1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(Art. 18, § 1º, Inciso I da Lei 14.133/21)

1.1. Através da análise do Documento de Formalização de Demanda e consulta à área requisitante, foi identificada a seguinte necessidade:
Aquisição de alimento acondicionado em marmitex para os servidores dos setores de manutenção de água e esgoto desta Autarquia, os quais estejam executando serviço em canteiro de obras, impossibilitados de fazer a pausa usual para refeição.
1.2. Cabe ressaltar que os **bens** 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 serviços 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 alimento acondicionado em marmitex para os servidores desta Autarquia, os quais estejam executando serviço em canteiro de obras, impossibilitados de fazer a pausa usual para a refeição, é essencial pelas seguintes razões:
Garantia da alimentação adequada: Os servidores em campo, especialmente em atividades pesadas como as executadas em canteiros de obras, necessitam de alimentação regular e nutritiva para manter o desempenho físico e a saúde no decorrer da jornada de trabalho.
Preservação da produtividade: A oferta de marmitex no local evita deslocamentos até os refeitórios ou residências, reduzindo o tempo improdutivo e garantindo a continuidade dos serviços essenciais sem comprometer o cronograma das atividades.
Atendimento à legislação trabalhista: Fornecer alimentação aos servidores que não podem usufruir do intervalo convencional cumpre com as obrigações legais relativas à segurança, saúde e bem-estar do trabalhador.
Condições de trabalho dignas: O fornecimento de marmitex assegura que os servidores tenham acesso à refeição em condições higiênicas e apropriadas, mesmo em locais de difícil acesso ou afastados do centro urbano.
Valorização do servidor: A medida demonstra a preocupação da Autarquia com o bem-estar dos seus trabalhadores, promovendo um ambiente laboral mais humano, respeitoso e motivador.
1.4. Justificativa da quantidade: A quantidade estimada de 600 (seiscentos) marmitex para o exercício de 2025 foi definida com base em análise do consumo histórico registrado nos anos anteriores, bem como na projeção de demandas operacionais previstas para o período.
Em 2023, foram contratadas 800 (oitocentas) unidades de marmitex, das quais parte significativa foi consumida durante a execução de serviços em campo, especialmente em situações emergenciais ou de longa duração. Em 2024, houve uma redução na quantidade contratada para 780 (setecentos e oitenta) unidades, em função do ajuste à real necessidade da Autarquia.
Para 2025, a previsão de 600 (seiscentas) unidades reflete a reorganização das equipes, a melhoria no planejamento das ações de campo e o aprimoramento do

controle na distribuição das refeições, sem comprometer a continuidade dos serviços públicos essenciais.
Essa estimativa atende ao disposto no art. 11, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que determina que a contratação pública deve estar baseada em planejamento que evidencie a real necessidade da Administração. Além disso, observa o que preceitua o art. 6º, inciso XX, quanto à obrigatoriedade da elaboração da estimativa de quantidades com base em dados históricos de consumo e em elementos concretos que justifiquem a projeção realizada.
Dessa forma, a quantidade proposta visa assegurar o fornecimento adequado das refeições aos servidores que atuam em canteiros de obras e estão impossibilitados de realizar a pausa convencional para alimentação, promovendo o interesse público com eficiência, economicidade e razoabilidade, conforme princípios que regem a contratação pública.
1.5. Quanto ao interesse público na aquisição de alimento acondicionado em marmitex para servidores dos setores de manutenção de água e esgoto do SAAE Formiga, os quais estejam executando serviço em canteiro de obras, impossibilitados de fazer a pausa usual para refeição, justifica-se uma vez que os servidores lotados nos setores de manutenção de redes de água e esgoto desta Autarquia, ao desempenharem suas atividades em canteiro de obras ou em locais afastados da sede, frequentemente enfrentam situações que os impedem de retornar ao local de trabalho ou a suas residências para realizar a pausa regular para alimentação.
1.5.1. Tais intervenções, muitas vezes emergenciais, exigem continuidade e celeridade na execução para evitar prejuízos à coletividade, como o desabastecimento de água potável, o extravasamento de esgoto ou outros danos à saúde pública e ao meio ambiente. Nessas circunstâncias, permitir que o servidor interrompa o serviço para deslocar-se a outro local a fim de se alimentar, comprometeria a eficiência, a segurança operacional e a prestação dos serviços públicos essenciais.
1.5.2. A disponibilização de alimentação adequada, na forma de marmitex, entregue diretamente no local de trabalho, garante não apenas a manutenção da saúde e bem-estar dos trabalhadores, mas também a continuidade dos serviços prestados à população, assegurando a prestação ininterrupta de serviços públicos essenciais, conforme preconiza o artigo 6º da Constituição Federal.
1.5.3. Além disso, a medida respeita os princípios da dignidade da pessoa humana e da valorização do servidor público, sendo compatível com o disposto na legislação vigente, desde que observados os critérios de economicidade, razoabilidade e legalidade.
Portanto, a aquisição de marmitex para os servidores em campo configura-se como medida necessária, justificada e orientada pelo interesse público, garantindo a adequada execução das atividades essenciais da Autarquia, a eficiência do serviço público e o respeito aos direitos dos trabalhadores.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

