

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. Através da análise do Documento de Formalização de Demanda e consulta à área requisitante, foi identificada a seguinte necessidade:

Aquisição de lanche a ser servido a funcionários e visitantes durante a realização de palestras e eventos organizados pela Autarquia.

1.2. Cabe ressaltar que os itens listados nesse ETP são considerados “comuns”, pois se enquadram na classificação nos termos do item XIII, do art. 6º, da Lei 14.133 de 01 de abril de 2021, “bens e produtos comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”.

1.3. Justificativa da necessidade: A aquisição de lanche para ser servido a funcionários e visitantes durante a realização de palestras e eventos organizados pelo SAAE Formiga pode ser justificada pelas seguintes razões:

1.3.1. A aquisição de lanches visa atender às necessidades dos funcionários e visitantes de palestras e eventos promovidos pela Autarquia. Essa medida proporciona maior acolhimento e conforto durante as atividades, fortalecendo o engajamento dos participantes e melhorando a experiência dos eventos.

1.3.2. Conforto e Bem-Estar dos Participantes: O fornecimento de lanches durante os eventos demonstra cuidado com o bem-estar de todos os envolvidos, promovendo um ambiente mais agradável e acolhedor. Além disso, a pausa para um lanche pode ajudar a manter os participantes mais focados e energizados durante os períodos de longa duração.

1.3.3. Valorização dos Funcionários e Visitantes: Oferecer lanches contribui para a valorização tanto dos funcionários quanto dos visitantes, criando uma atmosfera de hospitalidade. Esse gesto simples pode aumentar a satisfação e o engajamento de todos os presentes.

1.3.4. Facilidade Logística: Ao fornecer lanches, o SAAE Formiga assegura que os participantes não precisem interromper a participação nas atividades para buscar alimentação fora do local, o que pode gerar desconforto ou perda de tempo. Isso também facilita o cumprimento da agenda do evento.

1.3.5. Estimular a Interação Social: Durante os intervalos para lanches, cria-se uma oportunidade para os participantes interagirem de forma mais descontraída, promovendo o *networking* e o compartilhamento de ideias entre funcionários, visitantes e palestrantes.

1.3.6. Apoio à Execução do Evento: Em eventos de longa duração, o fornecimento de lanches pode ser essencial para manter a produtividade e o bom andamento das atividades. Os intervalos programados para alimentação ajudam a otimizar o tempo e manter o foco das palestras e demais apresentações.

1.3.7. Promoção de Saúde e Bem-Estar: Dependendo do tipo de lanche oferecido, essa ação pode também refletir uma preocupação com a saúde dos participantes, caso os lanches sejam balanceados e saudáveis. Isso pode contribuir para uma imagem positiva do SAAE Formiga enquanto organização responsável.

1.3.8. Facilitação do Ambiente de Trabalho: Ao oferecer alimentação para os funcionários envolvidos na organização do evento, o SAAE Formiga facilita a logística do dia a dia do trabalho, especialmente em eventos de maior porte, onde as demandas de tempo e energia são mais intensas.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

Essas razões combinadas justificam a importância e a necessidade de fornecer lanches durante os eventos promovidos pelo SAAE Formiga, alinhando-se aos objetivos de bom atendimento, bem-estar e eficácia nas atividades organizadas.

1.4. Justificativa da quantidade: A quantidade de lanches será calculada de acordo com a previsão de público e a frequência dos eventos, permitindo a adequação do fornecimento ao longo do período, sem excessos ou desperdícios.

1.5. Com base no interesse público, a aquisição de lanche a ser servido a funcionários e visitantes durante a realização de palestras e eventos organizados pela Autarquia, justifica-se pelos seguintes motivos:

1.5.1. Garantia de Bem-Estar e Conforto dos Participantes: O fornecimento de lanches demonstra preocupação com o bem-estar dos envolvidos nas atividades. Oferecer alimentação durante eventos, especialmente em sessões prolongadas, assegura que os participantes se sintam cuidados, mantendo o bom ambiente e a disposição de todos.

