

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Assunto: Aquisição de material de consumo - gêneros alimentícios, produtos de padaria, utensílios de copa e cozinha, materiais de limpeza e higienização e outros para atender as necessidades da AGEDOCE.

Referência: Plano de Contratações Anuais de 2024.

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO*

Este Estudo Técnico Preliminar destina-se a aquisição de materiais de consumo, incluindo gêneros alimentícios, produtos de padaria, utensílios de copa e cozinha, materiais de limpeza e higienização para atividades regulamentares da AGEDOCE, que hoje conta com 47 colaboradores.

A aquisição dos gêneros alimentícios como um todo se faz necessária devido à oferta diária de pausa para café/lanche dos funcionários da AGEDOCE. Esses alimentos são essenciais para atender às demandas de todos os setores da AGEDOCE, garantindo o bem-estar e a satisfação dos colaboradores durante a realização de suas atividades. Esses itens desempenham um papel fundamental ao garantir momentos de integração e pausas adequadas durante o expediente de



trabalho e reuniões promovidos pela AGEDOCE. Proporciona ainda um ambiente propício para a troca de conhecimentos, networking e diálogo para os colaboradores, contribuindo para o fortalecimento das relações profissionais e pessoais e reforça o compromisso da AGEDOCE em fornecer condições adequadas para o bem-estar e a satisfação de seus colaboradores e parceiros.

A obtenção de utensílios de Copa e Cozinha complementa a necessidade de gêneros alimentícios, considerando que os utensílios são essenciais para preparar, servir e auxiliar nas refeições. Além disso, utensílios de forma geral, contribuem para o bom andamento das atividades da AGEDOCE, seja contribuindo para limpeza e alimentação, ou dando comodidade ao funcionário na execução de suas necessidades e atribuições.

Para a verdadeira promoção de um ambiente de trabalho saudável e produtivo, deve ser garantida a aquisição de produtos de limpeza e higiene, assegurando um ambiente limpo e saudável aos funcionários, membros do Comitê e visitantes, com a manutenção de sua estrutura física de acordo com as condições mínimas de higiene e limpeza, sendo que a interrupção desse serviço pode comprometer a continuidade de diversas atividades, visto a necessidade de limpeza constante. Ademais, os espaços de convivência e de trabalho precisam manter um nível aceitável de higiene e conservação para oferecer um ambiente seguro, limpo e agradável a Agência.

Além do mais, as aquisições oriundas desse Estudo Técnico Preliminar fazem parte da rotina e prática da AGEDOCE, que atualmente oferece tais produtos e materiais aos seus colaboradores, tanto que foi incluído do Plano de Contratações Anuais de 2024.

Busca-se abonar tais aquisições, a fim de garantir que sejam mantidas as condições de salubridade, higiene, bem-estar, saúde e a funcionalidade das instalações, adequadas para o trabalho dos funcionários e demais usuários, sendo que a



interrupção do serviço poderia comprometer a prestação dos serviços executados e o cumprimento da missão institucional da AGEDOCE. A descontinuidade de tais aquisições podem afetar a percepção dos usuários e da comunidade sobre as instalações AGEDOCE, podendo ter impacto na imagem da Agência.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Contratação de Aquisição de material de consumo - gêneros alimentícios, produtos de padaria, utensílios de copa e cozinha, materiais de limpeza e higienização e outros para atender as necessidades da AGEDOCE está prevista no PCA 2024 da AGEVAP, registrada sob os códigos Mantimentos de Padaria – 14; Materiais de Limpeza – 34. Quanto ao IGAM, rubrica 2.4.15 – Cozinha - 2.4.12 - Material de consumo e ANA 4.2.2.1.25 - Cozinha e lanches - 4.2.1.1.7 - Material de consumo.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto constitui contratação parcelada e de natureza continuada (contrato de 12 meses, prorrogável por igual período no limite estabelecido por Lei).

