



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar, o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TIPO MARMITEX, OBJETIVANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA, SECRETARIAS E FUNDOS MUNICIPAIS DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ/PA.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7º, inciso I da IN 40/2020).

O referido Estudo Preliminar proporcionará subsídios a Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá/PA, para Contratação de Pessoa Jurídica, para fornecimento Refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo marmitex, conforme a necessidade desta Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais. A referida contratação deve ser constituída por profissionais especializados, com capacidade técnica em manuseio de alimentos, para atender aos princípios da economicidade, legalidade, eficiência, eficácia, da razoabilidade, do interesse público e da probidade administrativa, de acordo com o Art. 5º da Lei 14.133/21, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

Informamos que após levantamento realizado, observou-se a necessidade para Contratação de Empresa Especializada em fornecimento de Refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo marmitex, a fim de atender as necessidades expressas nas demandas desta Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais, para que possam dar continuidade nos trabalhos administrativos deste Município, no sentido de suprir as demandas precípuas do ano em curso da Prefeitura de São Miguel do Guamá.

Considerando a análise desenvolvida, a contratação mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, com o fornecimento do objeto acima mencionado, buscando a competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação

A contratação em apreço justifica-se de modo a evitar a descontinuidade dos serviços prestados, sendo que a quantidade estimada para contratação, foi calculada com base nos Serviços ofertados nos exercícios anteriores.



2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7º, inciso II da IN 40/2020).

O licitante deve proporcionar o fornecimento Refeições prontas e acondicionadas em embalagens tipo marmitex, objetivando atender as necessidades da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá-PA, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste estudo técnico preliminar e também estabelecidas no Termo de Referência.

É de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA a utilização de pessoal para execução do objeto deste CONTRATO, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais resultantes de vínculo empregatício, cujos ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Contratante.

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa dos quantitativos dos itens foram estimados de acordo com o histórico de utilização dos serviços e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso V da IN 40/2020).

Foi realizado um levantamento pelo Setor Administrativo de cada secretaria, com o objetivo de encaminhar um quantitativo necessário para suprir suas necessidades pelo período de 12 meses, informações a seguir de cada Secretaria demandante:

Lote No 001 - SECRETARIA DE ESPORTE,CULTURA,LAZER E TURISMO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	1000,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

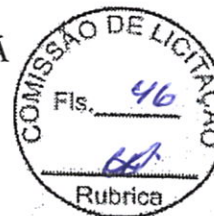
0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	1000,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárdapio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ãcem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPORCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a

PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

002 Lote No 002 - GABINETE DO PREFEITO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	2000,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	1500,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárdatpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

003 Lote No 003 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	2500,000	UNIDADE
------	---------------------------	----------	---------

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	4500,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárdatpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240

PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

004 Lote No 004 - SECRETARIA DE INFRAESTRUTURA

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	4000,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	6000,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárddpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

005 Lote No 005 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	2000,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	3000,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárddpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes

**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**



**PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO**



brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

006 Lote No 006 - SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	200,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	700,000	UNIDADE
------	------------------------	---------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárddpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.

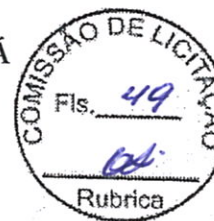
007 Lote No 007 - SECRETARIA DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
0001	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO	2000,000	UNIDADE

Especificação : Especificação: o peso mínimo 700g,por unidade, contendo no mínimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)

0002	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX	2000,000	UNIDADE
------	------------------------	----------	---------

Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárddpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plástico descartável. OBS: A salada deve ser separado.