1.5.2. Apoio à Eficiência e Produtividade: O fornecimento de lanches, especialmente em eventos longos, contribui para manter os participantes energizados e focados, o que facilita o aproveitamento pleno das palestras e demais atividades. Pausas para alimentação ajudam a melhorar a concentração e a qualidade da participação nos eventos.

1.5.3. Promoção da Integração e Interação Social: Durante os intervalos para lanches, cria-se um ambiente propício à interação entre funcionários, visitantes e palestrantes, favorecendo o *networking* e a troca de ideias. Isso pode fortalecer relações profissionais e promover o intercâmbio de informações de interesse público.

1.5.4. Valorização dos Servidores e Visitantes: Oferecer lanches aos funcionários e visitantes que participam dos eventos reforça a valorização das pessoas envolvidas nas ações da Autarquia. A promoção de um ambiente acolhedor e a atenção ao conforto dos participantes refletem positivamente na imagem da instituição e no engajamento dos envolvidos.

1.5.5. Facilidade na Logística e Cumprimento da Programação: Quando o evento inclui lanches, o tempo disponível para pausas é otimizado, evitando que os participantes precisem sair para se alimentar e, assim, possibilitando o cumprimento mais eficiente da programação estabelecida. Isso também contribui para o bom andamento dos eventos, sem atrasos significativos.

1.5.6. Atendimento ao Interesse Público e Responsabilidade Social: O fornecimento de lanches durante os eventos não é apenas uma questão logística, mas também uma demonstração de responsabilidade social e compromisso com o interesse público. A Autarquia, ao oferecer alimentação, promove a inclusão e o conforto de seus participantes, respeitando as necessidades básicas e contribuindo para a equidade e o bem-estar geral.

1.5.7. Fomento à Educação e Capacitação: Em eventos voltados à capacitação, educação ou discussão de temas de interesse público, garantir que os participantes se sintam acolhidos e bem alimentados pode resultar em um melhor aproveitamento das informações transmitidas, favorecendo a disseminação do conhecimento e a efetividade das ações educacionais.

1.5.8. Imagem Institucional Positiva: O ato de oferecer lanches reflete um cuidado com os detalhes que podem impactar positivamente a imagem da Autarquia. Isso mostra uma administração que pensa no bem-estar coletivo, o que fortalece a confiança e a transparência com o público e seus servidores.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

Esses pontos evidenciam que, ao proporcionar lanches durante eventos e palestras, a Autarquia está atendendo ao interesse público, com foco na eficiência, bem-estar, inclusão e valorização dos envolvidos nas suas ações.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) é fundamentado pelo artigo 12 da Lei 14.133/2021:

“VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias. (Regulamento)

§ 1º O plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput deste artigo deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e será observado pelo ente federativo na realização de licitações e na execução dos contratos.”

2.2. A Autarquia não possui o Plano de Contratações Anual (PCA).

2.3. Há a seguinte dotação orçamentária: 04.122.0001.6006.33.90.30 – F/28 – Manutenção da cantina – Material de consumo.

2.4. O município de Formiga (MG) regulamenta a Lei 14.133/2021 através do Decreto 9.841 de 24/01/2023, onde também se refere ao Plano de Contratações Anual (PCA) no Artigo 18.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Das obrigações da contratante:

- a) Emitir Autorização de Fornecimento;
- b) Atestar o faturamento dos produtos contratados no documento fiscal correspondente, após rigorosa conferência e comprovada a entrega total, fiel e correta dos produtos;
- c) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas;
- d) Fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas;
- e) Rejeitar todo e qualquer produto de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Estudo Técnico Preliminar;
- f) Notificar à CONTRATADA, sobre qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento contratual, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.

