

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, foram identificadas as seguintes necessidades:

1.1.1. Suporte à força de trabalho: fornecimento de itens alimentícios para preparação de refeição matinal para os servidores do SAAE Formiga.

1.1.2. Condições adequadas de trabalho: garantia de alimentação nutritiva e leve e bem-estar dos colaboradores, contribuindo para a manutenção da produtividade e da saúde.

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 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 das necessidades: As atividades desempenhadas pelo SAAE envolvem trabalhos contínuos, muitas vezes em regime de plantão ou emergencial, exigindo disponibilidade de gêneros alimentícios para garantir condições adequadas aos servidores através de uma refeição matinal nutritiva e balanceada.

1.3.1. O fornecimento de alimentos contribui para o bem-estar, a saúde e a produtividade da equipe, sendo um fator de apoio essencial para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços públicos prestados.

1.4. À luz do interesse público, a aquisição de gêneros alimentícios para oferta de uma refeição matinal nutritiva e balanceada garante que as equipes do SAAE possam desempenhar suas funções de forma contínua e eficiente, mesmo em plantões, operações de manutenção emergencial e reparos críticos, sem interrupções decorrentes de questões básicas como alimentação.

1.4.1. Ao assegurar condições adequadas de trabalho e bem-estar aos servidores, a contratação contribui diretamente para a manutenção da qualidade e regularidade do abastecimento de água e serviços de saneamento, que são essenciais à saúde pública e à segurança da população.

2. LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

2.1. Para atender à necessidade de fornecimento regular de gêneros alimentícios à cantina do SAAE Formiga, foi realizado um levantamento de mercado, com o objetivo de identificar alternativas disponíveis, verificar preços, condições de fornecimento e qualidade dos produtos. O levantamento considerou:

2.1.1. Fornecedores locais e regionais: consulta a distribuidores e atacadistas de alimentos, verificando disponibilidade, prazos de entrega, variedade de produtos e condições comerciais.

2.1.2. Soluções existentes: foram analisadas diferentes formas de fornecimento, incluindo compras diretas em atacados, contratos de fornecimento recorrente com distribuidores e adesão a cotações eletrônicas de órgãos públicos que oferecem kits alimentícios padronizados.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

2.1.3. Comparação de custos e benefícios: as alternativas foram avaliadas quanto ao custo total, logística, regularidade de entrega, qualidade dos produtos e segurança alimentar, considerando a necessidade de atender a servidores em atividades contínuas e em plantões.

2.1.4. O levantamento evidenciou que a aquisição por meio de contratação direta com fornecedores especializados em gêneros alimentícios se mostrou a solução mais viável e adequada, por permitir:

- a) Garantia de regularidade e confiabilidade no fornecimento;
- b) Maior variedade e qualidade dos produtos;
- c) Flexibilidade para ajustes conforme a demanda da cantina;
- d) Economicidade, com preços compatíveis ao mercado e evitando gastos excessivos com compras fragmentadas.

Dessa forma, a opção escolhida atende plenamente às necessidades do SAAE Formiga, garantindo eficiência, continuidade dos serviços e bem-estar dos servidores, alinhando-se ao interesse público e à melhor utilização dos recursos da autarquia.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

3.1. A presente contratação visa garantir o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios para a cantina do SAAE Formiga, atendendo às necessidades dos servidores durante jornadas normais, plantões e situações emergenciais. A solução contempla todo o ciclo de atendimento, desde o planejamento da demanda até a entrega e utilização dos produtos.

3.1.1. Planejamento da demanda:

a) Identificação dos produtos necessários, considerando tipos de gêneros alimentícios, quantidades médias mensais, validade, armazenamento e consumo previsto.

b) Levantamento histórico de consumo e adequação do cardápio às necessidades nutricionais e logísticas da cantina.

3.1.2. Aquisição e fornecimento:

a) Contratação de fornecedores especializados em gêneros alimentícios, capazes de entregar produtos de qualidade, dentro dos prazos e quantidades acordadas.

b) Estabelecimento de critérios de seleção baseados em qualidade, preço, confiabilidade e capacidade logística.

c) Possibilidade de ajustes de fornecimento conforme variações na demanda ou eventos especiais.