A contratada deverá ser uma empresa idônea, cumprindo todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira estabelecidos no edital da licitação.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO*

O objeto dessa contratação se refere as descrições contantes na tabela abaixo, que representa todos os produtos/serviços que deverão ser adquiridos e suas respectivas quantidades estimadas:



LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
ITEM	CATMAS	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	001370928	Café em pó torrado e moído, moagem fina e uniforme, embalagem alto vácuo, tipo do café: extraforte, ponto de torração: média, sem glúten e sem gordura saturada. Embalagem: Acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) pacote de 500g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Marca de referência de qualidade: equivalente ou de melhor qualidade.	Pcte	300
2	001669036	Açúcar, da classe Cristal branco, do tipo Cristal, acondicionado em embalagem plástica resistente e reciclável, hermeticamente fechada, contendo 5kg. A embalagem deverá conter, dentre outros, a marca do produto; data de fabricação e prazo de validade; número do telefone de atendimento ao consumidor. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Equivalente ou de melhor qualidade.	Pcte	60
3	000164437	Manteiga de Primeira Qualidade com Sal: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Embalagem: 500g. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho.	Pote	120
4	000282596	Biscoito Cream Cracker - O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Embalagem de mínimo 350g	Pcte	360
5	001496140	Adoçante dietético líquido - A base de 100% stevia, sem sacarina sódica, sem ciclamato de sódio. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender as normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/ms. Embalagem: frasco com 100 ml, com dados de identificação do produto, validade (mínima de 06 meses) e marca do fabricante.	Unid.	10
6	000282600	Biscoito tipo Maisena ou Maria - Ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio emulsificante lecitina de soja, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizante. Contém glúten. Embalagem de mínimo 350g.	Pcte	360
LOTE 02 - PADARIA E COFFEE BREAK				
ITEM	CATMAS	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.



1	001193597	Bolo confeitado TIPO ANIVERSÁRIO, podendo ser massa branca, chocolate ou pão de ló, com no mínimo 02 (dois) recheios (opções: morango, brigadeiro, ninho, doce de leite, creme de leite condensado), incluído o topo de bolo, com cobertura de glacê comum ou de leite ninho, média de 40 (quarenta) pedaços – as opções serão escolhidas e definidas no momento do pedido.	Unid;	10
2	000069230	Pão de Sal Francês – unidade, peso 50 gramas (variação aceitável de até 5%).	Unid.	6.000
3	000047104	Coffee Break para 20 (vinte) pessoas, compreendendo: Refrigerantes de primeira qualidade embalagens de 2L nos sabores cola e guaraná; Suco, laranja, maracujá ou outro (desde que aceito pela AGEDOCE), natural, em embalagens de 1 litro; Salada de fruta - 1 (uma) porção de 200 g contendo no mínimo 5 (cinco) tipos de frutas frescas da estação (banana, maçã, morango, manga, abacaxi, kiwi, mamão, laranja, uva), em embalagem descartável com tampa; Pão de queijo tipo coquetel, unidade de no mínimo 25g; Bolo confeitado - Descrição: Bolo de chocolate, com recheio de leite condensado e ameixa ou leite condensado coco ou leite ou com chocolate com duas camadas de recheio; Bolo confeitado - Descrição: Bolo de limão, com recheio de mouse de limão; Minisanduíche de Patê de Frango. Pão de batata, bem fofinho, com recheio de patê de frango. Pão fabricado com no máximo 01(um) dia antes do evento. Patê fresco, produzidos com produtos de qualidade; Miniquiches Frango; cebola; alho-poró; Docinho beijinho: feito com leite condensado e coco, coberto com coco ralado e coco seco, 20 g; Docinho brigadeiro: feito com leite condensado e chocolate em pó, coberto com granulado de chocolate, 20 g; Docinho casadinho: feito com brigadeiro branco e brigadeiro preto, 20 g; Docinho folheados: feito com recheio de goiaba, 20 g; Minisalgados assados: No mínimo 2 (duas) variedades de salgado, opções: pastel, empada, pão de queijo, mini pizza, croissants, canudinho com recheio de frango.	Unid.	6
LOTE 03 - PRODUTOS DE LIMPEZA				
ITEM	CATMAS	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	000050245	Água sanitária, composição química: hipoclorito de sódio, hidróxido de sódio, cloreto, teor cloro ativo: varia de 2 a 2,50%, cor: incolor, aplicação: lavagem e alvejante de roupas, banheiros, pias. Embalagem de 2 litros	Unid.	60
2	001694944	Álcool Líquido Etílico Limpeza de Ambientes. Aplicação: Limpeza. Tipo: Etílico. Características Adicionais: Líquido. Concentração: 70%. Embalagem de 1 litro	Unid.	20



