ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR 73/2026

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A disponibilização de gêneros alimentícios atende à necessidade de oferecer condições adequadas de alimentação aos servidores e colaboradores do SAAE Formiga durante o desempenho de suas atividades, especialmente por meio da preparação de refeições matinais e do atendimento às demais demandas alimentícias da Autarquia. Busca-se proporcionar melhores condições de trabalho, contribuir para o bem-estar e a disposição dos profissionais ao longo da jornada e assegurar o suporte necessário à rotina administrativa e operacional dos diversos setores.

Sob a perspectiva do interesse público, o atendimento dessas necessidades contribui para a manutenção de um ambiente de trabalho adequado, favorecendo o desenvolvimento regular das atividades institucionais e a continuidade dos serviços públicos de abastecimento de água e esgotamento sanitário prestados à população. Dessa forma, busca-se assegurar o suporte alimentar necessário ao funcionamento da Autarquia, observando os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público, mediante o adequado planejamento e controle dos recursos públicos empregados.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

O objeto caracteriza-se como bem comum, de natureza não continuada, por se tratar do fornecimento de gêneros alimentícios cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado. A contratação será realizada por meio de Sistema de Registro de Preços, com Ata de Registro de Preços com vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e atendidos os requisitos previstos no artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação deverá assegurar a transição adequada em relação ao Processo Licitatório nº 63/2025, cujo instrumento vigente tem término previsto para 24 de outubro de 2026, de modo a evitar a descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas do SAAE Formiga.

Quanto aos critérios de sustentabilidade, deverão ser priorizados, quando aplicáveis e compatíveis com as especificações dos produtos, gêneros alimentícios fornecidos em embalagens recicláveis ou com menor impacto ambiental, a redução do uso de materiais descartáveis, a destinação ambientalmente adequada das embalagens e a adoção de práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos. Deverão ser observadas, ainda, as condições adequadas de armazenamento, transporte, conservação e validade dos produtos, a fim de evitar perdas e descarte desnecessário, bem como as normas sanitárias e ambientais pertinentes.

Por fim, não há necessidade de treinamento específico para a execução das atividades de gestão e fiscalização da contratação, uma vez que os servidores que serão designados para essas funções possuem experiência profissional e conhecimentos compatíveis com as atribuições de seus respectivos cargos, estando aptos a acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento das obrigações contratuais.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 56/2025, no qual foram avaliadas as alternativas disponíveis para atender às necessidades alimentícias do SAAE Formiga, considerando as características dos produtos, a disponibilidade no mercado fornecedor, a adequação às demandas da Autarquia e a relação entre custos e benefícios. A análise identificou como solução mais adequada o fornecimento de gêneros alimentícios por meio de procedimento licitatório, com utilização do Sistema de Registro de Preços, considerando a variedade de itens necessários, a possibilidade de aquisição conforme a demanda efetiva dos setores e a flexibilidade para atender às necessidades ao longo da vigência da ata.
Sob o aspecto técnico, essa solução permite disponibilizar os alimentos necessários à preparação de refeições matinais e ao atendimento das demais demandas alimentícias da Autarquia, observadas as especificações, as condições de qualidade, validade, conservação e segurança sanitária aplicáveis a cada produto. Sob o aspecto econômico, o procedimento licitatório favorece a competitividade entre fornecedores, a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado e o controle dos gastos públicos, enquanto o Sistema de Registro de Preços possibilita realizar as aquisições de acordo com as necessidades efetivas, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo o risco de perdas e desperdícios. Dessa forma, concluiu-se que a solução identificada no ETP nº 56/2025 é tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para atender às necessidades do SAAE Formiga, em consonância com os princípios da eficiência, do planejamento, da economicidade e do interesse público.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do SAAE Formiga, incluindo a preparação de refeições matinais e demais demandas alimentícias da Autarquia.