3.1.3. Logística e armazenamento:

a) Recebimento e conferência dos produtos no almoxarifado ou cantina, garantindo integridade, validade e condições adequadas de armazenamento.

b) Organização dos estoques para evitar desperdícios e facilitar o controle de consumo.

3.1.4. Distribuição e uso:

a) Disponibilização diária ou conforme necessidade dos servidores, assegurando que todos tenham acesso a alimentação adequada durante as atividades.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

- b) Atendimento a situações emergenciais, como reparos urgentes ou operações externas prolongadas, garantindo que as equipes permaneçam alimentadas e operacionais.

3.1.5. Gestão e controle:

- a) Registro das entregas, consumo e estoque, promovendo transparência, rastreabilidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.
- b) Possibilidade de ajustes no contrato, caso haja alterações na demanda ou surgimento de novos produtos adequados às necessidades.

3.1.6. Benefícios da solução:

- a) Garantia da continuidade operacional e do bem-estar dos servidores;
- b) Atendimento eficiente a situações emergenciais;
- c) Padronização e controle de produtos, prazos e custos;
- d) Uso racional e transparente dos recursos públicos;
- e) Flexibilidade para atender demandas especiais e imprevistos.

Em resumo, a contratação proporciona uma solução integral, eficiente e confiável, assegurando que a cantina do SAAE Formiga funcione de forma contínua, beneficiando diretamente os servidores e, indiretamente, a população atendida pelos serviços da autarquia.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

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

4.1. Embora a presente contratação não tenha sido registrada no Plano de Contratações Anual (PCA) do SAAE Formiga, trata-se de uma demanda contínua e essencial para a manutenção das atividades da autarquia, tendo em vista que os gêneros alimentícios são destinados à confecção da sopa matinal, servida aos colaboradores antes do início das atividades operacionais.

Essa medida garante que os servidores iniciem suas funções em condições adequadas de nutrição e energia, promovendo o bem-estar, a saúde e a eficiência da equipe durante toda a jornada de trabalho, incluindo plantões e operações externas. A contratação assegura regularidade, qualidade e economicidade no fornecimento dos insumos, contribuindo diretamente para a continuidade dos serviços essenciais de abastecimento de água e saneamento prestados à população.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1. Para a contratação de gêneros alimentícios destinados à confecção da sopa matinal para os colaboradores do SAAE Formiga, os principais requisitos podem ser descritos da seguinte forma:

5.1.1. Qualidade dos produtos: Os gêneros alimentícios devem atender a padrões de higiene, segurança alimentar e validade, garantindo que os alimentos sejam próprios para consumo humano.

5.1.2. Variedade e composição adequada: Os itens adquiridos devem permitir a confecção de sopas nutritivas e equilibradas, contemplando os ingredientes essenciais para fornecer energia e sustento aos colaboradores antes do início das atividades.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

5.1.3. Regularidade e pontualidade no fornecimento: Os fornecedores devem garantir entregas conformes ao cronograma e às quantidades solicitadas, evitando falta de insumos na cantina.

5.1.4. Condições de armazenamento e transporte: Os produtos devem ser entregues em condições adequadas, respeitando temperatura, higiene e integridade, para preservar qualidade e segurança, com prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

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

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

Item	Descrição	UN	Qtde
1	Açúcar cristal 5kg - 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	220
2	Arroz agulha tipo 3, pacote 5 kg - fragmento de arroz polido, categoria quebrado.	PT	22
3	Batata inglesa graúda, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo, com ausência de sujidades.	KG	140
4	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 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 500g. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.	PT	1000
5	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 10g. Caixa com no mínimo 12 tabletes.	CX	200
6	Carne bovina 2ª moída - congelada, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de: sujidades, parasitos e larvas.	KG	150
7	Cebola de cabeça graúda - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio/grande, uniforme, sem ferimento ou defeito. com ausência de sujidades.	KG	70

