

TR – TERMO DE REFERÊNCIA 37/2026

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.

Item	Código Interno	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	ValorTotal
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\$30,36	R\$151,80
2	13100042-2	Bacia plástica redonda para cozinha. Com capacidade aproximada de 2,5 litros.	UN	02	R\$6,32	R\$12,64
3	13100042-3	Bacia plástica redonda para cozinha. Com capacidade aproximada de 5 litros.	UN	02	R\$7,78	R\$15,56
4	2000205227-1	Borracha de silicone avulsa para panela de pressão de 7 litros.	UN	04	R\$5,12	R\$20,48
5	11100373-3	Borrifador plástico spray multiuso, frasco PP, Atóxico, 500 ml. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar: Tramontina	UN	20	R\$12,72	R\$254,40
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\$6,14	R\$307,00
7	2000205228-3	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 2,5 litros – com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$34,12	R\$102,36
8	2000205228-4	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 5 litros – com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$49,51	R\$148,53

9	2000205228-2	Canecão em alumínio tipo leiteira/fervedor 8 litros com cabo de madeira ou baquelite.	UN	03	R\$88,27	R\$264,81
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\$10,54	R\$52,70
11	2000205229-1	Colher grande em bambu. Medidas aproximadas: 35 cm de comprimento x 6 cm de largura.	UN	02	R\$14,45	R\$28,90
12	13100035-1	Concha hotel nº 12 - largura da concha aproximada: 12 cm. Capacidade aprox. 200 ml.	UN	02	R\$21,37	R\$42,74
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\$100,26	R\$501,30
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\$34,11	R\$68,22
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\$4,36	R\$218,00
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\$27,43	R\$329,16
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\$64,90	R\$778,80
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\$70,77	R\$141,54
19	2000202986-1	Kit varão para instalação de cortina composto por varão de 2 m, ponteiros, parafusos e buchas.	UN	04	R\$35,09	R\$140,36

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\$102,38	R\$204,76
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\$5,60	R\$112,00
22	13100052-1	Ralador 4 faces inox. Material resistente.	UN	02	R\$30,12	R\$60,24
23	2000202982-2	Tábua plástica para corte de alimentos. Atóxica. BPA free dimensões aproximadas 45 cm x 30 cm.	UN	02	R\$44,34	R\$88,68
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA ESTA CONTRATAÇÃO: R\$4.044,98 (quatro mil, quarenta e quatro reais e noventa e oito centavos)						

JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO POR ITEM

A adoção do critério de adjudicação por item fundamenta-se nas características do objeto da presente contratação, bem como na busca pela proposta mais vantajosa para a Administração, nos termos do art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.

O objeto consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização e itens de apoio destinados à Cantina do SAAE Formiga, abrangendo produtos de naturezas distintas, com especificações próprias, finalidades específicas e ampla disponibilidade no mercado. Os itens possuem aplicações independentes, não havendo interdependência técnica, funcional ou operacional que justifique sua aquisição conjunta.

Nesse contexto, a adjudicação por item mostra-se a alternativa mais adequada, por possibilitar a ampliação da competitividade do certame, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em determinados segmentos de produtos, o que favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para cada item individualmente.

Ademais, a não adoção de agrupamento em lotes evita restrições indevidas à competitividade, uma vez que a exigência de fornecimento conjunto de utensílios, materiais de higienização e itens de apoio poderia limitar a participação de fornecedores que atuam apenas em determinadas linhas de fornecimento, reduzindo a concorrência e potencialmente comprometendo a economicidade da contratação.