(Art. 18, § 1º, Inciso II da Lei 14.133/21)

2.1. A Autarquia não possui o Plano de Contratações Anual (PCA), no entanto, a aquisição de marmitex foi efetuada no ano de 2024, em parâmetros semelhantes.
2.2. Há as seguintes dotações orçamentárias:

a) 17.512.0008.6013.3.3.90.30.00 F/52 – Manutenção do Setor de Água – Material de consumo.

b) 17.512.0060.6024.3.3.90.30.00 F/76 – Manutenção do Setor de Esgoto – Material de consumo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, Inciso III da Lei 14.133/21)

3.1. A aquisição de alimento acondicionado em marmitex destina-se a atender os servidores dos setores de manutenção de água e esgoto desta Autarquia que, durante a execução de serviços em canteiro de obras, estejam impossibilitados de realizar a pausa habitual para refeição.
3.2. Os alimentos deverão ser fornecidos prontos para consumo, embalados individualmente em marmitex de material adequado, com temperatura e conservação compatíveis para consumo imediato, respeitando as normas sanitárias vigentes.
3.3. O fornecimento deverá ocorrer no local de trabalho ou conforme demanda da Autarquia, garantindo pontualidade, higiene e qualidade nutricional mínima adequada ao esforço físico desempenhado pelos servidores.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(Art. 18, § 1º, Inciso IV da Lei 14.133/21)

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

Item	Descrição	UN	Qtde
1	Marmitex – refeições preparadas no dia, servidas em marmitex nº 8, contendo: 300 gramas de arroz simples 200 gramas de feijão simples, tropeiro ou tutu 100 gramas de legumes e/ou verduras 100 gramas de carne de primeira qualidade 100 gramas de salada crua Obs: a salada deverá ser acondicionada em vasilhame separado. 100 gramas de guarnição (podendo variar entre as opções a seguir): *verduras refogadas: couve, almeirão, repolho, acelga, legumes, tubérculos, cenoura, batata, mandioca, inhame, abobrinha, berinjela, moranga, chuchu, vagem, batata doce. *massas: espaguete, talharim, parafuso ou outros.	UN	600

	*outros: purê de batata, batata palha, batata chip´s, batata corada, batata *sauté*, cenoura refogada na manteiga, panachê de legumes, berinjela ao alho, farofa rica/farofa de ovos, purês/cremes, batata, abóbora.		

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Art. 18, § 1º, Inciso V da Lei 14.133/21)

