados, garantindo que estejam dentro da validade e em perfeito estado para consumo.
- **Adotar medidas corretivas imediatas**, caso sejam identificadas não conformidades nos produtos, como avarias, contaminações ou descumprimento de especificações contratuais.
- **Registrar e arquivar toda documentação comprobatória**, como notas fiscais, relatórios de conferência e registros de consumo, garantindo rastreabilidade e transparência na execução do contrato.
- **Promover capacitações periódicas**, quando necessário, para reforçar as orientações sobre boas práticas e responsabilidade no manuseio dos alimentos adquiridos.

15. Possíveis impactos socioeconômicos, ambientais e culturais

1. Impactos Ambientais:

- A aquisição de produtos de gênero alimentício não gera impactos ambientais significativos, somente se não houver o descarte correto.

2. Impactos Socioeconômicos:

Impactos positivos:

- A aquisição de gêneros alimentícios de qualidade gera impactos positivos ao contribuir para o bem-estar, a saúde e a produtividade dos servidores, e quando bem planejada, pode estimular práticas sustentáveis de consumo e descarte responsável.

3. Impactos culturais:

- A aquisição dos gêneros alimentícios não possui impacto cultural considerável.



16. Posicionamento Conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

16.1. Diante de todo o exposto e dos documentos que acompanham este relatório, entende-se, de forma conclusiva que, a melhor solução para demanda apresentada no DFD consiste na aquisição de produtos de gênero alimentício garanti o bem-estar dos seus servidores e assegura que o serviços prestados pelo SAAE Carmo de Minas não seja interrompido.

Assinatura do Responsável pela Elaboração do ETP

Nome/Assinatura: Jaxsandro Domiciano/ _____

CPF: 015.287.196-97

Cargo/ Função/ Setor: Gerente de Serviços de Água e Esgoto

E-mail: compras1saaecarmodeminas@gmail.com

Nome/Assinatura: Ana Clara Gonçalves dos Santos/ _____

CPF: 414.367.738-57

Cargo/ Função/ Setor: Assistente Administrativo

E-mail: compras1saaecarmodeminas@gmail.com

Carmo de Minas – MG, 13 de fevereiro de 2026.

SAAE
CARMO DE MINAS-MG