3.2. Das obrigações da contratada:

- a) Entregar os produtos em conformidade com a descrição técnica de igual ou superior qualidade;

- b) O faturamento deverá ser efetuado mediante Autorização de Fornecimento da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, e-mail, ofício, devendo dela constar: a data, o valor unitário do serviço, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável;
- c) Cumprir todas as obrigações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, assumindo seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- Dirimir quaisquer dúvidas e prestar esclarecimentos acerca da execução do objeto, durante toda a sua vigência;
 - Assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do objeto/material;
 - Observar, atender, respeitar, cumprir a legislação pátria vigente, especialmente a indicada no Edital, e suas cláusulas, preservando o CONTRATANTE de qualquer demanda ou reivindicação que seja de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.
- d) Informar para a tesouraria do SAAE os dados bancários para futuros pagamentos, por meio do endereço eletrônico: saaetesouraria@hotmail.com
- e) Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos, substituindo-os no prazo de até 01 (uma) hora e às suas expensas, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício, irregularidades ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes no Edital, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão contratual.
- f) Não será admitida subcontratação do objeto contratual.
- g) Não haverá exigência de garantia da contratação dos Artigos 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, pelo curto prazo da contratação e pelas suas características.
- h) A Licitante deverá apresentar Alvará/Licença Sanitária para funcionamento, (ou certificado de dispensa de licenciamento sanitário), conforme o caso, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da sede do licitante. Caso o documento exigido nesta alínea não indique a sua validade, considerar-se-á o prazo de 12 (doze) meses, contados da sua emissão.**
- i) Normas técnicas exigidas: cumprimento das normas sanitárias vigentes para manipulação e transporte de alimentos, garantindo a qualidade e segurança do consumo.

3.3. Das infrações administrativas e sanções

- a) Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame;
 - Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - *Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - *Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - *Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - *Deixar de apresentar amostra;
 - *Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.
- b) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- c) Fraudar a licitação;
- d) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- e) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- f) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846, de 2013;
- g) Com fulcro na Lei 14.133, de 2021, a Autarquia poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - Advertência;
 - Multa;
 - Impedimento de licitar e contratar
 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- h) Na aplicação das sanções, serão considerados:
 - A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - As peculiaridades do caso concreto;
 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - Os danos que dela provierem para a Autarquia;
 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- i) A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo estipulado pela Autarquia, a contar da comunicação oficial, podendo ser aplicada em qualquer das infrações administrativas previstas no Art. 155 da Lei 14.133/2021, podendo ser cumulativamente ou não com as demais sanções.
- j) As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- k) Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- l) A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas na alínea a) do Item 3.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

m) Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nas alíneas a), b), c), d), e) e f), do item 3.3, bem como pelas infrações administrativas previstas na alínea a) do item 3.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no Art. 156, §5º, da Lei 14.133/2021.

n) A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Autarquia, descrita no subitem a) do item 3.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do Art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

o) A apuração de responsabilidade relacionada às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

p) Caberá recurso no prazo de 10 (dez) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

q) Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado do seu recebimento.

r) O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

s) A aplicação das sanções previstas neste Estudo Técnico Preliminar não exclui, em hipótese alguma, a obrigação da reparação integral dos danos causados.

3.4. Sustentabilidade na contratação

a) Quanto aos aspectos de sustentabilidade na gestão do contrato e considerando o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, verificou-se que este objeto não possui parâmetros de sustentabilidade para serem aplicados no processo licitatório em questão em específico, além dos exigidos pelos Órgãos de Controle. Assim, ao se exigir que a contratada se responsabilize em estar em acordo com as exigências da agência reguladora, já satisfaz as condições de sustentabilidade aplicadas a essa questão, conforme a seguir:

- Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

4.1. A descrição, bem como o respectivo quantitativo a ser contratado está descrito a seguir:

LOTE ÚNICO			
Item	Descrição	UN	Qtde
1	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Tamanho aproximado: 40 cm x 30 cm. Peso aproximado de 3 quilos. Acondicionado em bandejas, envolto por plástico atóxico, etiquetado com procedência, ingredientes, peso e prazo de validade.	UN	10
2	Broa de fubá temperada, unidades pequenas de aproximadamente 20 gramas.	KG	15
3	Pão de queijo: sabor de queijo, recheado com patê de frango. Produto obtido através de técnicas higiênicas sanitárias adequadas. Apresentação: assado. Validade: diária. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odor característicos do alimento em questão.	KG	20
4	Pão de queijo: sabor de queijo, sem recheio. Unidades pequenas de aproximadamente 20 gramas. Produto obtido através de técnicas higiênicas sanitárias adequadas. Apresentação: assado. Validade: diária. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odor característicos do alimento em questão.	KG	20
5	Salgados variados. Fritos e assados. Peso mínimo 25 gramas/un.	CENTO	50
6	Mini sanduíche composto por: Pão de leite (aproximadamente 30 gramas), 1 fatia de presunto (30 gramas), 1 fatia de muçarela (30 gramas), alface, tomate e maionese.	UN	200
7	Biscoito amanteigado tipo sequilho com cobertura de chocolate ao leite.	KG	10
8	Refrigerante Pet 2 litros, sabor Cola, tipo tradicional, de 1ª qualidade. Informações aproximadas: não alcoólico, ausência de glúten, água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar – Coca Cola.	UN	50
9	Suco com os seguintes sabores: caju, goiaba, manga, pêssago e uva, normal e light, em embalagem tetra pack de 1 litro, 100% natural, integral, contendo na embalagem informações nutricionais, identificação do produto, ingredientes, marca do fabricante, prazo de validade e lote. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar – Del Valle.	UN	50

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

5.1. O levantamento de mercado para a aquisição de lanches destinados a funcionários e visitantes durante as palestras e eventos organizados pelo Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE) de Formiga teve como objetivo assegurar que a compra de alimentos seja realizada de forma estratégica, eficiente e dentro das condições ideais para atender às necessidades do evento. O processo envolveu a coleta de informações de diferentes fornecedores, a fim de garantir a melhor relação custo-benefício, qualidade dos produtos e atendimento adequado às demandas do SAAE.

5.1.1. Pesquisa de Fornecedores: Com base nas necessidades do evento, foi realizado um levantamento de fornecedores de serviços de alimentação e lanches. A pesquisa envolveu a busca por empresas que atendam a critérios como qualidade dos produtos, prazos de entrega, variedade de opções, custo competitivo e experiência com eventos similares. A verificação de referências e avaliações dos fornecedores foi crucial para garantir a confiabilidade e a reputação do serviço prestado.

5.1.2. Solicitação de Orçamentos: Após identificar os fornecedores potenciais, foi feita uma solicitação formal de orçamentos, especificando os itens a serem fornecidos, as quantidades necessárias e as condições de entrega. Esta etapa teve como objetivo comparar os preços e as condições comerciais oferecidas, levando em consideração o orçamento disponível e as exigências de qualidade do SAAE.

5.1.3. Análise de Qualidade: Além do custo, foi fundamental analisar a qualidade dos produtos ofertados pelos fornecedores. A qualidade dos lanches inclui tanto o frescor e o sabor dos alimentos quanto o atendimento às normas de segurança alimentar. Enfim, o levantamento de mercado para a aquisição de lanches a serem servidos nos eventos do SAAE Formiga buscou garantir uma experiência de qualidade para todos os participantes, com a oferta de alimentos adequados e dentro das condições estabelecidas. A transparência no processo e a análise criteriosa dos fornecedores são essenciais para a realização de eventos bem-sucedidos e para o cumprimento das expectativas do público atendido.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

LOTE ÚNICO						
Item	Código	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	10400047	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate. Tamanho aproximado: 40 cm x 30 cm. Peso aproximado de 3 quilos. Acondicionado em bandejas, envolto por plástico atóxico, etiquetado com	UN	10	R\$52,50	R\$525,00