3	001175858	Balde – Material: PVC Alça: Arame Galvanizado. Aplicação: Uso Geral. Capacidade: 12 l. Cor: Preta. Tamanho: Médio	Unid.	2
4	000102857	Desentupidor vaso sanitário, material: borracha flexível, cor: preta, altura: 10 cm, diâmetro: 16 cm, material cabo: madeira, comprimento cabo: 50 cm	Unid.	2
5	001724304	Desinfetante Concentrado – Pinho em gel glicerinado, concentrado para limpeza pesada – Embalagem 5 L	Unid.	20
6	001698915	Desinfetante - tipo: pronto uso; princípio ativo (1): quaternário de amônio; princípio ativo (2); ação principal: bactericida e germicida; diluição: não aplicável; odor: fragrância lavanda; 1 litro	Unid.	12
7	001043056	Desodorizador sanitário - apresentação: pedra, com suporte; essência: lavanda;	Unid.	60
8	000073237	Desodorizador spray aromas diversos, frasco 360ml, característica adicionais fabricação e prazo de validade.	Unid.	12
9	000141232	Detergente líquido para limpeza doméstica, excelente na remoção de gorduras e sujeiras das louças, neutro, antialérgico, embalado, com bico dosador. Validade: mínima de 02 anos a partir da entrega do produto. Deverá conter no rótulo, de forma clara, data de validade, o nome do fabricante ou importador, com endereço completo, telefone e nome do técnico responsável pelo produto. Produto notificado na ANVISA ou número de registro no ministério da saúde, nº SAC serviço de atendimento ao consumidor. O rótulo não pode estar rasgado, descolado da embalagem, manchado ou ilegível.	Unid.	60
10	000126071	Escova limpeza geral, material corpo: plástico, material cerdas: náilon, comprimento: 12 cm, largura: 5 a 8 cm	Unid.	2
11	000056782	Esponja dupla face para limpeza pesada e leve, embalagem contendo 4 unidades, sendo uma face em espuma e outra face sintética com mineral abrasivo.	Unid.	20
12	000084107	Pano de chão - matéria-prima: composto por 100% algodão, lavado e alvejado; medidas: 60 cm largura x 80 cm comprimento;	Unid.	12
13	000056790	Flanela para limpeza - dimensões: 40cm largura x 60cm comprimento; 100 % algodão	Unid.	12
14	000045659	Esponja de Aço – Limpeza Material: Lã Aço. Formato: Anatômico. Abrasividade: Mínima, Aplicação: Utensílios Domésticos	Unid.	12
15	000067040	Esponja Multiuso – Esponja Limpeza. Material: Espuma/Fibra. Formato: Retangular. Aplicação: Utensílios Domésticos. Características Adicionais: Dupla Face	Unid.	20