Não será exigida garantia contratual, nos termos dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza e as características do objeto, que consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, classificados como bens comuns, cuja execução não envolve obrigações complexas ou riscos que justifiquem a exigência de garantia adicional para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada. Dessa forma, não haverá prazo para prestação ou vigência de garantia contratual. Também não serão exigidos serviços de assistência técnica ou manutenção, uma vez que tais serviços são incompatíveis com a natureza do objeto, que não envolve equipamentos ou bens sujeitos a reparos ou manutenção. Permanecerá, contudo, a obrigação da contratada de fornecer produtos em conformidade com as especificações estabelecidas, observando as condições de qualidade, validade, conservação e segurança sanitária aplicáveis, bem como de substituir aqueles que apresentarem desconformidades, avarias ou inadequações, conforme as condições e os prazos definidos no instrumento convocatório e seus anexos.

ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO

Para a definição dos quantitativos desta contratação, foram considerados os quantitativos previstos no procedimento licitatório anterior e, principalmente, o consumo efetivamente registrado durante o período de fornecimento. A análise da execução anterior permitiu identificar que as quantidades inicialmente estimadas para determinados itens foram insuficientes para atender integralmente às

necessidades da Autarquia ao longo do período contratual. Diante disso, foram realizados os ajustes necessários nos quantitativos dos respectivos itens, com base na experiência de consumo observada e nas demandas identificadas pelos setores do SAAE Formiga. Dessa forma, os quantitativos ora propostos buscam refletir de maneira mais adequada as necessidades reais da Autarquia, conferindo maior segurança ao planejamento e à disponibilidade dos gêneros alimentícios durante a vigência da nova Ata de Registro de Preços, de modo a reduzir o risco de desabastecimento, evitar aquisições adicionais decorrentes de estimativas insuficientes e favorecer a adequada aplicação dos recursos públicos.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

MEIO USADO NA PESQUISA	Internet – Consulta a sites especializados.

Item	Código Interno	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	10400066-1	Açúcar cristal 5 kg - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana-de açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.	PT	250	R$21,00	R$5.250,00
2	2000204512-1	Arroz branco polido tipo 1. Arroz polido, longo fino (agulhinha), tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Pacote com 5 kg.	PT	30	R$29,99	R$899,70
3	2000204513-1	Batata inglesa graúda, lavada de primeira qualidade, *in natura*, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo, com ausência de sujidades.	KG	250	R$8,90	R$2.225,00
4	10400082-2	Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, de primeira qualidade, com laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global igual ou maior que 6 (seis), na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% (um por cento) de	PT	1.200	R$39,90	R$47.880,00

		impureza. Caso a marca possua certificado de autorização ao uso do selo de pureza ABIC com validade de 06 (seis) meses e apresentar também o certificado de qualidade na categoria superior emitido pela ABIC, estará dispensado de apresentar laudos que comprovem as características descritas. Embalagem de 500 g. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.				
5	2000204514-1	Caldo de galinha em tablete. Composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, cebola, alho, gordura vegetal, extrato de carne de frango. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Cada tablete deve pesar aproximadamente 10 g. Caixa com no mínimo 12 tabletes.	CX	400	R$6,90	R$2.760,00
6	10400079-1	Carne bovina 2ª moída - congelada, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve conter carimbo do Ministério da Agricultura, indicando o registro e a inspeção federal, Identificação de origem (Indústria Brasileira), Nome ou razão social e endereço do estabelecimento, Identificação do lote, Data de fabricação e prazo de validade.	KG	200	R$37,68	R$7.536,00
7	10400076-1	Cebola de cabeça graúda - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio,	KG	120	R$8,99	R$1.078,80

