

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Setor Requisitante:	Diretoria de Almoxarifado e Patrimônio
Processo Eletrônico:	00000.000263.2026-66

1. INFORMAÇÕES GERAIS

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, nos moldes da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Portaria nº 454, de 15/03/2023, da Câmara Municipal de Goiânia.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A previsão quantitativa e qualitativa dos itens deste documento alinham-se ao Plano de Contratações anual - [PCA 2026 - 00000.003879.2025-16](#) - publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas nos termos do inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº14.133/2021 e do inciso II do art. 3º da Portaria nº 454, de 15/03/2023, da Câmara Municipal de Goiânia. O [Documento de Formalização de Demanda 02/2026](#) consubstanciou a previsão de futura contratação que agora se segue materializada neste Estudo Técnico.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A Câmara municipal tem como objetivo prioritário garantir o bem-estar e a saúde de seus colaboradores e beneficiários, bem como fornecer condições adequadas para o pleno funcionamento de suas atividades. Nesse contexto, a contratação de gêneros alimentícios se mostra essencial para suprir as demandas nutricionais diárias e garantir a alimentação adequada de todos os envolvidos.

3.2 A aquisição de alimentos de qualidade é fundamental não apenas para promover a saúde e o bem-estar dos colaboradores, mas também para assegurar a eficiência e a produtividade das atividades desempenhadas pelo órgão. Além disso, a oferta de uma alimentação balanceada contribui para a motivação e o engajamento dos servidores, refletindo positivamente no ambiente de trabalho e na qualidade dos serviços prestados à população. Os itens deste contrato serão servidos em eventos, reuniões e audiências públicas compreendendo público externo e interno.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Suco de fruta natural (sabor Uva) – simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidantes e conservantes, qualidade obtida pela mistura no mínimo de 30% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 05 meses a partir da entrega, acondicionado em embalagem tetra park de 01 litro. Embalagem secundária em caixa de papelão, cada caixa composta por até 12 unidades de 01 litro, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto.	960

2	Suco de fruta natural (sabor pêssego) – simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidantes e conservantes, qualidade obtida pela mistura no mínimo de 30% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 05 meses a partir da entrega, acondicionado em embalagem tetra park de 01 litro. Embalagem secundária em caixa de papelão, cada caixa composta por até 12 unidades de 01 litro, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto.	960
	Suco de fruta natural (sabor caju) – simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidantes e conservantes, qualidade obtida pela mistura no mínimo de 15% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 05 meses a partir da entrega, acondicionado em embalagem tetra park de 01 litro. Embalagem secundária em caixa de papelão, cada caixa composta por até 12 unidades de 01 litro, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto.	1500
4	Suco de fruta natural light (sabor uva) – simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidantes e conservantes, qualidade obtida pela mistura no mínimo de 30% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a partir da entrega, acondicionado em embalagem tetra park de 1 litro. Embalagem secundária em caixa de papelão, cada caixa composta por até 12 unidades de 1 litro, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto.	432

5	Suco de fruta natural (sabor maracujá) – simples, composto líquido com vitaminas, açúcar, estabilizante, antioxidantes e conservantes, qualidade obtida pela mistura no mínimo de 10% de suco e polpas integrais de frutas, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, frutas maduras e sãs, água potável, açúcar, ácidos orgânicos e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, conforme recomendação de embalagem, validade mínima 5 meses a partir da entrega, acondicionado em embalagem tetra park de 1 litro. Embalagem secundária em caixa de papelão, cada caixa composta por até 12 unidades de 1 litro, contendo na embalagem data de validade, número do lote e dados pertinentes à composição do produto.	960
LOTE 2		

6	Leite Integral Longa Vida (UHT): Pasteurizado (UHT) é o leite líquido homogeneizado, que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado assepticamente. Sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Produto constituído por leite integral será aceito os seguintes estabilizantes: Sódio (mono fosfato), sódio (di) fosfato, sódio (tri) fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expresso em P205. Não contém glúten. Características: Leite integral fluido longa vida, com aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/Vol. A1985). Embalagem com 01 litro. Microbiológicas: O leite UHT não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após a incubação na embalagem fechada a 25 - 37°C. Embalagem Primária: o leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Deve estar acondicionado em embalagem Tetra Park de 1 litro, caixa multilaminada, cartonada, asséptica impermeável ao ar, luz e microrganismos e não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto e com prazo de validade há vencer 05 meses a partir da data da entrega do produto. Secundária: caixa de papelão reforçada com até 12 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, lacradas, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento. Deve conter as seguintes informações: • Nome do produto; • Marca com logomarca impressa; • Quantidade; • Lote; • Data de validade; e • Empilhamento recomendado.	2160
---	---	------

7	Biscoito salgado, tipo cream cracker: Pacote com no mínimo 300 gramas Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódio, bicarbonato de amônio, fosfato mono cálcio), estabilizante lecitina de soja. Contém Glúten. Embalagem Primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de no mínimo 300 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente; Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 8 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado. Validade mínima 06 (seis) meses, a contar do recebimento.	960
---	---	-----