Sob o aspecto técnico, a adjudicação por item não compromete a execução contratual, considerando que os bens possuem natureza comum, são padronizáveis, amplamente comercializados e de fácil conferência, recebimento e fiscalização, não demandando compatibilidade técnica entre si nem fornecimento integrado para atendimento da necessidade administrativa.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do critério de adjudicação por item constitui a medida mais adequada para a presente contratação, por promover a ampla concorrência, ampliar a competitividade, assegurar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e atender aos princípios da isonomia, economicidade, eficiência e interesse público.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO	
QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	<p>O motivo da presente contratação decorre da necessidade de assegurar condições adequadas para o funcionamento da Cantina do SAAE Formiga, unidade de apoio responsável por atividades relacionadas ao preparo, organização, acondicionamento, limpeza, higienização e suporte às rotinas administrativas da Autarquia.</p> <p>A disponibilidade de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização e itens de apoio mostra-se indispensável para a manutenção das condições mínimas de organização, limpeza, salubridade, segurança e funcionalidade dos ambientes internos, contribuindo diretamente para a adequada execução das atividades de suporte institucional e para a preservação de condições apropriadas de trabalho aos servidores e usuários das dependências administrativas.</p> <p>A necessidade da contratação também decorre da demanda contínua de utilização desses materiais, sujeitos ao desgaste natural, quebra, perda de funcionalidade, consumo e necessidade de reposição periódica, circunstâncias inerentes à rotina operacional da Cantina. A insuficiência, inadequação ou indisponibilidade desses itens pode comprometer a eficiência das atividades de apoio, gerar dificuldades operacionais, impactar negativamente a organização dos ambientes e prejudicar o regular funcionamento das atividades administrativas desenvolvidas pelo SAAE Formiga.</p> <p>Sob a ótica da gestão pública, a contratação visa garantir a continuidade do atendimento das necessidades administrativas da Autarquia, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, mediante a disponibilização de materiais adequados às demandas institucionais, em especificações compatíveis com o uso pretendido e amplamente disponíveis no mercado.</p> <p>Dessa forma, a contratação revela-se necessária e justificada para assegurar a manutenção das condições operacionais, sanitárias, organizacionais e funcionais indispensáveis ao adequado desempenho das atividades de apoio desenvolvidas no âmbito do SAAE Formiga, evitando descontinuidade, improvisações operacionais e prejuízos à rotina administrativa da instituição.</p>
NATUREZA E GARANTIA	
NATUREZA	<p><input checked="" type="checkbox"/> Comum. A presente contratação caracteriza-se como fornecimento de bens comuns, de natureza não continuada, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o objeto compreende a aquisição de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização e itens de apoio cujas especificações podem ser objetivamente definidas por meio de padrões usuais de mercado, sendo amplamente disponíveis junto a diversos fornecedores e passíveis de comparação objetiva entre propostas.</p> <p>Trata-se de bens com características padronizadas, usuais e amplamente comercializadas, não demandando soluções</p>

	<p>customizadas, elevada complexidade técnica ou métodos executivos especializados para sua definição, fornecimento, recebimento ou fiscalização, circunstâncias que permitem sua classificação como bens comuns.</p> <p>Quanto à natureza da contratação, esta se enquadra como não continuada, tendo em vista que não se destina à prestação permanente, contínua ou ininterrupta de serviços essenciais vinculados à manutenção direta da atividade administrativa mediante dedicação prolongada de execução contratual. O objeto consiste em aquisição pontual destinada ao suprimento, reposição, renovação e complementação de materiais necessários ao atendimento das demandas operacionais da Cantina do SAAE Formiga, cuja execução se exaure com a entrega dos bens, sem caracterizar obrigação contínua de desempenho pelo contratado.</p> <p><input type="checkbox"/> Especial</p>
PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA DO BEM	
HAVERÁ PROVA DE QUALIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
O EDITAL EXIGIRÁ AMOSTRA?	<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
HAVERÁ GARANTIA DO BEM?	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim. Os bens fornecidos deverão ser novos, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento, conservação, acondicionamento e apresentação, atendendo integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência. Para os utensílios de copa e cozinha, itens de apoio e demais bens duráveis eventualmente integrantes da contratação, deverá ser assegurada garantia mínima de 12 (doze) meses, contada do recebimento definitivo, contra defeitos de fabricação, vícios de qualidade, avarias, deformações ou desconformidades em relação às especificações exigidas, sem prejuízo da garantia legal aplicável. Durante o período de garantia, a contratada deverá promover, às suas expensas, a substituição dos bens que apresentarem defeitos, falhas, vícios ou inadequação ao uso, no prazo estabelecido pela Administração após a devida notificação.</p> <p>Quanto aos materiais auxiliares de higienização, produtos de consumo e demais itens não duráveis, deverá ser observada a garantia legal relativa à qualidade, integridade, acondicionamento e conformidade dos produtos fornecidos, os quais deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, livres de defeitos, danos, vazamentos, deformações, contaminações, adulterações ou quaisquer sinais de deterioração. Quando aplicável, os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza e suficiente para sua adequada utilização pela Administração.</p>