16	000973700	Inseticida aerossol, multi-inseticida eficiente para matar mosquitos pernilongos, muriçocas, carapanãs, moscas, baratas, aranhas e pulgas. Inseticida à base de água, conteúdo de 270/300 ml. Marca 1ª. linha.	Unid.	12
17	000730548	Limpa Vidro–Aspecto Físico: Líquido. Composição: Lauril éter, Sulfato Sódio. Características Adicionais: Pulverizador com Gatilho.	Unid.	12
18	001290355	Limpador Multiuso – Limpador desengordurante, 1ª qualidade, limpeza multiuso, limpador instantâneo líquido para limpeza pesada, incolor, contendo ingredientes ativos que dissolvem e removem gorduras e, sujeiras. Deverão estar estampados no rótulo do produto: Data de fabricação, validade e indicações de uso.	Unid.	80
19	000548316	Luva de Limpeza – Luva látex limpeza multiuso hipoalergênica. Palma antiderrapante. Tamanho a decidir na ordem de compra	Unid.	12
20	000824135	Pá Coletora de Lixo – Material Coletor: Plástico. Material Cabo: Madeira. Comprimento Cabo: 100 cm Comprimento: 25 cm. Largura: 24 cm. Altura: 8 cm. Aplicação: Limpeza	Unid.	2
21	000725366	Pá coletora lixo, material coletor: plástico resistente, material cabo: plástico, comprimento cabo: 80 cm	Unid.	2
22	001861263	Pano de Prato – Composto de 100% algodão, branco, mínimo de 60x40cm c/ acabamento de 1ª qualidade.	Unid.	6
23	001686275	Papel higiênico - folha: dupla; composição: 100% celulose virgem, branco; tipo: rolo; acabamento: picotado, gofrado; fragrância: neutro; apresentação: rolo 30 m; diâmetro do tubete: não aplicável; Pacote com 4	Unid.	50
24	001690558	Papel toalha Inter folha com duas dobras, pacote contendo 1.000 unidades 100% celulose, medida 23x21cm. (fardo com 5)	Unid.	100
25	001506323	Rodo - base: plástico, com 02 borrachas; dimensão base: 30cm; cabo: madeira, revestido em plástico de 100cm;	Unid.	2
26	001689495	Sabão em Barra Testado e aprovado dermatologicamente. Composição: Sabão de ácidos graxos láuricos, sabão de ácidos graxos esteáricos, sabão de ácidos graxos oleicos, coadjuvante, glicerina, fragrância, corante e água. 200 gramas	Unid.	12
27	001689479	Sabão em pó caixa 1ª. Linha. Componente ativo: linear alquil 800 g	Unid.	3
28	001695118	Saco de lixo - tipo plástico: reciclado, virgem ou misto; capacidade nominal: 100 l - 20 kg; cor: preto; dimensões (l x a): 75 cm x 105 cm; Pacote mínimo 20 unidades	Unid.	35



29	001695029	Saco de lixo - tipo plástico: reciclado; capacidade nominal: 30 l - 6 kg; cor: preto; dimensões (l x a): 59 cm x 62 cm; Pacote mínimo 40 unidades	Unid.	15
30	001687140	Vassoura - tipo das cerdas: piaçava natural; altura das cerdas: 15 cm; largura base: número 5, mínimo 13 cm de base; material base: madeira revestida em plástico; material cabo: madeira revestido plástico; comprimento cabo: 1,20 m;	Unid.	4
31	00168712	Vassoura - tipo das cerdas: sintética; altura das cerdas: não aplicável; largura base: 30 cm; material base: madeira; material cabo: madeira revestido plástico; comprimento cabo: 1,20 m; tipo do cabo: rosqueavel;	Unid.	4
LOTE 04 - PRODUTOS DE COPA E COZINHA				
ITEM	CATMAS	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	000133329	Bandeja de aço inox, redonda, espessura de no mínimo 0,6 mm, com diâmetro aproximado de 35 cm.	Unid.	1
2	000190136	Bandeja de aço inox, retangular, espessura de no mínimo 0,6 mm, medindo aproximadamente 45cm x 30cm.	Unid.	1
3	000987697	Coador de café em nylon – (tamanho coador papel equivalente ao nº 103)	Unid.	10
4	000372471	Colher de mesa, totalmente feitos em aço inox e altamente duráveis.	Unid.	15
5	000395323	Faca de cozinha lâmina em aço inox de 06 polegadas com fio liso. Cabo de polipropileno injetado diretamente sobre a espiga da lâmina.	Unid.	2
6	000451088	Garrafa térmica tipo pressão, em aço inox, dupla parede, capacidade de 1,8 litros. Tampa em polipropileno removível que facilita a limpeza, com alças reforçadas. Extração por bombeamento	Unid.	1
7	001372556	Jarra de vidro incolor, retangular, com tampa, capacidade de 2,0 l, espessura mínima de 0,6 mm.	Unid.	1
8	000715271	Mangueira; flexível, 50m de comprimento, 3/4 polegadas, material PVC.	Unid.	1
9	001235800	Porta copo de parede - Composição: Arame de Aço cromado, ponteiras em PVC, buchas e parafusos. Tamanho 16 cm x 43 cm x 64 cm – para 48 copos	Unid.	1
10	000866989	Suporte para coador de café nº 103, em polipropileno, largura 13 cm, altura 16,50 cm, comprimento 15,50 cm – cor: preto ou marrom	Unid.	4
11	001722387	Cesto de Lixo 100 Litros com tampa e pedal em Polipropileno (PP), atóxicos. alças ergonômicas, estrutura de metal.	Unid.	1



5 ANÁLISE DE ALTERNATIVAS

Alternativa 1: Contratação de empresa especializada para fornecimento dos gêneros alimentícios, lanches e coffee breaks.

