

**ETP - ESTUDO TÉCNICO
 PRELIMINAR 37/2026**

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE	
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	<p>As necessidades a serem atendidas compreendem a manutenção das condições adequadas de funcionamento da Cantina do SAAE Formiga e dos ambientes institucionais da Autarquia, garantindo suporte às rotinas internas relacionadas ao preparo, armazenamento, acondicionamento, servir e higienização de alimentos e bebidas, bem como às atividades de organização, limpeza e conservação dos espaços utilizados pelos servidores. Busca-se assegurar a disponibilidade de utensílios, recipientes, materiais de apoio e itens auxiliares adequados às atividades desenvolvidas, de modo a promover maior eficiência operacional, praticidade, segurança, higiene, conforto e funcionalidade no ambiente de trabalho. Ademais, pretende-se assegurar condições apropriadas para a manipulação de alimentos, proteção sanitária, organização dos materiais de uso cotidiano e melhoria das condições de uso dos ambientes administrativos e de apoio, contribuindo para a continuidade regular das atividades internas, para o adequado atendimento das demandas institucionais e para a manutenção de ambientes mais organizados, seguros e adequados ao desempenho das atividades da Autarquia.</p>
DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO	
QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input checked="" type="checkbox"/> Bem <input type="checkbox"/> Serviço
QUAL A NATUREZA?	<div> <input type="checkbox"/> Continuada <input type="checkbox"/> Com monopólio <input type="checkbox"/> Sem monopólio </div>

	<input checked="" type="checkbox"/> Não continuada
QUAL A VIGÊNCIA?	<input checked="" type="checkbox"/> 60 dias (entrega parcelada) <input type="checkbox"/> 180 dias <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> Indeterminado <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> dias <input type="checkbox"/> meses <input type="checkbox"/> anos
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim – conforme prevê o Artigo 84 da Lei 14.133/2021, <u>desde que comprovado o preço vantajoso.</u> <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	<input type="checkbox"/> Sim. Contrato nº: Prazo final: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. A presente demanda deverá observar os princípios do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos dos arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021, mediante a adoção de práticas voltadas à utilização racional de recursos, à redução da geração de resíduos e à promoção de condições adequadas de higiene, segurança e durabilidade dos materiais empregados. Considerando a natureza dos itens envolvidos, deverão ser priorizados, sempre que possível, produtos fabricados com materiais duráveis, reutilizáveis, recicláveis, reciclados, atóxicos ou livres de substâncias nocivas à saúde e ao meio ambiente, observadas as especificações técnicas, a viabilidade de mercado e o atendimento à finalidade pública. Para itens plásticos, deverá ser priorizada, quando disponível, a utilização de materiais livres de BPA (Bisfenol A) ou equivalentes que reduzam riscos à saúde humana. Os produtos deverão apresentar qualidade,

	<p>resistência, segurança e vida útil compatíveis com o uso contínuo em ambiente institucional, buscando reduzir a necessidade de reposições frequentes, desperdícios, geração de resíduos e consumo excessivo de recursos públicos.</p> <p>A CONTRATADA deverá adotar boas práticas ambientais relacionadas à fabricação, acondicionamento, transporte e entrega dos materiais, promovendo, sempre que possível, a redução de embalagens excessivas, a utilização de embalagens recicláveis ou reaproveitáveis e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos eventualmente gerados no fornecimento.</p> <p>Deverão ser observadas, ainda, as normas aplicáveis de segurança, qualidade, saúde e proteção ao consumidor, incluindo certificações compulsórias eventualmente exigidas para determinados itens, a exemplo de selo do INMETRO quando aplicável, de modo a assegurar o fornecimento de produtos adequados, seguros e compatíveis com as necessidades institucionais.</p> <p>Durante a vigência da contratação, a CONTRATADA deverá permanecer atenta ao cumprimento dos critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, adotando medidas compatíveis com a minimização dos impactos ambientais, a utilização consciente de recursos e a promoção de práticas responsáveis no fornecimento dos materiais.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
<p>HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não. Não haverá necessidade de capacitação do fiscal e gestor, que serão nomeados neste processo, pois todos foram treinados durante o curso “<u>Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos</u>”, administrado pelo Professor Juliano Calazans, nos dias 04 e 05/11/2025.</p>
<p align="center">LEVANTAMENTO DE MERCADO</p>	