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

		procedência, ingredientes, peso e prazo de validade.				
2	900400137	Broa de fubá temperada, unidades pequenas de aproximadamente 20 gramas.	KG	15	R\$38,90	R\$583,50
3	900400139	Pão de queijo: sabor de queijo, recheado com patê de frango. Produto obtido através de técnicas higiênicas sanitárias adequadas. Apresentação: assado. Validade: diária. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odor característicos do alimento em questão.	KG	20	R\$53,58	R\$1.071,60
4	10400056	Pão de queijo: sabor de queijo, sem recheio. Unidades pequenas de aproximadamente 20 gramas. Produto obtido através de técnicas higiênicas sanitárias adequadas. Apresentação: assado. Validade: diária. A empresa contratada deverá fornecer o produto sempre fresco, com aparência, sabor e odor característicos	KG	20	R\$37,45	R\$749,00

		do alimento em questão.				
5	10400084	Salgados variados. Fritos e assados. Peso mínimo 25 gramas/un.	Cento	50	R\$83,70	R\$4.185,00
6	900401504	Mini sanduíche composto por: Pão de leite (aproximadamente 30 gramas), 1 fatia de presunto (30 gramas), 1 fatia de muçarela (30 gramas), alface, tomate e maionese.	UN	200	R\$3,65	R\$730,00
7	900400140	Biscoito amanteigado tipo sequilho com cobertura de chocolate ao leite.	KG	10	R\$41,95	R\$419,50
8	10400060	Refrigerante Pet 2 litros, sabor Cola, tipo tradicional, de 1ª qualidade. Informações aproximadas: não alcoólico, ausência de glúten, água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, corante amarelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar – Coca Cola.	UN	50	R\$11,45	R\$572,50
9	10400061	Suco com os seguintes sabores: caju, goiaba, manga, pêssego e uva, normal e light, em embalagem tetra pack de 1 litro, 100% natural,	UN	50	R\$10,11	R\$505,50

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

		integral, contendo na embalagem informações nutricionais, identificação do produto, ingredientes, marca do fabricante, prazo de validade e lote. Padrão mínimo indicativo de qualidade ou similar – Del Valle.				
TOTAL						R\$9.341,60

7. ANÁLISE DE RISCO

7.1. Os possíveis riscos estão descritos no Anexo “Mapa de Riscos”.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Para a aquisição de lanche a ser servido a funcionários e visitantes durante a realização de palestras e eventos organizados pelo SAAE (Serviço Autônomo de Água e Esgoto) de Formiga, a solução deve ser planejada de forma a garantir a qualidade, variedade e a adequação nutricional dos lanches, considerando as necessidades específicas dos participantes e a logística do evento.

8.1.1: Objetivo: Fornecer lanches rápidos, saborosos e adequados às necessidades dos participantes (funcionários e visitantes) durante a realização de eventos e palestras promovidos pelo SAAE Formiga, com foco em conforto, saúde e praticidade.

8.1.2. Escopo:

- Público-alvo: Funcionários do SAAE e visitantes (palestrantes, profissionais e participantes).
- Tipo de evento: Palestras, seminários, treinamentos, workshops e outros eventos organizados pela autarquia.
- Horário: Lanches serão servidos durante intervalos das palestras ou eventos, em horários previamente estabelecidos.
- Quantidade de participantes: A quantidade será calculada de acordo com a previsão de público e a frequência dos eventos, permitindo a adequação do fornecimento ao longo do período, sem excessos ou desperdícios.

8.1.3. Composição dos Lanches: A composição do lanche deve ser variada e saudável, contemplando opções que atendam a diferentes gostos e restrições alimentares.

8.1.4. Estrutura de Atendimento:

- Espaço para os lanches: Durante o evento, destinar um local específico para o serviço de lanches, de fácil acesso para os participantes, com mesas e cadeiras para que as pessoas possam se acomodar e se alimentar com conforto.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

- Organização da distribuição: A distribuição dos lanches deve ser feita de forma organizada, com o auxílio de uma equipe responsável para garantir que todos os participantes sejam atendidos com agilidade e de maneira ordenada.

8.1.5. Custos e Orçamento

- Definição de valores: O orçamento para o serviço de lanches deve ser acordado com o fornecedor com base na quantidade de participantes, tipo de lanche e logística de entrega.

- Planejamento financeiro: O SAAE deve realizar uma estimativa de custos para cada evento, considerando os tipos de lanches, número de pessoas e a possibilidade de ajustes conforme a necessidade.

