

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 2456/2025

Município de Espumoso RS

Secretarias solicitantes: Secretaria Municipal de Transportes e Trânsito e Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente.

Objeto da contratação: Aquisição futuras, de refeições tipo marmitas completa acompanhada de 01 água mineral com ou sem gás de 500ml, para entrega parcelada, mediante requisição, conforme necessidade de consumo, para os servidores públicos que desempenham atividades externas no interior do Município.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O fornecimento de marmitas para almoço dos funcionários do município que atuam na manutenção e conservação das estradas do interior, garantindo alimentação adequada, nutritiva e em condições higiênico-sanitárias adequadas durante suas jornadas de trabalho, nos termos dos Artigos 1º e 3º incisos I, II e III da Lei Municipal 4.649/2025.

Os funcionários envolvidos na manutenção das estradas do interior desempenham atividades que demandam esforço físico e permanência em locais de difícil acesso, muitas vezes sem acesso a refeições preparadas ou adequadas. A oferta de marmitas de qualidade visa assegurar a alimentação adequada, promovendo saúde, bem-estar e maior produtividade, além de evitar atrasos nas atividades devido à necessidade de buscar alimentação em outros locais.

Garantindo alimentação nutritiva e de qualidade aos funcionários durante suas jornadas de trabalho; promovendo condições de trabalho mais seguras e eficientes; contribuindo para a saúde e o bem-estar dos servidores públicos municipais; e assegurando a continuidade e eficiência dos serviços de manutenção e conservação das estradas, pelo fato de estarem atuando no interior não há local para eles realizar a alimentação, ou seja, não tem onde comprar o almoço, motivo pelo qual necessitam que seja fornecido pelo Município.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Município de Espumoso não possui Plano de Contratações Anual formalizado, mas a aquisição de refeições tipo marmitas para alimentação dos funcionários está alinhada com o planejamento da Administração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- A entrega dos produtos será PARCIAL, de acordo com as quantidades solicitadas pelo secretário ou servidor responsável, através de requisição assinada pelo solicitante;
- O funcionário devidamente designado pelas secretarias solicitantes deverá ir até o local e efetuar a retirada das refeições no horário acordado pelas partes;
- A empresa contratada será notificada da necessidade no prazo aproximado de 03 (três) horas antes da entrega do objeto contratado;
- A entrega do respectivo quantitativo solicitado pelo secretário ou servidor responsável, será dentre às 11:30 horas até às 11 horas e 45 minutos, do mesmo dia;
- O marmitex fornecido deverá conter no mínimo 900 gramas;
- Os marmitex deverão ser entregues acompanhados de (01) um garfo e (01) uma faca descartáveis e (02) duas folhas de guardanapo em papel;
- As refeições deverão ser entregues quentes e acondicionadas em caixas de isopor para manter a temperatura;
- A empresa também deverá possuir local próprio para a fabricação e distribuição das marmitas, obedecendo todos os requisitos de higiene, limpeza e alvará necessários para seu funcionamento;
- Este local deve situar-se dentro dos limites do município, distante no máximo cinco quilômetros da sede do mesmo;
- Este último requisito justifica-se pela necessidade diária deste item, pois além do deslocamento até este local, os encarregados ainda terão que levar a marmita até o ponto onde estão os servidores que irão recebê-las, e quanto mais distante o local, mais onerosa seria esta logística;
- Além da documentação exigida, a registrada poderá ser vistoriada a qualquer tempo, pela equipe designada pela administração municipal, a qual analisará e avaliará a documentação e realizará vistoria;

Das refeições:

- A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida;
- Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável;
- Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas as Secretarias demandantes;
- Produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.
- A contratada deverá reparar, reconstituir ou substituir, às suas expensas, as marmitex que forem rejeitadas, parcial ou totalmente, por apresentarem peso abaixo do solicitado no objeto, mau acondicionamento do alimento nas embalagens, quantidade solicitada incorreta;
- Os alimentos servidos nas saladas (verduras e legumes crus) deverão estar em embalagens separadas, a fim de evitar que murchem;
- O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais;
- A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física;
- Os almoços deverão ser servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, com no mínimo 900 gramas de comida por unidade, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo ser solicitada em um dos seguintes tipos: MARMITA COMPLETA, servidas em marmitex em isopor com tampa, para alimentação quente, com no mínimo as seguintes especificações:
 - Arroz branco/parboilizado; - Feijão preto/vermelho ou lentilha; - Carne nobre porção mínima de 150g sem osso e 250g com osso (gado e/ou frango e/ou peixe e/ou suína) - (frita, assada, grelhada ou cozida);
 - Acompanhamento; - massa com molho e/ou mandioca e/ou batata inglesa/doce e/ou lasanha e/ou polenta com molho e/ou purê de batata e/ou queijo e/ou panqueca;
 - Mix de saladas, acondicionada em embalagem separada da refeição (vegetais crus e cozidos como alface e/ou tomate e/ou cenoura e/ou beterraba e/ou brócolis e/ou couve-flor e/ou vagem e/ou chuchu e/ou ervilha e/ou milho)

A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

A presente contratação tem natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado nos termos do art. 6º inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento por menor preço, nos termos do art. 28, I, c/c 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação será no sistema registro de preços, sendo as quantidades e valores estimativos definidos em função da possibilidade de prorrogação, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

Para efeito de julgamento os itens estarão dispostos em COTAS DE 75% (AMPLA CONCORRÊNCIA), COTAS DE 25% E EXCLUSIVAS PARA MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP e MEI – MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme descrito no Termo de Referência, atendendo ao disposto no art. 48, inc. III, da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar 147/2014.

Conforme art. 8º § 2º Decreto Federal Nº 8.538/2015 de 06 de outubro de 2015, na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

Na situação em que a mesma empresa vencer tanto a cota reservada quanto a cota principal, a adjudicação deverá ser feita pelo menor preço ofertado, de forma linear para todos os itens que compõem o lote concomitante ao desconto apresentado no valor total final.

Somente poderão participar nas cotas destinadas de 25%, as empresas enquadradas como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI), nos termos da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, que detenham atividade pertinente e compatível com seu objeto, conforme disposto nos respectivos atos constitutivo.

A Ata de Registros de Preços resultante deste certame, terá vigência de 6 meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogáveis por igual período.

Para fornecimento do produto pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível como objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da lei nº14.133/2021:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Registro Comercial no caso de empresa individual ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
- d) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Nacional;
- e) Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual;
- f) Certidão Negativa de Débitos Municipais da sede da empresa, e com o Município de Espumoso/RS;
- g) Prova de regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-lei nº.452, de 1º de maio de 1943 e Lei Federal nº 12.4040/2021);
- i) Certidão Negativa de Falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência;
- j) Declaração que atende ao disposto no artigo 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº. 4.358/02;
- k) Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal;
- l) Alvará de localização e funcionamento da sede da empresa licitante.

3.1 Obrigações das partes:

3.1.1 São obrigações do CONTRATANTE:

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA;

II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato, principalmente acesso a informações e documentos necessários para a realização do objeto contratado;

III - Determinar as providências necessárias quando a execução do objeto não observar a forma estipulada no presente termo, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;

IV - Designar servidor pertencente ao quadro do CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do contrato.

3.1.2 São obrigações da CONTRATADA:

I – Fornecer o objeto de acordo com as especificações, e prazos estabelecidos;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o serviço contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), sendo o caso;

IV – Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI), sendo o caso;

V - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VI - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o serviço em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VII - Executar as obrigações assumidas no contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação.

Hipóteses de sanções e extinção contratual:

O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações: (Art. 155 da Lei n.º 14.133/2021)

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

3.2.1 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades:

- I - Multa de 1% sobre o valor total atualizado do contrato, por dia de atraso na entrega dos itens, limitada está a 2 (dois) dias, após o qual será considerada caracterizada a inexecução parcial do contrato.
- II - Multa de 3% sobre o valor total atualizado do contrato, pela inexecução parcial do contrato.
- III - multa de 10% sobre o valor total atualizado do contrato, pela inexecução total do contrato;
- IV - Advertência ou suspensão do direito de participar em licitação do CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos, e ainda, declará-lo inidôneo para contratar ou transacionar com o Município.