<p align="center">ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</p>	<div> <input type="checkbox"/> Consulta a fornecedores <input type="checkbox"/> Contratações similares </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Audiência pública </div> <div> <input type="checkbox"/> Outro </div>
<p align="center">JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO</p>	<p>O levantamento de mercado realizado para atendimento da presente demanda considerou as alternativas disponíveis para suprir as necessidades relacionadas ao funcionamento da cantina, à organização dos ambientes institucionais e à manutenção das atividades de apoio administrativo da Autarquia. Dentre as possibilidades analisadas, verificou-se que a solução mais adequada consiste no fornecimento de materiais de consumo, utensílios de copa e cozinha, itens auxiliares de higienização, proteção e organização, em conformidade com as especificações usuais de mercado e compatíveis com a realidade operacional do SAAE Formiga.</p> <p>Sob o aspecto técnico, a solução mostra-se a mais apropriada por permitir o atendimento direto, objetivo e imediato das necessidades identificadas, abrangendo itens indispensáveis às rotinas de preparo, acondicionamento, armazenamento, manipulação, servir, limpeza e organização dos ambientes institucionais. Os materiais pretendidos correspondem a produtos padronizados, amplamente disponíveis no mercado, de utilização comum em ambientes administrativos e de apoio, não demandando soluções tecnológicas complexas, adaptações estruturais, treinamentos específicos ou alterações relevantes nos procedimentos internos da Autarquia. Ademais, a utilização de itens</p>

	<p>adequados, resistentes e compatíveis com a finalidade institucional contribui para a melhoria das condições de higiene, segurança, funcionalidade, conservação dos materiais e eficiência operacional dos setores envolvidos.</p> <p>Do ponto de vista econômico, a solução apresenta-se vantajosa por envolver bens de especificações usuais, com ampla competitividade e diversidade de fornecedores no mercado, circunstância que favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, a aquisição de materiais duráveis, adequados à intensidade de uso institucional e compatíveis com padrões mínimos de qualidade tende a reduzir custos indiretos decorrentes de substituições frequentes, improvisações operacionais, desperdícios de materiais e interrupções das rotinas internas. Alternativas como reaproveitamento integral de itens existentes, utilização de materiais inadequados ou postergação do atendimento da demanda mostraram-se técnica e economicamente menos eficientes, por não assegurarem o atendimento satisfatório das necessidades identificadas, podendo comprometer as condições de higiene, organização, segurança, conservação dos ambientes e continuidade das atividades de apoio administrativo da Autarquia.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que a solução adotada representa a alternativa de melhor relação custo-benefício para a Administração, por reunir viabilidade técnica, economicidade, ampla disponibilidade de mercado, facilidade de execução e adequada capacidade de atendimento às necessidades</p>
--	---

	institucionais identificadas.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Aquisição de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização e itens de apoio para a Cantina do SAAE Formiga.
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. Opta-se pela não exigência de garantia contratual prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista as características, a natureza e a baixa complexidade do objeto. Trata-se de fornecimento de bens e materiais de consumo de especificações usuais de mercado, amplamente comercializados, sem execução de serviços de elevada complexidade técnica, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sem investimentos relevantes por parte da contratada e sem riscos contratuais expressivos que justifiquem a imposição de garantia para assegurar a execução das obrigações pactuadas. Sob o aspecto técnico e operacional, a execução do objeto apresenta reduzido grau de risco, considerando que os itens possuem características padronizadas, critérios objetivos de recebimento, possibilidade de verificação imediata da conformidade dos produtos fornecidos e ampla disponibilidade de fornecedores aptos no mercado. Eventuais desconformidades, defeitos, atrasos ou falhas de fornecimento podem ser adequadamente tratados por meio dos instrumentos ordinários de gestão e fiscalização contratual, aplicação de sanções administrativas, exigência de substituição dos produtos inadequados, rejeição do recebimento ou demais medidas