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

8	Extrato de tomate sem adição de qualquer tipo de conservante, com apenas tomate, açúcar e sal. Preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Embalagem com aproximadamente 340g.	UN	350
9	Filé de peito de frango - congelado, sem osso, sem tempero. o filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem com 1kg	KG	130
10	Fubá de moinho. Produto obtido pela moagem dos grãos de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados 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
11	Macarrão tipo pai nosso. Massa com ovos; seca, formato pai nosso; cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais; sujidades e parasitas; admitindo máxima de 13%; com validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PT	500
12	Óleo de soja 900ml - óleo de soja, acondicionado em embalagem original; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da entrega do produto. Frasco com 900 ml	FR	30
13	Ovos brancos extra - de 1ª qualidade, são e limpos, sem rachadura, em perfeito estado de conservação.	DZ	160
14	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	5
15	Tempero de alho e sal - tempero sabor alho / sal sem pimenta, acondicionado em pote de plástico resistente com 500 gramas, 1ª qualidade.	UN	50
16	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

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**(Art. 18, § 1º, Inciso VI da Lei 14.133/21)**

7.1. A estimativa do valor da contratação contendo os preços unitários, baseada em breve pesquisa na internet, está apresentada na tabela a seguir:

Item	Descrição	UN	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
------	-----------	----	------	----------------	-------------

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

1	Açúcar cristal 5kg - 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	220	R\$21,86	R\$4.809,20
2	Arroz branco polido tipo 1	PT	22	R\$24,46	R\$538,12
3	Batata inglesa graúda, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo, com ausência de sujidades.	KG	140	R\$7,60	R\$1.064,00
4	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 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 500g. Deverá constar na embalagem a data de fabricação e prazo de validade, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.	PT	1.000	R\$44,90	R\$44.900,00

5	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 10g. Caixa com no mínimo 12 tabletes.	CX	200	R\$4,58	R\$916,00
6	Carne bovina 2ª moída - congelada, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de: sujidades, parasitos e larvas.	KG	150	R\$43,90	R\$6.585,00
7	Cebola de cabeça graúda - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio/grande, uniforme, sem fermento ou defeito. com ausência de sujidades.	KG	70	R\$8,50	R\$595,00
8	Extrato de tomate sem adição de qualquer tipo de conservante, com apenas tomate, açúcar e sal. Preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Embalagem com aproximadamente 340g.	UN	350	R\$7,89	R\$2.761,50
9	Filé de peito de frango - congelado, sem osso, sem tempero. o filé de peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem com 1kg	KG	130	R\$24,90	R\$3.237,00
10	Fubá de moinho. Produto obtido pela moagem dos grãos	KG	40	R\$7,49	R\$299,60

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

	de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem de 1 kg.				
11	Macarrão tipo pai nosso. Massa com ovos; seca, formato pai nosso; cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais; sujidades e parasitas; admitindo máxima de 13%; com validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PT	500	R\$4,49	R\$2.245,00
12	Óleo de soja 900ml - óleo de soja, acondicionado em embalagem original; prazo de validade de no mínimo 9 meses a partir da entrega do produto. Frasco com 900 ml	FR	30	R\$8,75	R\$262,50
13	Ovos brancos extra - de 1ª qualidade, são e limpos, sem rachadura, em perfeito estado de conservação.	DZ	160	R\$12,00	R\$1.920,00
14	Sal refinado. Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, 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	05	R\$2,49	R\$12,45

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

15	Tempero de alho e sal - tempero sabor alho / sal sem pimenta, acondicionado em pote de plástico resistente com 500 gramas, 1ª qualidade.	UN	50	R\$7,69	R\$384,50
16	Vinagre de Alcool, 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\$5,59	R\$83,85
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA ESTA CONTRATAÇÃO					R\$70.613,72

8. ANÁLISE DE RISCOS

(Art. 55, § 3º da Lei 14.133/21)

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

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO

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

9.1. A adjudicação por item mostra-se a forma mais vantajosa para a Administração, considerando que os gêneros alimentícios apresentam grande variedade (legumes, verduras, temperos, carnes, grãos, entre outros), com fornecedores especializados em determinados produtos. Ao permitir a competição item a item, amplia-se a possibilidade de participação de micro e pequenas empresas locais, assegurando maior concorrência, melhores preços unitários e maior qualidade dos insumos adquiridos.