		uniforme, sem ferimento ou defeito. Com ausência de sujidades.				
8	10400086-1	Extrato de tomate sem adição de qualquer tipo de conservante, com apenas tomate, açúcar e sal. Preparado com frutos maduros selecionado, sem pele, sem sementes. Embalagem com aproximadamente 340 g.	UN	350	R$10,40	R$3.640,00
9	10400080-1	Filé peito de frango - congelado, sem osso, sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.	KG	150	R$28,90	R$4.335,00
10	10400077-1	Fubá de moinho - produto obtido pela moagem dos grãos de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos e de detritos animais ou vegetais - embalagem de 1 kg	KG	40	R$6,90	R$276,00
11	10400069-1	Macarrão tipo pai nosso massa c/ovos - massa alimentícia com ovos; seca, formato pai nosso; cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais; sujidades e parasitas; admitindo máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PT	500	R$5,19	R$2.595,00
12	10400071-1	Óleo de soja 900 ml - acondicionado em embalagem original com 900 ml; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da entrega do produto.	UN	50	R$14,25	R$712,50

13	10400078-1	Ovos brancos extra - de 1ª qualidade sãos e limpos, sem rachadura, em perfeito estado de conservação.	DZ	200	R$27,99	R$5.598,00
14	2000204515-1	Sal refinado. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Embalagem de 1 kg.	KG	10	R$8,00	R$80,00
15	10400070-1	Tempero de alho e sal 500 g – Tempero alho/sal/sem pimenta, acondicionado em pote de plástico resistente, com 500 gramas, de 1ª qualidade.	UN	60	R$11,90	R$714,00
16	2000204516-1	Vinagre de Álcool, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 750 ml.	FR	15	R$4,83	R$72,45
TOTAL DO VALOR ESTIMADO PARA ESTA CONTRATAÇÃO R$85.651,65 (oitenta e cinco mil, seiscentos e cinquenta e um reais e sessenta e cinco centavos)						

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

O parcelamento da solução mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios diversificados, cujos itens possuem características, unidades de fornecimento, condições de armazenamento e mercados fornecedores distintos. Dessa forma, a contratação será estruturada por itens, permitindo que os licitantes apresentem propostas para os produtos de seu interesse e especialidade, sem a necessidade de fornecer a totalidade dos gêneros alimentícios. Essa medida amplia a competitividade do certame, favorece a participação de

fornecedores de diferentes portes, possibilita a obtenção de preços mais vantajosos para cada item e reduz o risco de restrição indevida à concorrência. Além disso, o parcelamento permite ao SAAE Formiga realizar as aquisições de acordo com as necessidades efetivas de seus setores, proporcionando maior flexibilidade no abastecimento e melhor controle dos estoques e dos recursos públicos. Assim, o parcelamento por item revela-se a alternativa mais adequada para atender ao interesse público, em conformidade com os princípios da competitividade, da economicidade, da eficiência e do planejamento, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não haverá necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026 do SAAE Formiga, estando prevista no item 18/2025, em consonância com o planejamento institucional da Autarquia. Esse alinhamento demonstra a compatibilidade da demanda com as necessidades previamente identificadas e planejadas, contribuindo para a organização das aquisições, a adequada previsão dos recursos orçamentários e a continuidade das atividades administrativas e operacionais relacionadas ao atendimento das necessidades alimentícias da Autarquia, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência e do interesse público.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com a contratação, assegurar o fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios necessários à preparação das refeições matinais destinadas aos colaboradores do SAAE Formiga, bem como ao atendimento das demais demandas alimentícias da Autarquia, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços. Busca-se, ainda, dimensionar os quantitativos de acordo com o consumo efetivamente observado no período anterior, de modo a adequá-los às necessidades reais da Autarquia, reduzir os riscos de desabastecimento e evitar a necessidade de aquisições adicionais decorrentes de estimativas insuficientes. Espera-se, assim, garantir a continuidade da rotina da cantina, favorecer o planejamento e o controle dos estoques, minimizar perdas e desperdícios e assegurar maior eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos, contribuindo para o adequado funcionamento das atividades administrativas e operacionais do SAAE Formiga e para o atendimento do interesse público.