	<p>previstas no edital, termo de referência e legislação aplicável.</p> <p>Sob o ponto de vista econômico, a não exigência de garantia contratual favorece a ampliação da competitividade, reduz barreiras de entrada e evita a imposição de custos financeiros adicionais aos fornecedores, os quais tendem a ser incorporados ao valor das propostas, podendo resultar em aumento desnecessário dos custos para a Administração. Assim, considerando a proporcionalidade, a razoabilidade, a natureza do objeto, o valor da contratação e os riscos envolvidos, conclui-se que a exigência de garantia contratual não se mostra medida necessária, adequada ou economicamente vantajosa para o atendimento da presente demanda.</p> <p> <input type="checkbox"/> 90 dias <input type="checkbox"/> 12 meses <input type="checkbox"/> dias <input type="checkbox"/> meses <input type="checkbox"/> anos </p>
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<p> <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. </p>
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<p> <input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não. </p>
ESTIMATIVAS DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO E DO VALOR DESTA CONTRATAÇÃO	
COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<p> <input type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores <input type="checkbox"/> Análise de </p> <p>contratações similares</p> <p> <input checked="" type="checkbox"/> Outro: levantamento realizado pela unidade requisitante, mediante verificação dos materiais e utensílios disponíveis na Cantina do SAAE Formiga, com identificação dos itens desgastados pelo uso contínuo, danificados, insuficientes ou que demandam reposição para </p>

	assegurar a continuidade das atividades do setor.
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	<p>O quantitativo estimado foi obtido a partir de levantamento realizado pela unidade requisitante, mediante verificação dos materiais e utensílios atualmente disponíveis na Cantina do SAAE Formiga, considerando a identificação dos itens desgastados pelo uso contínuo, danificados, insuficientes ou que necessitam de reposição para assegurar a continuidade das atividades do setor. A definição das quantidades observou a demanda real da unidade, a frequência de utilização dos materiais, a estrutura operacional da cantina e a necessidade de manutenção de quantitativo mínimo para uso cotidiano e substituições eventuais.</p> <p>Para os utensílios e materiais de apoio utilizados diretamente nas rotinas de preparo, acondicionamento, distribuição e higienização de alimentos e bebidas, os quantitativos foram definidos conforme necessidade operacional identificada pela unidade requisitante, contemplando, dentre outros, 50 canecas de merenda escolar, 50 caixas de fósforos, 20 panos de prato, 12 garrafas térmicas de pressão de 1,8 litros, 12 garrafas térmicas de rosca de 1 litro, 5 coadores de café, 5 aventais impermeáveis e 20 borrifadores plásticos multiuso, além de utensílios de cozinha, recipientes, panelas, bacias, raladores, tábuas de corte, jogos de mantimentos e demais materiais necessários à recomposição e manutenção das atividades da Cantina.</p> <p>Adicionalmente, foram considerados itens destinados à organização, adequação e melhoria das condições dos ambientes institucionais vinculados às atividades administrativas e de apoio da Autarquia, incluindo cortinas blackout e kits de instalação, definidos conforme a necessidade identificada para adequação dos espaços internos.</p>

		Assim, a memória de cálculo corresponde ao levantamento direto das necessidades do setor requisitante, apurado por meio da conferência dos materiais existentes, identificação dos itens a serem substituídos ou complementados e definição das quantidades mínimas necessárias ao adequado funcionamento da Cantina e dos ambientes institucionais correlatos, observando critérios de razoabilidade, economicidade e atendimento estrito ao interesse público.				
MEIOS USADOS NA PESQUISA		<input type="checkbox"/> Painel de preços <input type="checkbox"/> Contratações similares <input type="checkbox"/> Fornecedores <input checked="" type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Outro:				
Item	Código Interno	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	11206942-2	Avental de PVC branco, impermeável, confeccionado em PVC reforçado forrado com tecido de algodão, na cor branca, com bainhas nas laterais, e tiras do mesmo material reforçadas e costuradas no avental sendo duas tiras para ajuste do avental na cintura e uma em forma de alça para o pescoço, altura do avental (1,20 m por 0,70 m) de largura.	UN	05	R\$30,00	R\$150,00
2	13100042-2	Bacia plástica redonda para cozinha. Com capacidade aproximada de 2,5 litros.	UN	02	R\$7,24	R\$14,48
3	13100042-3	Bacia plástica redonda para cozinha. Com capacidade aproximada de 5 litros.	UN	02	R\$9,00	R\$18,00