8.1.6. Avaliação Pós-Evento: Após cada evento, o SAAE pode realizar uma pesquisa de satisfação com os participantes para avaliar a qualidade dos lanches, o atendimento e a adequação das opções alimentícias. Esse feedback será importante para ajustar as futuras aquisições e garantir a melhoria contínua dos serviços oferecidos.

A aquisição de lanches para eventos do SAAE Formiga deve priorizar a diversidade, qualidade e o atendimento às necessidades alimentares dos participantes, garantindo que os lanches sejam saborosos, nutritivos e práticos. A parceria com um fornecedor especializado, a atenção às preferências alimentares de cada público e o planejamento cuidadoso da logística são essenciais para o sucesso de cada evento.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

9.1. A aquisição de lanche a ser servido a funcionários e visitantes durante a realização de palestras e eventos organizados por esta Autarquia em lote único visa garantir a eficiência na organização e a otimização de recursos para o evento em questão. A opção por adquirir lanches de forma concentrada (em lote único) é a mais adequada para atender à demanda de alimentação de maneira ágil e econômica, considerando os seguintes fatores:

9.1.1. Economia de Escala: A aquisição em lote único possibilita a negociação de preços mais vantajosos, aproveitando a economia de escala. Além disso, a compra em maior quantidade tende a reduzir custos unitários, o que resulta em uma utilização mais eficiente do orçamento destinado ao evento.

9.1.2. Eficiência Logística: A centralização da compra dos lanches em um único fornecedor facilita a logística de entrega e distribuição, evitando o risco de atrasos ou falhas na entrega por múltiplos fornecedores. Isso garante maior controle sobre o processo, aumentando a previsibilidade e o cumprimento dos prazos estabelecidos.

9.1.3. Padronização e Qualidade: Ao contratar lanches de um único fornecedor, é possível garantir maior padronização na qualidade dos alimentos oferecidos. Isso assegura que todos os participantes do evento recebam a mesma experiência de consumo, evitando inconsistências nos produtos e nos serviços prestados.

9.1.4. Atendimento à Demanda do Evento: Considerando a necessidade de atender um número específico de participantes, a contratação em lote único facilita o planejamento e a adequação da quantidade de lanches, evitando desperdícios ou falta de alimentos durante o evento.

9.1.5. Praticidade e Agilidade: A contratação de um único fornecedor simplifica o processo de coordenação, já que permite uma comunicação mais direta e eficaz. Isso

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Bairro Santa Luzia – Formiga / MG

CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

www.saaeformiga.com.br – saaeformiga@hotmail.com

contribui para uma gestão mais prática e ágil, sem a necessidade de administrar múltiplos contratos ou fornecedores.

Portanto, a contratação de lanches em lote único é a alternativa mais vantajosa para garantir o sucesso do evento, atendendo às necessidades logísticas, financeiras e operacionais de maneira eficiente e coordenada.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. Espera-se com essa contratação, atender e satisfazer as demandas desta Autarquia, contribuindo com a eficácia e economicidade na referida contratação.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. Não se vislumbram necessidades de adequações aos ambientes para a aquisição dos produtos referidos neste Estudo Técnico Preliminar.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

12.1. Não haverá a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A Autarquia ainda não possui o PLS – Plano de Logística Sustentável. Quanto aos aspectos de sustentabilidade na gestão do contrato e considerando o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, verificou-se que este objeto não possui parâmetros de sustentabilidade para serem aplicados no processo licitatório em questão em específico, além dos exigidos pelos Órgãos de Controle, conforme subitem 3.3 do Item 3. Requisitos da Contratação. A contratação é viável desde que todos os parâmetros apontados neste documento sejam atendidos.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

14.1. Declaro ser favorável ao prosseguimento da contratação, considerando sua relevância e oportunidade, em relação aos objetivos estratégicos e as necessidades da área requisitante.

Formiga(MG), 07 de Fevereiro de 2025.

Tales Marcos Fonseca Patrício