	<p>Dessa forma, as garantias exigidas mostram-se proporcionais à natureza dos bens a serem adquiridos, assegurando a qualidade, durabilidade, adequação ao uso e proteção do interesse público, sem impor exigências excessivas ou restritivas à competitividade do certame.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
<p align="center">HAVERÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não</p>
<p align="center">CRITÉRIOS DE SELEÇÃO</p>	
<p align="center">FORMA DE CONTRATAÇÃO</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Pregão eletrônico. Considerando a natureza do objeto, o valor estimado da contratação e as disposições da Lei nº 14.133/2021, a modalidade Pregão, na forma eletrônica, mostra-se a mais adequada para a presente contratação, tendo em vista que o objeto consiste na aquisição de bens comuns, cujas especificações podem ser objetivamente definidas por meio de padrões usuais de mercado, permitindo adequada comparação entre propostas e julgamento pelo critério de menor preço.</p> <p>A adoção da forma eletrônica atende aos princípios da competitividade, transparência, eficiência, economicidade e ampla participação de fornecedores, possibilitando maior alcance geográfico do certame, ampliação da disputa e potencial obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.</p> <p>Quanto ao procedimento de contratação, não se mostra necessária a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, uma vez que a demanda do SAAE Formiga encontra-se previamente identificada, delimitada e quantitativamente estimada, não havendo incerteza relevante quanto às quantidades a serem adquiridas, tampouco previsão de contratações futuras, repetidas ou sucessivas que justifiquem a formação de ata de registro de preços.</p> <p>Adicionalmente, o objeto não apresenta características de demanda variável, imprevisível ou de necessidade de aquisições frequentes ao longo do tempo, tratando-se de contratação voltada ao atendimento de necessidade administrativa específica, com quantitativos previamente definidos conforme levantamento das necessidades da Cantina do SAAE Formiga. Nesse contexto, a realização de pregão eletrônico comum, com contratação imediata dos quantitativos estimados, revela-se mais compatível com o planejamento da Administração, simplificando a gestão contratual, reduzindo custos administrativos associados à manutenção de ata de registro de preços e conferindo maior eficiência à execução da contratação.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que o Pregão Eletrônico comum, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, constitui a solução procedimental mais adequada, eficiente e alinhada às características da presente demanda, observando os princípios da</p>

	economicidade, planejamento, eficiência e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	<input checked="" type="checkbox"/> Menor Preço por Item <input type="checkbox"/> Maior desconto
O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HAVERÁ EXIGÊNCIA QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE ?	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim. A presente contratação deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade, desenvolvimento nacional sustentável e responsabilidade socioambiental previstos na Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Sempre que técnica e economicamente viável, deverão ser priorizados produtos fabricados com materiais duráveis, recicláveis, reutilizáveis ou que apresentem menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida, considerando aspectos relacionados à produção, embalagem, transporte, utilização e descarte final. Os utensílios e itens de apoio deverão apresentar qualidade e durabilidade compatíveis com o uso pretendido, de forma a reduzir a necessidade de substituições frequentes, minimizar a geração de resíduos e promover o uso racional dos recursos públicos.</p> <p>Quanto aos materiais auxiliares de higienização, deverão ser observados, quando aplicáveis, requisitos relacionados à composição, segurança de uso, acondicionamento e rotulagem dos produtos, priorizando-se aqueles regularmente fabricados, comercializados e em conformidade com as normas sanitárias, ambientais e de segurança pertinentes. Poderão ser privilegiados produtos com embalagens recicláveis, reutilizáveis ou que utilizem menor volume de material de acondicionamento, desde que não haja prejuízo à qualidade, eficiência ou competitividade do certame.</p> <p>A contratada deverá observar a correta destinação ambientalmente adequada de resíduos eventualmente gerados sob sua responsabilidade, bem como adotar práticas compatíveis com a legislação ambiental vigente, trabalhista e de saúde e segurança no trabalho aplicáveis à atividade desenvolvida.</p> <p>A definição das especificações dos itens deverá buscar o equilíbrio entre desempenho, durabilidade, qualidade, competitividade e sustentabilidade, evitando exigências excessivas ou restritivas ao mercado, de modo a garantir a seleção da proposta mais vantajosa à Administração com observância da responsabilidade socioambiental.</p>