4	2000205227-1	Borracha de silicone avulsa para panela de pressão de 7 litros.	UN	04	R\$5,70	R\$22,80
5	11100373-3	Borrifador plástico spray multiuso, frasco PP, Atóxico, 500 ml. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar: Tramontina	UN	20	R\$12,90	R\$258,00
6	12006981-2	Caneca merenda escolar – 300 ml, produzido com polipropileno, virgem atóxico. modelo liso nas partes interna e externa (sem frisos), com aba, cores diversas e resistente a temperaturas elevadas.	UN	50	R\$6,00	R\$300,00
7	2000205228-3	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 2,5 litros – com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$37,92	R\$113,76
8	2000205228-4	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 5 litros – com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$43,80	R\$131,40
9	2000205228-2	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 8 litros com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$96,90	R\$290,70
10	2000202975-2	Coador de pano para café, em tecido 100% algodão, com aro de metal e cabo revestido em plástico ou madeira, diâmetro de 20 cm e altura de 30 cm aproximadamente.	UN	05	R\$11,59	R\$57,95
11	2000205229-1	Colher grande em bambu. Medidas aproximadas: 35 cm de comprimento x 6 cm de largura.	UN	02	R\$16,00	R\$32,00

12	13100035-1	Concha hotel n° 12 - largura da concha aproximada: 12 cm. Capacidade aprox. 200 ml.	UN	02	R\$23,71	R\$47,42
13	2000202985-2	Cortina corta luz blackout 100% em PVC. Modelo com ilhós redondo. Dimensões mínimas 2,0 m x 1,5 m (Largura x altura).	UN	05	R\$94,90	R\$474,50
14	13100049-2	Faca para carne/cozinha. Lâmina em aço inox. Cabo de polipropileno de alta qualidade e durabilidade. Comprimento aproximado 25 cm.	UN	02	R\$37,53	R\$75,06
15	12000012-1	Fósforo de madeira, composto de vegetal e minério, apresentado na forma de palito, com ponta de pólvora. Caixa com no mínimo 200 palitos longos.	CX	50	R\$5,70	R\$285,00
16	12006973-2	Garrafa térmica de rosca 1 litro, ampola de vidro, corpo em plástico, alça e tampa. Conservação térmica de, no mínimo, 6 horas.	UN	12	R\$31,99	R\$383,88
17	41407006-2	Garrafa térmica de pressão 1,8 litros, ampola de vidro, corpo em plástico, com alça. Conservação térmica de, no mínimo, 6 horas.	UN	12	R\$65,00	R\$780,00

18	2000202980-1	Jogo de mantimentos 05 peças, fabricados em plástico livre de BPA, alta vedação, litragem aproximada por potes: um pote de 1 litro; um pote de 2 litros; um pote de 3 litros; um pote de 4,5 litros e um pote de 7,0 litros.	UN	02	R\$80,00	R\$160,00
19	2000202986-1	Kit varão para instalação de cortina composto por varão de 2 m, ponteiras, parafusos e buchas.	UN	04	R\$43,39	R\$173,56
20	13100055-2	Panela de pressão, capacidade de no mínimo 7 litros. Composição/material: alumínio polido. Alça e cabo em baquelite. Tampa com fechamento externo com válvulas e sistemas de segurança. Deve conter selo do INMETRO.	UN	02	R\$102,50	R\$205,00
21	1128-2	Pano de prato, tecido branco, encorpado e absorvente, 100% algodão, medindo aproximadamente 45 cm x 75 cm com acabamento reforçado nas laterais.	UN	20	R\$5,24	R\$104,80
22	13100052-1	Ralador 4 faces inox. Material resistente.	UN	02	R\$34,40	R\$68,80
23	2000202982-2	Tábua plástica para corte de alimentos. Atóxica. BPA free dimensões aproximadas 45 cm x 30 cm.	UN	02	R\$51,27	R\$102,54
<p align="center">VALOR TOTAL ESTIMADO PARA ESTA CONTRATAÇÃO: R\$4.249,65 (quatro mil, duzentos e quarenta e nove reais e sessenta e cinco centavos)</p>						