PROVIDÊNCIAS PENDENTES

Durante a execução da contratação, deverá ser realizado o acompanhamento sistemático dos estoques e do consumo dos gêneros alimentícios pela gestão e fiscalização contratual, mediante o controle da planilha de movimentação de estoque constante do Anexo 4 deste ETP. A referida planilha deverá ser atualizada semanalmente pela fiscal responsável, contemplando as entradas, saídas e os saldos dos gêneros alimentícios, e encaminhada à gestão às segundas e sextas-feiras de cada semana, a fim de

subsidiar o planejamento dos pedidos de fornecimento conforme a demanda efetiva da Autarquia. Esse acompanhamento permitirá identificar eventuais necessidades de reposição com antecedência, reduzir os riscos de desabastecimento, evitar a formação de estoques excessivos e minimizar perdas e desperdícios. Deverão ser observadas, ainda, as condições adequadas de recebimento, conferência, armazenamento, conservação e utilização dos produtos pela unidade responsável, com especial atenção à integridade das embalagens, aos prazos de validade e às condições sanitárias aplicáveis, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos e a adequada gestão dos recursos públicos.

IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

Os principais impactos ambientais associados à contratação estão relacionados à geração de resíduos provenientes das embalagens dos gêneros alimentícios e ao eventual descarte de alimentos em decorrência de perdas, vencimento dos prazos de validade ou armazenamento inadequado. Para prevenir e minimizar esses impactos, deverão ser adotadas práticas adequadas de recebimento, armazenamento, conservação e controle de estoque, de modo a preservar a qualidade dos produtos, evitar desperdícios e reduzir a geração de resíduos. Deverá ser priorizada, sempre que aplicável, a segregação dos resíduos e a destinação ambientalmente adequada das embalagens, com preferência pelo encaminhamento dos materiais recicláveis à coleta seletiva ou à reciclagem, observadas as normas pertinentes. As sobras de alimentos deverão ser aproveitadas sempre que possível e seguro, desde que preservadas as condições de higiene e segurança sanitária. Quando o aproveitamento não for viável, os resíduos orgânicos deverão receber destinação adequada, conforme as condições disponíveis e a legislação aplicável. Essas medidas visam reduzir os impactos ambientais decorrentes da contratação, promover o uso responsável dos recursos e contribuir para práticas de consumo e gestão mais sustentáveis no âmbito do SAAE Formiga.

CONCLUSÃO

A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, uma vez que a solução identificada atende adequadamente às necessidades do SAAE Formiga quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições matinais e ao atendimento das demais demandas alimentícias da Autarquia.

Sob o aspecto técnico, a contratação é viável, pois os gêneros alimentícios são bens comuns, disponíveis no mercado e passíveis de especificação objetiva, permitindo a definição de critérios adequados de qualidade, validade, conservação e segurança sanitária. A utilização do Sistema de Registro de Preços possibilita adequar os pedidos às necessidades efetivas da Autarquia, favorecendo o planejamento e o controle dos estoques.

Sob o aspecto socioeconômico, a solução mostra-se adequada por permitir a participação de diferentes fornecedores, ampliar a competitividade do procedimento licitatório e favorecer a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado. Além disso, o dimensionamento dos quantitativos com base no consumo efetivamente observado na contratação anterior contribui para reduzir os riscos de desabastecimento, evitar desperdícios e promover a aplicação eficiente e econômica dos recursos públicos, atendendo ao interesse público.

Sob o aspecto ambiental, os impactos decorrentes da contratação são considerados passíveis de prevenção e mitigação mediante a adoção de práticas adequadas de armazenamento, conservação e controle de estoque, a fim de reduzir perdas e desperdícios de alimentos, bem como a segregação e a

destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos resíduos gerados, priorizando a reciclagem sempre que aplicável.
Diante do exposto, conclui-se que a contratação apresenta viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental, sendo a solução adequada para atender às necessidades do SAAE Formiga, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da sustentabilidade e do interesse público.

Formiga (MG), 15 de agosto de 2026.

_____

Elaborado por Marisa Geraldina Pereira Vieira
Cantineira
Matrícula 1054