9.2. Além disso, a adjudicação por item garante maior flexibilidade no fornecimento, já que não restringe a contratação a um único fornecedor, o que reduz riscos de desabastecimento caso algum item não possa ser entregue. Isso assegura a continuidade da produção da sopa matinal, que é servida diariamente aos colaboradores antes do início das atividades operacionais, sem prejuízos à rotina do SAAE Formiga. Portanto, a adoção desse critério é a que melhor atende ao interesse público, garantindo economicidade, qualidade e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios necessários.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

10.1. Com a aquisição de gêneros alimentícios destinados à confecção da sopa matinal, o SAAE Formiga pretende alcançar os seguintes resultados:

10.1.1. Assegurar a oferta diária da refeição matinal aos colaboradores operacionais, contribuindo para o bem-estar físico e nutricional antes do início das atividades laborais.

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

10.1.2. Garantir regularidade e qualidade no fornecimento dos insumos, de modo que os alimentos utilizados na preparação sejam frescos, variados e adequados ao cardápio da sopa.

10.1.3. Promover maior disposição e rendimento no trabalho, reduzindo fadiga e aumentando a eficiência nas tarefas executadas pelos servidores.

10.1.4. Manter a continuidade de uma prática institucional já consolidada, que reflete cuidado com a saúde e valorização do corpo funcional.

10.1.5. Obter economicidade na aquisição dos gêneros alimentícios, por meio da ampliação da competitividade e do planejamento centralizado das compras.

10.1.6. Reduzir riscos de interrupção do fornecimento, assegurando estoque adequado e fornecedores comprometidos com a entrega dos itens.

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. Impactos Ambientais da Contratação

- a) Geração de resíduos sólidos: embalagens plásticas, sacos, caixas de papelão e outros materiais que precisam de destinação adequada para evitar acúmulo de lixo.
- b) Transporte e logística: a entrega dos alimentos implica consumo de combustíveis fósseis, contribuindo para emissões de gases de efeito estufa.
- c) Descarte de sobras e restos alimentares: caso não sejam aproveitados ou destinados corretamente, podem gerar desperdício e impactos no solo e no sistema de coleta de resíduos.
- d) Uso de recursos naturais na produção: o cultivo e processamento dos alimentos demandam água, energia e insumos agrícolas, o que reforça a necessidade de optar por produtos de fornecedores comprometidos com boas práticas ambientais.
- e) Possibilidade de incentivo à agricultura local e de base familiar: ao priorizar fornecedores da região, reduzem-se impactos com transporte e fortalece-se uma cadeia produtiva mais sustentável.

13.2. Impactos Ambientais da Contratação e Medidas Mitigadoras

13.2.1. Principais impactos ambientais:

- a) Geração de resíduos sólidos (embalagens, caixas, sacarias).
- b) Emissões atmosféricas decorrentes do transporte dos gêneros.
- c) Descarte inadequado de sobras e restos alimentares.
- d) Consumo de recursos naturais na produção agrícola.

13.2.2. Medidas mitigadoras propostas:

SAAE – SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA ESGOTO

Rua Antônio José Barbosa, 723 – Santa Luzia – Formiga / MG
CNPJ: 16.782.211/0001-63 – (37) 3329-2758 – CEP: 35.570-660

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

- a) Gestão de resíduos sólidos: destinação adequada de embalagens e incentivo à reciclagem, com separação seletiva.
- b) Aproveitamento de sobras: uso de restos de alimentos em composteiras ou encaminhamento para destinação correta, evitando desperdícios.
- c) Incentivo à compra local: priorizar fornecedores regionais e da agricultura familiar, reduzindo distâncias de transporte e fortalecendo cadeias sustentáveis.
- d) Critérios de qualidade ambiental: sempre que possível, estimular fornecedores que adotem boas práticas agrícolas e reduzam o uso de insumos químicos.
- e) Consumo consciente: planejamento das quantidades adquiridas conforme a demanda real, evitando excedentes.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

14.1. Pretende-se suprir a demanda que origina esta aquisição, conciliando o menor custo e melhor qualidade possíveis, suprimo adequadamente as necessidades desta Autarquia. A contratação por pregão, no sistema de registro de preços, se mostrou viável, pois serão alcançadas a eficácia, a efetividade e a economicidade na contratação.

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

Formiga(MG), 12 de Setembro de 2025.

Sarah de Melo Vilela
Auxiliar Administrativo – Equipe de Apoio
Matrícula 1463