ANÁLISE DOS RISCOS	
RISCOS DESTA CONTRATAÇÃO	<p>A gestão de riscos constitui instrumento essencial para o adequado planejamento e acompanhamento das contratações públicas, permitindo identificar previamente situações que possam comprometer o alcance dos resultados pretendidos pela Administração.</p> <p>No caso da presente contratação, que envolve o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização, itens de proteção, organização e apoio destinados à Cantina e aos ambientes institucionais do SAAE Formiga, a identificação e o tratamento dos riscos assumem especial relevância, considerando tratar-se de materiais indispensáveis à manutenção das rotinas internas de preparo, acondicionamento, distribuição, conservação e higienização de alimentos e bebidas, bem como à adequada organização e funcionamento dos ambientes de apoio da Autarquia.</p> <p>A adequada disponibilidade desses materiais é fundamental para assegurar a continuidade das atividades desenvolvidas pela Cantina, a manutenção de condições apropriadas de higiene, segurança, limpeza e funcionalidade dos ambientes, bem como o adequado suporte às atividades administrativas e operacionais da Autarquia.</p> <p>A ausência, indisponibilidade, inadequação ou baixa qualidade dos materiais pode comprometer o desenvolvimento das rotinas internas, dificultar as atividades de preparo, armazenamento, distribuição e higienização, ocasionar desconformidades relacionadas às condições sanitárias, gerar improdutividade operacional e prejudicar a adequada manutenção dos ambientes institucionais.</p> <p>Além disso, a execução do objeto envolve etapas relacionadas ao fornecimento dos materiais, transporte, conferência no recebimento, verificação de conformidade com as especificações técnicas, substituição de itens eventualmente defeituosos ou inadequados, armazenamento adequado e disponibilização para uso cotidiano, fatores que exigem planejamento adequado, controle rigoroso e</p>

	<p>fiscalização efetiva, a fim de assegurar que os produtos atendam às necessidades operacionais da Autarquia.</p> <p>Dessa forma, a elaboração do presente Mapa de Gestão de Riscos tem por finalidade identificar, analisar e tratar os principais eventos que possam impactar o planejamento da contratação, a seleção do fornecedor e a adequada disponibilização dos materiais, permitindo a definição de ações preventivas e medidas de tratamento capazes de reduzir a probabilidade de ocorrência desses eventos ou mitigar seus efeitos.</p> <p>A identificação dos riscos considerou as características do objeto da contratação, as exigências relacionadas às atividades de copa, cozinha, higienização e organização dos ambientes institucionais, as etapas do processo de contratação pública, as experiências de contratações anteriores e as boas práticas de gestão aplicáveis ao fornecimento de materiais de consumo e utensílios destinados às atividades de apoio administrativo.</p> <p>Para a análise dos riscos foram adotados dois critérios principais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Probabilidade, que representa a possibilidade de ocorrência do evento de risco durante as fases da contratação;• Impacto, que representa o nível de prejuízo ou comprometimento que a ocorrência do risco pode causar à Administração, à continuidade das atividades internas ou à adequada execução do objeto contratado. <p>A partir da combinação desses critérios, foi estabelecido o nível de risco, classificado como baixo, médio ou alto, permitindo a definição de medidas preventivas e, quando necessário, de planos de tratamento destinados à mitigação dos riscos identificados.</p> <p>O Mapa de Gestão de Riscos foi estruturado de acordo com as principais fases do processo de contratação — planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão e fiscalização contratual — com a indicação dos responsáveis pela adoção das ações preventivas e das medidas de tratamento.</p> <p>O acompanhamento sistemático dos riscos ao longo dessas fases permite a adoção tempestiva de medidas</p>
--	---