3.3 Do cancelamento da Ata de Registro de Preços:

Motivos para o cancelamento

- **Descumprimento de obrigações:** pelo fornecedor, não atendimento das condições da Ata ou da legislação.
- **Perda das condições de habilitação:** exigidas no processo licitatório, como regularidade fiscal.
- **Ocorrência de caso fortuito ou força maior:** que prejudique o cumprimento da Ata.
- **Interesse público:** na extinção da Ata.
- **Consumação do objeto:** da Ata, ou seja, a contratação integral dos quantitativos registrados.

É obrigatório garantir ao fornecedor o direito de apresentar sua defesa antes do cancelamento, conforme os princípios constitucionais.

O cancelamento não implica a anulação dos atos praticados antes de sua ocorrência.

Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Prefeitura Municipal, as providências cabíveis.

Poderá ser instaurado um processo administrativo para apurar a responsabilização do fornecedor pelos descumprimentos.

3.4 A extinção do contrato poderá ser:

- I - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II - Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro o número de dias mensais que os servidores se encontram em atividade no interior, multiplicou-se os dias pelo número de servidores que executam estas atividades no interior e o período de vigência da ata.

Neste sentido, segue tabela de objetos a serem adquirido e estimativa de valores:

ITEM	PRODUTO	QUANT	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$	COTA/CLASSIFICAÇÃO
01	MARMITA COMPLETA em isopor ou alumínio com tampa, para alimentação	3.300	35,00	115.500,00	

	quente, com no mínimo as seguintes especificações: - Arroz branco/parboilizado; - Feijão preto/vermelho ou lentilha; - Carne nobre porção mínima de 150g sem osso e 250g com osso (gado e/ou frango e/ou peixe e/ou suína) - (frita, assada, grelhada ou cozida); - Guarnição/Acompanhamento (massa com molho e/ou mandioca e/ou batata inglesa/doce e/ou lasanha e/ou polenta com molho e/ou purê de batata e/ou queijo e/ou panqueca); - Saladas (vegetais crus e cozidos como alface e/ou tomate e/ou cenoura e/ou beterraba e/ou brócolis e/ou couve-flor e/ou vagem e/ou chuchu e/ou ervilha e/ou milho etc.), mínimo de 900 granas por unidade.				Cota de Ampla Concorrência 75%
02	01 água mineral com ou sem gás de 500 ml	3.300	2,00	6.600	Cota de Ampla Concorrência 75%
01	MARMITA COMPLETA em isopor ou alumínio com tampa, para alimentação quente, com no mínimo as seguintes especificações: - Arroz branco/parboilizado; - Feijão preto/vermelho ou lentilha; - Carne nobre porção mínima de 150g sem osso e 250g com osso (gado e/ou frango e/ou peixe e/ou suína) - (frita, assada, grelhada ou cozida); - Guarnição/Acompanhamento (massa com molho e/ou mandioca e/ou batata inglesa/doce e/ou lasanha e/ou polenta com molho	1.100	35	38.500	Cota. Reserv de Até 25%, Cota Exclusiva P/ MEI, EM e EPP

	e/ou purê de batata e/ou queijo e/ou panqueca); - Saladas (vegetais crus e cozidos como alface e/ou tomate e/ou cenoura e/ou beterraba e/ou brócolis e/ou couve-flor e/ou vagem e/ou chuchu e/ou ervilha e/ou milho etc.), mínimo de 900 granas por unidade.				
02	01 água mineral com ou sem gás de 500 ml	1.100	2,00	2.200	Cota. Reserv de Até 25% Cota Exclusiva P/ MEI, EM e EPP

Total:R\$162.800,00

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação futura de empresa para o fornecimento de marmitas para almoço dos funcionários do município que atuam na manutenção e conservação das estradas do interior.

A principal vantagem de comprar marmita em vez de cozinhar é a eliminação de custos com estrutura, pessoal e o foco na atividade principal das secretarias. Outros benefícios incluem maior previsibilidade de despesas, otimização do tempo dos funcionários.

A demanda pode ser facilmente ajustada, sem o risco de desperdício de alimentos ou falta de capacidade para um maior número de funcionários.