Vantagens: Ato posterior, em análise a outra solução de mercado encontrada, observa-se a contratação de empresa com fornecimento de lanches, padaria que sejam capazes de atender a demanda, facilitando a aquisição dos serviços conforme a necessidade. Acerca dessa temática, o principal benefício reside na efetivação da contratação somente quando de fato houver a necessidade. Aliás, como deverá ser realizado a manutenção do estoque, o fornecedor da área encontra-se preparado para realizar o preparo e entregas. Ainda, acerca da vantajosidade, garante-se uma economia de escala, ante ao quantitativo. Assim, conforme mencionado anteriormente, a construção de cozinhas tipo industrial em cada órgão ou entidade demandante geraria um custo elevado, corroborando com a solução desenvolvida neste cenário (contratação de empresa especializada). A solução possibilita a contratação dos serviços conforme a conveniência e oportunidade, racionalizando gastos, além de minimizar os desperdícios de alimentos. Registra-se que a presente contratação favorece a economicidade, uma vez que contratações diversificadas para atendimento do objeto acabam por ser mais onerosas do que uma contratação única que visa proporcionar o fornecimento por demanda. Aliás, é possível uniformizar a qualidade dos produtos a serem entregues ao longo da execução do contrato.

Alternativa 2: Aquisição de equipamentos e contratação de mão de obra para feitura dos alimentos.

Vantagens: Lanches, alimentos prontos e Coffee Breaks a disposição e ao tempo que quiser junto a AGEDOCE.



Desvantagens: A solução apontada neste formato, implica na necessidade de comprar equipamentos e ter profissionais disponíveis na AGEDOCE para atender todas as demandas. Ocorre que, é necessário a disposição de um local adequado para guardar e manusear os alimentos. Ainda, esse tipo de solução necessita de uma contratação que garanta a exclusividade dos colaboradores, além da adequação de um espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de mais insumos para tanto. Nesse esquepe, não parece a solução mais adequada, ante a necessidade de adequação de espaço físico para preparo das refeições, bem como a aquisição de variados produtos para o cardápio, bem como a contratação de mão de obra especializada, o que eleva demasiadamente o valor do contrato. Ainda, para atender de forma satisfatória às necessidades, seria necessário a realização de diversos processos para atingir um único objetivo, além das dificuldades que seriam encontradas ao longo dos trabalhos, principalmente no que tange na estimativa do quantitativo de equipamentos e equipes, tendo em vista que podem ocorrer eventos no mesmo dia e no mesmo horário. Seria necessário ainda a aquisição de freezer para congelamento/armazenamento dos alimentos perecíveis, fornos, fogões industriais, fritadeiras, além de outros equipamentos imprescindíveis para uma cozinha tipo industrial, envolvendo todas as etapas de produção e entrega. Em outras palavras, resta evidente que a solução como aquisição não gera vantagem para a AGEDOCE, - ante a necessidade de diversos processos licitatórios para atender uma única necessidade, além dos riscos de perda de alimentos, já que alguns são perecíveis, restando, portanto, prejudicada.

Análise comparativa entre as opções.

CARACTERÍSTICAS		ALTERNATIVA 01	ALTERNATIVA 02
CUSTO		Menor custo	Maior Custo
TEMPO DE CONFECÇÃO	Tempo para entrega dos	Grande tempo de Confeção	Menor tempo gasto para compactação



	estudos prontos.		
OBTENÇÃO DOS OBJETIVOS	Alcance dos objetivos estipulados para o estudo	Alcançará os objetivos	Alcançará os objetivos

6. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO*

Estima-se para esta contratação o valor de R\$ 36.762,98 (trinta e seis mil, setecentos e sessenta e dois reais e noventa e oito centavos).