5.1. O levantamento de mercado para a aquisição de alimento acondicionado em marmitex foi realizado com o objetivo de subsidiar a estimativa de preços e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o SAAE Formiga, em conformidade com os princípios da economicidade e da eficiência.
5.2. Para tanto, foram consultados fornecedores locais especializados no fornecimento de refeições prontas, por meio de cotações formalizadas por e-mail, e pesquisa em meios eletrônicos, como plataforma LICITANET e sites de outros órgãos públicos.
5.3. As empresas selecionadas foram aquelas com capacidade de atender à demanda da Autarquia, respeitando os critérios de higiene, acondicionamento adequado (marmitex de material térmico), qualidade nutricional e entrega no local de execução dos serviços.
5.4. As cotações obtidas permitiram identificar a média de preços praticados no mercado regional, além das condições de fornecimento, prazos e formas de entrega.
5.5. Considerando a natureza variável e imprevisível da demanda — uma vez que os serviços de manutenção de redes de água e esgoto podem ocorrer em diferentes dias, horários e localidades — optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços. Tal modelo permite maior flexibilidade na contratação, com fornecimento conforme a necessidade da Autarquia, evitando desperdícios, otimizando recursos públicos e garantindo o atendimento contínuo dos servidores em campo, especialmente nas situações em que estejam impossibilitados de realizar a pausa habitual para alimentação.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, Inciso VI da Lei 14.133/21)

6.1. Para estimar o valor total da contratação, foi realizada pesquisa de preços baseada no art. 23 da Lei nº 14.133/21.
6.2. A estimativa do valor da contratação contendo os preços unitários é apresentada na tabela a seguir:

Item	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	Marmitex – refeições preparadas no dia, servidas em marmitex nº 8, contendo: 300 gramas de arroz simples	UN	600	R$21,55	R$12.930,00

	200 gramas de feijão simples, tropeiro ou tutu 100 gramas de legumes e/ou verduras 100 gramas de carne de primeira qualidade 100 gramas de salada crua Obs: a salada deverá ser acondicionada em vasilhame separado. 100 gramas de guarnição (podendo variar entre as opções a seguir): *verduras refogadas: couve, almeirão, repolho, acelga, legumes, tubérculos, cenoura, batata, mandioca, inhame, abobrinha, berinjela, moranga, chuchu, vagem, batata doce. *massas: espaguete, talharim, parafuso ou outros. *outros: purê de batata, batata palha, batata chip´s, batata corada, batata *sauté*, cenoura refogada na manteiga, panachê de legumes, berinjela ao alho, farofa rica/farofa de ovos, purês/cremes, batata, abóbora.				
TOTAL DO VALOR ESTIMADO PARA ESTA CONTRATAÇÃO					**R$12.930,00**

7. ANÁLISE DE RISCOS

(Art. 55, § 3º da Lei 14.133/21)

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

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(Art. 18, § 1º, Inciso VII da Lei 14.133/21)

8.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, devidamente acondicionadas em marmitex individual, para atendimento dos servidores dos setores de manutenção de água e esgoto desta Autarquia que, durante a execução de serviços em canteiros de obras ou em situações emergenciais, estejam impossibilitados de realizar a pausa habitual para refeição em local apropriado.

8.2. As refeições deverão ser fornecidas prontas para o consumo, com qualidade nutricional adequada ao esforço físico desempenhado pelos trabalhadores, respeitando as normas sanitárias vigentes, sendo entregues no local onde os serviços estiverem sendo executados ou em outro ponto previamente definido pela Autarquia.
8.3. O acondicionamento deverá ocorrer em embalagens apropriadas, térmicas, que garantam a integridade e a temperatura do alimento até o momento do consumo.
8.4. A contratação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), o que permitirá ao SAAE Formiga solicitar as refeições conforme a demanda real, sem a necessidade de aquisições em quantidade fixa, promovendo flexibilidade, economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos.
8.5. Essa medida visa garantir a manutenção da saúde e do bem-estar dos servidores durante o expediente, bem como assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais prestados à população, evitando atrasos ou paralisações nas atividades em campo.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

(Art. 18, § 1º, Inciso VIII da Lei 14.133/21)