4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO R\$	TOTAL R\$
1	REFEIÇÃO TIPO MARMITEX <i>Especificação : REFEIÇÃO TIPO MARMITEX. Especificação: Cárdatpio: as preparações devem apresentar variações contendo no mínimo: arroz branco, feijão simples, feijão tipo tropeiro (feijão linguça, torresmo, farinha e couve) massas: macarrão ao alho e óleo. Bovina: costela assada, bife acebolado, carne assada de panela(ácem, alcatra, bisteca, contra filé, largato, paleta, patim) suína (bisteca, lombo e pernil)- Frango: frango frito, assado de forno, cozido etc. (filé de peito, coxa e sobrecoxa)- peixe frito, empanado, etc. (file ou cubos de pescado que não contenha espinhas)-linguiça : isca- saladas cruas: tomate, alface, pepino, cenoura, repolho, etc-salada fria/cozida: tipo de maionese, salpicão , batata com ovos, couve-flor. PROPOCIONAMENTO: o marmitex deve ter peso final de aproximadamente 800 gramas, sendo 240 gramas de arroz, 140 de gramas de feijão, 120 gramas de proteína animal (carne vermelhas e /ou carnes brancas), 100 gramas de saladas e 200 gramas de guarnição. Exemplo: purê de batata, virado de abobrinha, massa, etc. Embalagem: a embalagem deve ser de alumínio, descartável, com fechamento a mamita, acompanhada de plastico descartável. OBS: A salada deve ser separado.</i>	18700,000	UNIDADE	22,39	418693,00
2	REFEIÇÃO TIPO PRATO FEITO <i>Especificação : Especificação: o peso minimo 700g,por unidade, contendo no minimo :arroz(200g),feijao (100g),01 (um) tipo de carne(170g), (bovino,frango ou peixe),01 (um)tipo de massa (100g),devendo haver variacao periodica do tipo,uma guarnicao de farofa (50g) e refogado e/ou saladas (80g)</i>	13700,000	UNIDADE	22,32	305784,00
Total :					724477,00

Totalizando em média R\$ 724.477,00 (Setecentos e vinte e quatro mil, quatrocentos e setenta e sete reais).



5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso IV da IN 40/2020).

Considerando as características de utilização, a quantidade de Refeições, tipo Marmitex que serão necessárias, para atender as demandas da Prefeitura, Secretarias e Fundos Municipais de São Miguel do Guamá/PA.

6 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VII da IN 40/2020).

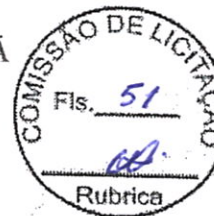
A Prefeitura de São Miguel do Guamá/PA, visando garantir os trabalhos realizados pelas Secretarias e Fundos Municipais, em suas atividades administrativas externas e em horários que comprometem o horário de almoço de seus colaboradores e principalmente em atividades extraordinárias dos mesmos.

Desta forma, observando sempre a busca da administração pública pela melhor qualidade e o menor desembolso, é que buscamos através de um procedimento formal de disputa e registro de preços para adquirir o objeto acima mencionado. Por fim, na forma proposta de aquisição mais vantajosa para a administração pública de São Miguel do Guamá/PA, bem como garantir a prestação de serviços públicos nas diversas áreas de atuação do município.

7 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7º, inciso X da IN 40/2020).



Pretende-se contratar o objeto descrito neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir qualidade nos trabalhos de seus colaboradores.

8 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso XI da IN 40/2020).

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7º, inciso VIII da IN 40/2020).

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido. Assim destaca-se ainda que a referida aquisição, não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta, nos termos do artigo 3º da consolidação das leis trabalhistas (CLT).

10 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

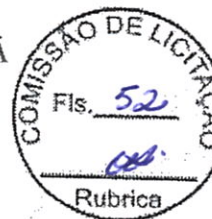
Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação. (Art. 7º, inciso XIII da IN 40/2020).

Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar, bem como nos registros dos contratos anteriores, considerando que há recursos orçamentários alocados

PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



PREFEITURA DE
SÃO MIGUEL DO GUAMÁ
PODER EXECUTIVO



para atender as despesas da presente contratação, conclui-se pela **total viabilidade da contratação pretendida.**

11 – RESPONSÁVEL

São Miguel do Guamá/PA, 07 de Março de 2024.

PAULO HENRIQUE CARVALHO VIEIRA

Secretário Municipal de Finanças