	<p>preventivas e corretivas, contribuindo para assegurar a adequada disponibilidade dos materiais, a continuidade das atividades da Cantina, a manutenção das condições de higiene, segurança e organização dos ambientes institucionais e a eficiência das atividades de apoio desenvolvidas pelo SAAE Formiga.</p> <p>A adoção dessa metodologia fortalece o planejamento da contratação, a gestão contratual e a aplicação eficiente dos recursos públicos, em consonância com as boas práticas de governança e planejamento das contratações públicas previstas na Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Anexo 1 – Riscos da fase de planejamento Anexo 2 – Riscos da fase de seleção do fornecedor Anexo 3 – Riscos da fase de gestão e fiscalização contratual</p>
JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO	
A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim. Nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, com vistas à ampliação da competitividade, à obtenção da proposta mais vantajosa e ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.</p> <p>No presente caso, mostra-se adequada a adoção da adjudicação por item, tendo em vista que o objeto é composto por materiais de consumo, utensílios de copa e cozinha, itens de higienização, proteção, organização e apoio, cujas naturezas, características, especificações e aplicações são distintas entre si, não havendo dependência técnica, operacional ou funcional que imponha sua contratação conjunta.</p> <p>Sob o aspecto técnico, os itens podem ser fornecidos, utilizados, recebidos e fiscalizados de forma independente, sem prejuízo à funcionalidade da solução ou à adequada execução do objeto. A eventual contratação de fornecedores distintos para diferentes itens não compromete a padronização, a operacionalidade das atividades da Cantina ou a utilização dos materiais pela Administração, uma vez que se</p>

	<p>tratam de produtos usuais, padronizados e amplamente comercializados no mercado.</p> <p>Sob o aspecto econômico, a adjudicação por item favorece a ampliação da competitividade, permitindo a participação de fornecedores com atuação segmentada, especializados em determinados tipos de produtos, tais como utensílios domésticos, materiais plásticos, itens térmicos, materiais de higienização, equipamentos auxiliares ou materiais de organização, evitando restrição indevida à participação de empresas que eventualmente não comercializem a totalidade dos itens previstos. Tal medida amplia o universo competitivo, aumenta a possibilidade de obtenção de propostas mais vantajosas e contribui para a economicidade da contratação.</p> <p>Além disso, a divisão por itens reduz o risco de fracasso ou deserto do certame em razão da excessiva concentração do objeto, possibilitando maior flexibilidade na disputa, melhor aproveitamento das condições de mercado e maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que a adjudicação por item representa a solução mais adequada e vantajosa para a Administração, por observar os princípios da competitividade, economicidade, eficiência, razoabilidade e seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO	

HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<input type="checkbox"/> Sim.
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. A presente contratação não consta no Plano de Contratações Anual – PCA 2026 em razão de a necessidade ter sido identificada posteriormente à fase de consolidação e aprovação do referido instrumento de planejamento, decorrente de levantamento específico realizado pela unidade requisitante, que constatou a insuficiência, desgaste, danificação e necessidade de reposição de materiais, utensílios de copa e cozinha, itens auxiliares de higienização, proteção e organização utilizados na Cantina e em ambientes institucionais do SAAE Formiga.
	A demanda possui caráter pontual de recomposição e adequação das condições operacionais da unidade, relacionada à necessidade efetivamente apurada no decorrer do exercício, não se tratando de contratação inicialmente prevista no momento da elaboração do PCA 2026. A identificação superveniente da necessidade decorreu da verificação das condições reais dos materiais existentes, da constatação de itens desgastados pelo uso contínuo, danificados, insuficientes ou inadequados ao adequado desenvolvimento das atividades internas.
	Importa destacar que a ausência da contratação no PCA 2026 não afasta a legitimidade da demanda, tampouco impede sua realização, uma vez que o planejamento anual constitui instrumento gerencial sujeito a revisões, adequações e atualização conforme as necessidades administrativas verificadas ao longo do exercício, especialmente diante de demandas supervenientes, imprevistas ou cuja necessidade tenha sido evidenciada posteriormente à sua elaboração.
	Ademais, a contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade das atividades da Cantina, a manutenção das condições adequadas de higiene, organização, funcionalidade e suporte às atividades internas