9.1. A contratação de fornecimento de alimento acondicionado em marmitex, para atender aos servidores dos setores de manutenção de água e esgoto desta Autarquia que estejam executando serviços em canteiro de obras, sem possibilidade de realizar a pausa usual para refeição, será realizada sem parcelamento, tendo em vista as características do objeto e da forma de fornecimento.
9.2. O parcelamento, nesse caso, mostraria-se tecnicamente inadequado e economicamente ineficiente, pois implicaria a divisão da contratação entre diferentes fornecedores, o que dificultaria a logística de entrega, comprometeria o controle de qualidade e poderia ocasionar atrasos ou falhas no fornecimento pontual das refeições. Isso seria especialmente problemático em serviços externos e emergenciais, que exigem agilidade e atendimento imediato.
9.3. Além disso, a unificação da contratação permite padronizar o fornecimento, assegurar melhores condições comerciais e facilitar a gestão contratual, promovendo maior eficiência operacional e segurança alimentar aos servidores beneficiados. 9.4. Ressalta-se ainda que a adoção do Sistema de Registro de Preços permite a contratação conforme a demanda, sem a obrigatoriedade de aquisição de quantidades fixas, o que reforça a racionalidade da contratação única, ainda que não parcelada.
Dessa forma, a opção pela não realização do parcelamento encontra respaldo na busca por economicidade, eficiência e garantia da continuidade dos serviços públicos essenciais prestados pela Autarquia.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(Art. 18, § 1º, Inciso IX da Lei 14.133/21)

10.1. Com a aquisição de alimento acondicionado em marmitex para os servidores dos setores de manutenção de água e esgoto desta Autarquia, os quais estejam

executando serviço em canteiro de obras, impossibilitados de fazer a pausa usual para refeição, espera-se alcançar os seguintes resultados:
10.1.1. Assegurar a alimentação adequada dos servidores em campo, garantindo condições mínimas de saúde, bem-estar e desempenho durante a execução de atividades em canteiros de obras ou em locais afastados, onde não é possível realizar a pausa habitual para refeição.
10.1.2. Evitar a interrupção dos serviços essenciais de manutenção de redes de água e esgoto, promovendo maior continuidade e agilidade nas ações, inclusive em situações emergenciais, com impacto direto na qualidade da prestação dos serviços públicos.
10.1.3. Reduzir riscos operacionais e logísticos, por meio da entrega de refeições diretamente no local de trabalho, evitando deslocamentos desnecessários, atrasos ou ausências durante o expediente.
10.1.4. Promover a valorização e o cuidado com os servidores, assegurando condições dignas de trabalho e respeito às necessidades básicas, especialmente em jornadas que exigem esforço físico contínuo.
10.1.5. Otimizar recursos públicos, por meio de contratação centralizada, com controle de qualidade, padronização do fornecimento e flexibilidade proporcionada pelo Sistema de Registro de Preços, permitindo aquisições conforme a demanda real.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO
(Art. 18, § 1º, Inciso X da Lei 14.133/21)

11.1. Não se vislumbram necessidades de adequações aos ambientes para a contratação a que se refere este Estudo Técnico Preliminar.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES
(Art. 18, § 1º, Inciso XI da Lei 14.133/21)

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

13. IMPACTOS AMBIENTAIS
(Art. 18, § 1º, Inciso XII da Lei 14.133/21)

13.1. A aquisição de marmitex para os servidores dos setores de manutenção de água e esgoto pode gerar os seguintes impactos ambientais:
13.1.1. Geração de resíduos sólidos: o principal impacto está relacionado ao descarte das embalagens utilizadas para acondicionar os alimentos (marmitex de isopor, alumínio ou plástico), bem como talheres descartáveis, sacolas plásticas e outros materiais de uso único.
13.1.2. Consumo de recursos naturais: a produção e o transporte das embalagens descartáveis demandam insumos como energia, água e matérias-primas não renováveis (principalmente derivados do petróleo).

13.1.3. Emissão de gases poluentes: o transporte das refeições até os locais de execução dos serviços contribui para a emissão de CO_2 e outros poluentes atmosféricos, dependendo da logística utilizada e da distância percorrida.
13.1.3. Medidas Mitigadoras Possíveis: Para reduzir os impactos, podem ser adotadas as seguintes práticas:

a) Preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;

b) Destinação adequada dos resíduos gerados, por meio da separação e descarte em pontos de coleta seletiva;

c) Orientação aos servidores quanto ao descarte correto dos resíduos no próprio canteiro ou retorno à base para descarte consciente;

d) Escolha de fornecedores locais, visando reduzir a distância de transporte e, consequentemente, a emissão de poluentes.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, Inciso XIII da Lei 14.133/21)

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), 30 de Abril de 2025.

_____
José Omero da Costa
Diretor de Obras, Produção e Operações