	<input type="checkbox"/> Não
HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Constituem riscos a serem assumidos pela contratada aqueles relacionados à adequada execução do fornecimento dos bens, incluindo os custos decorrentes de fabricação, aquisição, acondicionamento, embalagem, transporte, carregamento, descarregamento, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas necessárias ao integral cumprimento das obrigações contratuais, sem ônus adicional para o SAAE Formiga. A contratada assumirá integral responsabilidade pela qualidade, conformidade, integridade e adequação dos bens fornecidos, respondendo por defeitos de fabricação, vícios, avarias, danos, desconformidades com as especificações técnicas, falhas de acondicionamento, embalagens inadequadas, deterioração, contaminação, vazamentos, produtos impróprios para uso, bem como por eventual fornecimento de itens em desacordo com o Termo de Referência. Constituem também riscos da contratada os atrasos na entrega dos bens, dificuldades logísticas, indisponibilidade de estoque, falhas de fornecimento por parte de fabricantes, distribuidores ou transportadores, oscilações ordinárias de mercado, variações de custos operacionais e demais intercorrências inerentes à cadeia de suprimentos, não podendo tais circunstâncias ser utilizadas como justificativa para descumprimento dos prazos, especificações ou obrigações contratuais assumidas. Quanto aos materiais auxiliares de higienização, caberá à contratada a responsabilidade pela observância das normas sanitárias, ambientais, de segurança, rotulagem, validade, armazenamento e comercialização aplicáveis aos produtos fornecidos, quando pertinentes, respondendo por quaisquer irregularidades verificadas. A contratada responderá ainda pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros em decorrência de ação, omissão, negligência, imprudência, imperícia, defeitos dos produtos, falhas na execução do fornecimento ou descumprimento das obrigações contratuais, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, civis e legais cabíveis. Dessa forma, os riscos atribuídos à contratada restringem-se às circunstâncias ordinárias e previsíveis inerentes ao fornecimento do objeto, compatíveis com a natureza da contratação e com a alocação eficiente de responsabilidades prevista na Lei nº 14.133/2021. <input type="checkbox"/> Não
FORMA DE ENTREGA DO BEM	

<p align="center">COMO O BEM DEVE SER ENTREGUE?</p>	<p><input type="checkbox"/> O bem deve ser totalmente entregue de uma só vez, conforme edital.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> O fornecimento dos bens será realizado de forma parcelada, em 02 (duas) remessas, observando-se o prazo total de execução contratual de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da Solicitação de Fornecimento ou documento equivalente emitido pela Administração.</p> <p>O prazo de entrega de cada remessa é de 10 (dez) dias após a emissão da Autorização de Fornecimento.</p> <p>A primeira remessa deverá ser efetuada em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da autorização de fornecimento, contemplando parte dos quantitativos contratados conforme necessidade administrativa previamente indicada pelo SAAE Formiga. A segunda remessa deverá ocorrer em até 60 (sessenta) dias, igualmente contados do recebimento da autorização de fornecimento, completando o fornecimento integral dos quantitativos contratados.</p> <p>As quantidades correspondentes a cada remessa serão definidas pela Administração no momento da emissão da Solicitação de Fornecimento, conforme planejamento interno, necessidade operacional da Cantina e disponibilidade de armazenamento, obrigando-se a contratada a observar rigorosamente os quantitativos, prazos, especificações e condições estabelecidas no instrumento contratual.</p> <p>Os bens deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, acondicionamento e uso, acompanhados da respectiva documentação fiscal, correndo por conta da contratada todos os custos relacionados ao transporte, carregamento, descarregamento, embalagem e demais despesas necessárias ao integral cumprimento da obrigação contratual.</p>
<p align="center">LOCAL E HORA DA ENTREGA</p>	<p>A entrega deverá ocorrer no Setor de Almoxarifado do SAAE Formiga, à Rua Antônio José Barbosa, 723, Santa Luzia, nesta cidade, entre segunda e sexta-feira (exceto em feriados e pontos facultativos), entre 07 e 11 horas, ou entre 12 e 15 horas.</p>
<p align="center">PRAZO MÁXIMO DE VALIDADE</p>	<p>Conforme prazo total recomendado pelo fabricante.</p>
<p align="center">PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO</p>	
<p align="center">PRAZO DO CONTRATO</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> 60 dias (entrega parcelada, conforme cronograma citado anteriormente).</p> <p><input type="checkbox"/> 12 meses.</p> <p><input type="checkbox"/> Outro prazo.</p>
<p align="center">HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim, nas hipóteses dos artigos 84 e 111 da Lei Federal nº 14.133/21, desde que comprovado o preço vantajoso.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>