	<p>da Autarquia, evidenciando o interesse público envolvido e a conveniência administrativa de seu atendimento.</p> <p>Dessa forma, justifica-se a ausência da presente contratação no PCA 2026 em razão do surgimento posterior da necessidade administrativa, identificada mediante levantamento realizado pela unidade requisitante, sem prejuízo da observância dos demais requisitos legais, orçamentários e procedimentais aplicáveis à contratação pública.</p>
RESULTADOS PRETENDIDOS	
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> Ganho de Eficiência do Funcionamento </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> Manutenção </div> </div> <p>Administrativo</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> Redução de Custos de Consumo </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos </div> <div> <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública </div> </div> <p>Redução dos Riscos do Trabalho</p> <p><input type="checkbox"/> Outro:</p>
PROVIDÊNCIAS PENDENTES	
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	<p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não. Para esta contratação, não se vislumbram providências complexas ou extraordinárias pendentes como condição para o sucesso da contratação, tendo em vista tratar-se de fornecimento de materiais de consumo, utensílios de copa e cozinha, itens auxiliares de higienização, proteção e organização, de especificações usuais de mercado e amplamente comercializados.</p> <p>Contudo, previamente à formalização da contratação, deverão ser adotadas as</p>

	<p>providências administrativas inerentes ao regular processamento da demanda, especialmente a conclusão dos documentos de planejamento da contratação, definição das especificações técnicas definitivas, consolidação dos quantitativos, realização da pesquisa de preços, verificação da disponibilidade orçamentária e elaboração dos instrumentos pertinentes, conforme exigências da Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Após a contratação, caberá à Administração promover o acompanhamento do recebimento dos materiais, a conferência da conformidade dos itens fornecidos com as especificações estabelecidas, a verificação das condições de qualidade, integridade, quantitativos e adequação dos produtos entregues, bem como a adoção das medidas de fiscalização necessárias ao adequado cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.</p> <p>Adicionalmente, recomenda-se que a unidade requisitante mantenha controle atualizado das condições de uso, conservação e necessidade de reposição dos materiais e utensílios utilizados na Cantina e nos ambientes institucionais correlatos, de modo a subsidiar o adequado planejamento de futuras demandas e evitar desabastecimento ou interrupções das atividades internas.</p> <p>Assim, conclui-se que não há providências técnicas, estruturais, operacionais ou de capacitação específicas pendentes para viabilizar o êxito da contratação, sendo suficientes as medidas administrativas ordinárias de planejamento, formalização, recebimento e fiscalização contratual.</p>
IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim, embora a presente contratação não envolva atividade de elevado potencial poluidor ou intervenções diretas no meio ambiente, identificam-se impactos ambientais indiretos, inerentes ao fornecimento, utilização e descarte