A estimativa foi realizada através de cotação de preços junto a banco de preços digital, e alguns itens foram estimados tendo como referência contratações anteriores.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A alternativa escolhida demonstra ser a solução mais viável para atingir o objetivo da contratação. Conforme análise comparativa das opções, a divisão em lotes favorecerá o fornecimento e a entrega, e não dificultará a fiscalização da execução do contrato nem a qualidade dos produtos/serviços fornecidos.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO*

A contratação se dará forma parcelada, considerando a aglutinação de itens da mesma família em lotes, para maior competitividade e maior participação de interessados, conforme cada objeto de seu próprio interesse. Há de se considerar



também que a solicitação de compras/serviços será sob demanda, o que justifica também o parcelamento.	
A solução será parcelada se as respostas às quatro questões abaixo forem positivas:	
É tecnicamente viável dividir a solução?	Sim
É economicamente viável dividir a solução?	Sim
Não há perda de escala ao dividir a solução?	Não
Há o melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competição ao dividir a solução?	Sim
Diante da necessidade e da vantagem para a administração pública da contratação, entende-se que o método mais eficiente é a realização de uma única licitação, julgado por itens, onde cada parcela poderá ser adjudicada (concedida, atribuída) a empresas distintas.	

ANÁLISE DE RISCOS

Segue abaixo a análise de riscos relacionados à contratação, sejam eles relacionados à fase interna do processo licitatório, à fase de seleção do fornecedor e inclusive à fase de gestão e execução do contrato.

Além disso, são estimadas a probabilidade de ocorrência e seu impacto, bem como as ações de prevenção e contingência e os responsáveis pela realização das ações.

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

Análise e avaliação dos riscos:



Abaixo elenca-se os riscos avaliados para a presente contratação, aqueles com probabilidade de ocorrência alta e impacto alto serão acompanhados pelo gestor e executados seus planos de ação preventivas e de contingências.

Nº	Descrição do Risco. ¹	Prob. ²	Imp. ³	Risco ⁴	Relacionado ao (a)	Ações de prevenção	Ações de contingência
1.	Questionamentos excessivos na licitação	Baixa	Baixo		Processo licitatório	1- Definir as regras gerais da contratação de forma clara no Edital e em seus anexos, atentar à legislação vigente no tocante a exigências de marcas, modelos e requisitos excludentes.	1- Republicação do Edital com correção dos itens alvos de impugnação.
2.	Alteração do escopo dos serviços/itens a serem contratados/adquiridos	Média	Alto		Planejamento	1- Alinhamento com todos os setores e envolvidos na contratação.	1- Melhorar a fase de planejamento do tipo de contratação. 2- Alinhamento com o responsável pelo plano de contratações
3.	Excessivos recursos na licitação	Alto	Alto		Processo licitatório	1- Definir as regras gerais da avaliação das participantes de forma clara no edital. 2- Definição dos critérios de avaliação dos participantes com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle	1- Republicação do Edital com melhoria na avaliação das participantes. 2- Alocação integral da Equipe de Planejamento da Contratação na resposta e mitigação das causas que originaram o recurso no processo licitatório
4.	Licitação deserta ou com item/lote deserto	Baixa	Alto		Processo licitatório	1- Encaminhar termo de referência durante a fase de cotação de preços para a maior quantidade de possíveis interessados em participar da licitação.	1- Republicação do Edital observando requisitos que poderiam ter provocado a desistência de possíveis empresas interessadas.
5.	Contratada se recusar a assinar o contrato	Baixa	Alto		Seleção do fornecedor	1- Definir punição no edital para empresa adjudicada que não assinar o contrato dentro do prazo estipulado.	1- Adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.



6.	Incapacidade da empresa vencedora em executar o contrato	Baixa	Alto		Gestão da contratação	1- Sanções e os requisitos de qualidade que sejam condizentes com a importância dos serviços a serem prestados.	1- Acompanhar com rigor o IMR, mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.
7.	Falência da empresa vencedora	Baixa	Baixo		Seleção do Fornecedor	1- Exigir requisitos habilitatórios relativos à qualificação econômica – financeira.	1- Adjudicar novo fornecedor ou promover nova contratação.
8.	Fornecimento de materiais sem qualidade	Baixa	Alto		Seleção do Fornecedor	1- Exigência de prova gráfica e controle prévio à utilização dos produtos.	1- Devolução dos materiais de baixa qualidade e aplicação de sanções.
9.	Falta de clareza pelo requisitante quanto às demandas a serem desenvolvidas.	Médio	Alto		Gestão da contratação	1- Elaboração do termo de referência da contratação consultando soluções similares em outros órgãos.	1- Realizar assinatura de termo aditivo para complementação ou formalização de entregas
8	Atraso no processo administrativo de contratação.	Médio	Médio		Planejamento da contratação	1- Realizar uma análise detalhada dos processos administrativos de contratação para identificar possíveis gargalos. 2- Melhoria nos procedimentos de compras e contratações com o aprendizado.	1- Designar uma força tarefa com uma equipe dedicada para lidar com a contratação.
9	Baixa qualificação técnica dos profissionais da empresa para execução do contrato.	Médio	Médio		Gestão da Contratação	1- Definir as qualificações dos profissionais de forma clara e objetiva. 2- Exigir apresentação de comprovação de cursos e capacitações dos profissionais antes do início do contrato.	1- Exigir apresentação de comprovação de cursos e capacitações dos profissionais permanentes no momento da habilitação na licitação.