<p align="center">FORMA DE PAGAMENTO</p>	<p>Meio: Ordem bancária</p> <p>Onde? Em conta corrente, <u>informada por e-mail</u>, ao Setor de Tesouraria do SAAE Formiga, através do endereço: <u>saaetesouraria@hotmail.com</u></p> <p>Qual o prazo? Em até 10 (dez) dias corridos, após a comprovação da entrega dos produtos e da nota fiscal eletrônica*.</p> <p><small>* A nota fiscal deverá ser emitida observando as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e Decreto Municipal nº 9961 de 05 de maio de 2023, sob pena de não aceitação por parte desta Autarquia.</small></p>
<p align="center">QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?</p>	<p><input type="checkbox"/> X% do valor inicial do contrato.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não há. A Administração opta pela não exigência de garantia contratual, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, em razão das características, natureza, vulto econômico e baixo grau de complexidade da presente contratação.</p> <p>O objeto consiste na aquisição de utensílios de copa e cozinha, materiais auxiliares de higienização e itens de apoio para a Cantina do SAAE Formiga, caracterizando-se como fornecimento de bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações usuais, baixo risco técnico e execução de reduzida complexidade operacional, não envolvendo prestação continuada de serviços, obrigações de elevada materialidade, execução complexa, investimentos relevantes por parte da contratada ou riscos extraordinários capazes de justificar a imposição de garantia contratual.</p> <p>Além disso, a execução contratual apresenta mecanismos ordinários de mitigação de riscos e proteção ao interesse público, tais como definição objetiva das especificações técnicas, fiscalização administrativa, recebimento provisório e definitivo, aplicação de penalidades por inadimplemento, possibilidade de rejeição de bens em desconformidade, obrigação de substituição de produtos defeituosos ou inadequados e exigência de garantia dos bens, quando aplicável.</p> <p>A exigência de garantia contratual, no presente caso, poderia representar medida desproporcional em relação aos riscos efetivamente envolvidos na contratação, com potencial de elevar custos indiretos, restringir a competitividade do certame e reduzir o universo de participantes, sem gerar benefício correspondente à Administração sob a ótica da eficiência, economicidade e vantajosidade.</p> <p>Dessa forma, considerando a natureza comum e não continuada do objeto, a previsibilidade da execução, a baixa complexidade contratual e a existência de instrumentos suficientes para resguardar o interesse público, conclui-se pela não exigência de</p>

	garantia contratual, por revelar-se medida mais adequada, proporcional e compatível com os princípios da razoabilidade, economicidade, eficiência e ampla competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.
GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL	
Todas as atividades relacionadas à gestão e fiscalização do contrato/da ARP deste processo licitatório deverão seguir a IN 02/2025 do SAAE Formiga. Pela decisão da Diretoria Geral do SAAE Formiga, tais atividades ficarão sob a responsabilidade dos servidores a seguir identificados.	
Gestão	Marisa Geraldina Vieira Pereira – Matrícula 1054
Fiscalização Técnica	Adriana Ferreira Bispo – Matrícula 1422
Fiscalização Administrativa	Wellington Jorge Lasmar – Matrícula: 1511
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	
DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO	<u>Dotações orçamentárias:</u> 1.30.001.04.122.0001.6006.3.3.90.30.00 – F/30 – Manutenção da cantina – Material de consumo 2.30.001.04.122.0001.6003.3.3.90.30.00 – F/22 – Manutenção do Setor Administrativo – Material de consumo. <u>Elementos das Despesas:</u> - 21 – Material de copa e cozinha. - 22 – Material de limpeza e produção de higienização. - 23 – Uniformes, tecidos e aviamentos. - 99 – Outros materiais de consumo.

Formiga (MG), 22 de maio de 2026.

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

Analisado, Conferido e Autorizado por Marisa Geraldina Vieira Pereira
Cantineira



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
Matrícula 1054