	<p>dos materiais de consumo, utensílios de copa e cozinha, itens plásticos, materiais de higienização e embalagens associados ao objeto.</p> <p>Os principais impactos ambientais potenciais relacionam-se ao consumo de matérias-primas, utilização de recursos naturais nos processos produtivos, geração de resíduos sólidos decorrentes de embalagens e produtos descartados ao final de sua vida útil, bem como ao consumo de água, energia e insumos empregados na fabricação, transporte e distribuição dos materiais.</p> <p>Também podem ser considerados impactos associados ao descarte inadequado de itens plásticos, materiais deteriorados, embalagens, tecidos, componentes metálicos e demais utensílios substituídos, os quais, quando não destinados corretamente, podem contribuir para o aumento da geração de resíduos e sobrecarga dos sistemas de disposição final.</p> <p>Todavia, considerando a natureza, escala e finalidade da contratação, os impactos ambientais são classificados como de baixa magnitude, controláveis e passíveis de mitigação, podendo ser reduzidos mediante a adoção de critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto, tais como priorização, quando disponível e tecnicamente viável, de produtos duráveis, reutilizáveis, recicláveis, reciclados, livres de substâncias nocivas, com maior vida útil e menor necessidade de reposição frequente.</p> <p>Como medidas mitigadoras, recomenda-se a utilização racional dos materiais, a adequada conservação dos utensílios para prolongamento de sua vida útil, a redução do desperdício, a destinação ambientalmente adequada dos resíduos eventualmente gerados, o descarte correto de embalagens e materiais inservíveis, bem como a observância, pela contratada, de boas práticas ambientais relacionadas à fabricação, acondicionamento, transporte e</p>
--	--

	<p>fornecimento dos produtos.</p> <p>Assim, conclui-se que a contratação possui impactos ambientais indiretos e de baixa relevância, os quais não inviabilizam sua realização, especialmente diante da possibilidade de adoção de medidas mitigadoras e da observância de critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
CONCLUSÃO	
<p>A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim. A presente contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, mostrando-se adequada, necessária e compatível com as necessidades institucionais do SAAE Formiga.</p> <p>Sob o aspecto técnico, a contratação revela-se plenamente viável, considerando que o objeto é composto por materiais de consumo, utensílios de copa e cozinha, itens auxiliares de higienização, proteção e organização, de especificações usuais de mercado, amplamente disponíveis e fornecidos por diversos fabricantes e fornecedores. Os itens possuem características padronizadas, baixa complexidade técnica e critérios objetivos de especificação, recebimento e fiscalização, não demandando tecnologias especializadas, adaptações estruturais ou capacitação específica para sua utilização. Ademais, a solução mostra-se apta a atender às necessidades relacionadas à manutenção das atividades da Cantina, às rotinas de preparo, acondicionamento, distribuição e higienização de alimentos e bebidas, bem como à organização e funcionalidade dos ambientes institucionais da Autarquia.</p> <p>Sob o aspecto socioeconômico, a contratação apresenta-se vantajosa por contribuir para a manutenção das condições adequadas de funcionamento dos ambientes de apoio administrativo, assegurando melhores condições de higiene, organização, segurança, conforto e suporte às atividades internas desenvolvidas pela Administração. Além disso, por envolver bens usuais, amplamente comercializados e com</p>

	<p>possibilidade de adjudicação por item, a contratação favorece a competitividade, amplia a participação de fornecedores, inclusive empresas de menor porte, e contribui para a obtenção da proposta mais vantajosa, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.</p> <p>Quanto à viabilidade ambiental, embora a contratação envolva impactos ambientais indiretos relacionados ao consumo de matérias-primas, processos produtivos, transporte, embalagens e descarte de materiais ao final da vida útil, tais impactos apresentam baixa magnitude, são previsíveis, controláveis e passíveis de mitigação. A contratação permite a adoção de critérios de sustentabilidade compatíveis com o objeto, tais como a priorização, sempre que possível, de produtos duráveis, reutilizáveis, recicláveis, reciclados, livres de substâncias nocivas, com maior vida útil e menor necessidade de reposição frequente, além da promoção de boas práticas relacionadas ao uso racional dos materiais, conservação dos utensílios, redução do desperdício e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que a presente contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, constituindo solução adequada, proporcional e compatível com as necessidades identificadas, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade, desenvolvimento nacional sustentável e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.</p> <p><input type="checkbox"/> Não</p>
--	---

Formiga (MG), 02 de março de 2026.

Elaborado por Sarah de Melo Vilela
Auxiliar Adm. – Equipe de Apoio
Matrícula 1463



SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO
Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2750 – CEP: 35.570-660
www.saaeformiga.com.br

Analizado e Conferido por Marisa Geraldina Vieira Pereira
Cantineira
Matrícula 1054