Legenda: P – Probabilidade; I – Impacto.

¹ A qual descrição do risco.

² Probabilidade: chance de algo acontecer.

³ Impacto: resultado de um evento que afeta os objetivos

⁴ Nível de Risco: magnitude de um risco ou combinação de riscos, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades, seguindo a matriz abaixo demonstrada na figura 1:

IMPACTO	Alto	Médio	Alto	Alto
	Médio	Baixo	Médio	Alto
	Baixo	Baixo	Baixo	Médio
		Baixo	Médio	Alto
		PROBABILIDADE		

Figura 1: Matriz Probabilidade x Impacto

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a aquisição dos gêneros alimentícios, produtos de padaria, utensílios de copa e cozinha, materiais de limpeza e higienização, como pão francês, busca-se alcançar resultados significativos no âmbito da AGEDOCE. Além de assegurar a disponibilidade desses itens essenciais para atender às demandas dos diversos setores, espera-se promover a integração e o bem-estar dos colaboradores durante suas atividades, proporcionando momentos de pausa e interação. Adicionalmente, a aquisição desses produtos está em conformidade com a legislação vigente, demonstrando uma gestão eficiente e transparente dos recursos públicos. Essas medidas contribuirão para um ambiente de trabalho mais harmonioso, estimulando a produtividade e a satisfação dos servidores, além de fortalecer a imagem da AGEDOCE perante os seus públicos de interesse.



10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE

Será nomeado pela Alta Direção, por meio de Norma Interna, um gestor do contrato, que ficará responsável pelo acompanhamento da execução do objeto, bem como pelo recebimento e avaliação dos produtos elaborados pela contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

No momento não há nenhuma contratação existente vigente, com relação direta ou indireta com o objeto deste ETP.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Não se vislumbra impactos ambientais diretos ou potenciais com a contratação pretendida, face às características dos materiais que compõem os itens.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO*

1. Economia de recursos financeiros: A contratação pode resultar em economia significativa de recursos financeiros, pois permite a aquisição de itens em grande quantidade a preços mais competitivos
2. Eficiência Operacional: Ao ter um fornecedor único para diversos tipos de materiais de consumo, como alimentos, utensílios de cozinha e materiais de limpeza, a AGEDOCE pode simplificar seus processos de compra e gestão de estoque, resultando em maior eficiência operacional;
3. Redução de custos administrativos: Consolidar as compras em um único



processo pode reduzir os custos administrativos associados à realização de múltiplos processos de compra, como elaboração de editais, análise de propostas e emissão de pedidos;

4. Controle de Qualidade: Uma única licitação pode facilitar o controle de qualidade dos produtos adquiridos, garantindo que atendam aos padrões exigidos pela AGEDOCE;
5. Facilidade de logística: Com um único processo, a logística de entrega dos produtos pode ser simplificada, resultando em menor tempo de espera e maior eficiência na reposição de estoque.

14. REGIME LICITATÓRIO ADOTADO*

Será adotado o regime licitatório na modalidade Pregão, onde a disputa pelo objeto é feita por meio de lances verbais e sucessivos entre os licitantes a fim de adquirir bens e serviços comuns, de forma ágil e simplificada.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Governador Valadares/MG, 16 de maio de 2024.

(assinado eletronicamente)

MICHELLE APARECIDA FIGUEIREDO E SOUZA

Gestora do processo

Analista Administrativa



APROVAÇÃO

(assinado eletronicamente)
ALEX CARDOSO PEREIRA
Assessor
AGEDOCE