Os custos de alimentação se tornam mais controláveis, com valores fixos por refeição.

A contratação de empresas especializadas em marmitex, oferece cardápios variados e refeições balanceadas, muitas vezes com qualidade superior à que seria possível manter internamente.

As condições e exigências do mercado fornecedor para atender à necessidade levantada, de modo a possibilitar a compatibilidade entre os requisitos propostos pela área demandante e as possíveis soluções que o mercado fornecedor pode oferecer

Nesse sentido, segue indicação de potenciais fornecedores: **CANTINHO DO SABOR - CNPJ: 20.961.059/0001-53; NIWTON SOARES FIAD - CANTINA DO RATINHO, CNPJ: 02.973.765/0001-33; ALVIT, CHIEZA & CIA. LTDA - CHURRASCARIA DO HORACIO - CNPJ: 89.679.187/0001-05.**

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa realizada através de contratações anteriores, efetuadas com base no Decreto Municipal n.º 3.595 de 29/03/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Espumoso-RS, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$162.800,00 (cento e sessenta e dois mil e oitocentos reais).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente. O preço estimado da futura aquisição foi obtido por meio de pesquisa de preços praticados por outros órgãos públicos, através da utilização da ferramenta TAG que busca e seleciona contratações semelhantes realizadas por outros órgãos públicos, bem como pesquisa no site LICITACON.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Apresenta-se, de forma fundamentada, a justificativa para a opção pela realização de um **Pregão Eletrônico** no sistema de registro de preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLV, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, para a licitação de refeições tipo marmitas completa e 01 (uma) água mineral com ou sem gás de 500ml, para os servidores públicos que desempenham atividades externas no interior do Município.

A aquisição se faz necessária em razão da necessidade de garantir o fornecimento em caráter contínuo e ininterrupto, a fim de que os serviços desenvolvidos não sofram problema de continuidade.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A justificativa para contratar marmitex por lotes, conforme a Lei nº 14.133/2021, baseia-se na necessidade de aquisição parcelada devido à natureza perecível do alimento, permitindo atender às demandas da Administração Pública e otimizar os recursos ao longo do tempo, em vez de comprar tudo de uma vez.

O princípio do parcelamento, previsto no Art. 47 da lei, busca a ampliação da competição e a viabilidade econômica, que neste caso não se aplica o parcelamento, por não ser vantajoso tecnicamente para a Administração.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente expediente, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Garantir alimentação nutritiva e de qualidade aos funcionários durante suas jornadas de trabalho no interior do município.

Promover condições de trabalho mais seguras e eficientes.

Contribuir para a saúde e o bem-estar dos servidores públicos municipais.

Assegurar a continuidade e eficiência dos serviços de manutenção e conservação das estradas.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam: realização de certificação de disponibilidade orçamentária, e designação do fiscal do contrato.

A administração indica servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, conforme segue:

Gestor: Marcus Luiz Gugel – Secretário de Transportes e Trânsito

Fiscal: Adriana Paim de Souza – Auxiliar de Administração

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição das refeições podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

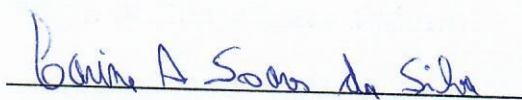
Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (Inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Deverá ser recomendado ao licitante vencedor, conforme previsão neste instrumento, que a contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade, conforme orientações do art. 6º da IN nº01/2010 (Compras Sustentáveis).

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

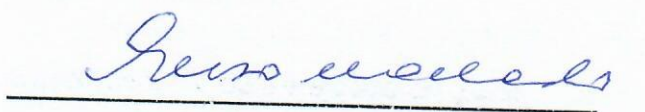
Diante do exposto, declara-se viável a contratação pretendida com base neste Estudo Técnico Preliminar para contratação de empresa para fornecimento de refeições tipo marmitex.

Espumoso, 12 de setembro de 2025.



Carine Aparecida Soares da Silva
Diretor Geral de Licitações

DATA: 12/09/2025



GERSON LOPES RODRIGUES MACHADO
PREFEITO MUNICIPAL