8	Biscoito doce, tipo maisena: Pacote com no mínimo 300 gramas Biscoito tipo maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. Embalagem Primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de no mínimo 300g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente; Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 8 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado. Validade mínima 06 (seis) meses, a contar do recebimento.	960
9	Chá aromático nos sabores Erva doce, capim cidreira e Camomila: Apresentar validade no rótulo de, no mínimo, 12 meses, a contar do recebimento. Produzido em consonância com as legislações: Portaria n º 519, de 26/06/1998, da Secretária de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde; Caixa contendo 15 sachês com 13 gramas cada;	300
10	Açúcar, tipo cristal, branco de 1º qualidade, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, acondicionado em embalagem plástica lacrados de 05 Kg (cinco quilos), com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, validade mínima 06 (seis) meses, a contar do recebimento.	2160
11	Açúcar refinado granulado em sachês, composição de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, sem glúten. Sachês com aproximadamente 05 gramas, acondicionados em caixas com 1.000 unidades, validade mínima 06 (seis) meses, a contar do recebimento	24000

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1.Qualidade: Os itens devem ser de primeira qualidade, considerando em especial aquilo que é adequado e suficiente para atingir a eficiência e economicidade esperados da aquisição.

4.2.Embalagens: No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento,

4.3.Prazos de entrega: 3 dias úteis contados a partir da data de emissão da Ordem de fornecimento.

4.4.Qualificação: Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. As quantidades que se seguem guardam plena conformidade com o [Documento de Formalização de Demanda 02/2026](#), bem como foram precisadas tendo em consideração o último contrato que atenderam de maneira satisfatória esta Casa de Leis e por isso demonstraram ser estimativas confiáveis para o estabelecimento da próxima contratação.

5.2. O quantitativo proposto é resultado da análise do atendimento da demanda deste órgão. Apenas 3 itens tiveram suas quantidades ajustadas em relação ao contrato anterior. O item 3 suco sabor caju, fizemos uma redução no quantitativo por estar muito acima da quantidade necessitada. Já os itens 05 (suco sabor maracujá) e 9 (chá) aumentamos seu quantitativo para atender ao consumo previsto para o ano de 2026.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1.Solução 1: Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet.

A solução consistiria em contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de buffet, que fornecesse os itens consumidos e outros mais, nos horários de sessão legislativa com cardápio e opções repassadas a critério do órgão.

Benefícios da solução: A contratação de empresa especializada diversificaria a prestação de alimentos oferecidos a comunidade legislativa interna e externa, oportunizando melhoria significativa na qualidade dos itens. O serviço eliminaria a necessidade de manutenção de contratos de gêneros alimentícios e centralizaria a demanda por fiscalização, visto que o serviço de entrega desses alimentos para consumo seria de responsabilidade da empresa.

Malefícios da solução: O serviço de buffet, acarretaria em aumento considerável dos valores gastos com gêneros alimentícios. Os riscos da prestação também aumentariam, visto que não se manteria estoque de alimentos para atender eventuais demandas, o que poderia levar a quebra na continuidade do serviço caso a empresa se torne inadimplente. A solução também demandaria ajustes estruturais nas copas do órgão, em especial se houvesse maior diversificação das refeições oferecidas.

6.2. Solução 2: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios

A solução consiste em contratação de empresa que forneça os itens a serem consumidos, possibilitando a formação de um estoque desses alimentos, que seriam utilizados sob demanda controlada pelos fiscais do contrato em conjunto com os prestadores de serviço de copa. Os alimentos seriam pré estabelecidos seguindo a praxe do que já pertence ao cotidiano do órgão.

Benefícios da solução: Administração de estoque com os itens que atendem as demandas do órgão, de modo que seja possível atender demandas extraordinárias bem como as hodiernas com mais celeridade dada a disponibilidade do estoque.

Malefícios da solução: A solução exige maior atenção e o direcionamento de mais servidores para fiscalização e gestão de estoque, o que

envolve controle de validade dos alimentos, conservação contínua da limpeza dos ambientes e espaço adequado para provisionamento. Tais circunstâncias não são lineares, o que por vezes pode gerar problemas na execução do contrato.

A solução que melhor atende as especificidades do órgão é a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios

Explica-se: Considerando que a primeira solução (Contratação de empresa para prestação de serviços de buffet) acarretaria aumento considerável no gasto com gêneros alimentícios, bem como demandaria adequação considerável do ambiente estrutural, julgou-se que o atual contexto indica ser viável a utilização da segunda solução, qual seja, contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 A estimativa de contratação foi realizada considerando os preços da última contratação realizada, conforme **anexo I: Valor estimado da contratação**.

7.2 Justificativa para o sigilo do valor estimado: A opção pelo orçamento sigiloso se justifica em virtude da busca pela maior vantajosidade da proposta, garantindo a ampla competitividade e economicidade para a Administração, a fim de obter o preço compatível com o praticado no mercado.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. A Câmara Municipal tem como prioridade o bem-estar e a saúde de seus colaboradores, sendo fundamental a contratação de gêneros alimentícios que garantam uma alimentação adequada. A oferta de alimentos de qualidade contribui para a eficiência e produtividade no trabalho, além de promover a motivação e o engajamento dos servidores, o que reflete positivamente na prestação de serviços à população.

Os alimentos adquiridos devem seguir requisitos rigorosos, como garantir segurança alimentar por meio de higiene adequada, registro sanitário válido e prazos de validade apropriados. É necessário também que os produtos ofereçam valor nutricional, promovendo uma alimentação balanceada com a redução de açúcares, gorduras saturadas e sódio, além de apresentar rotulagem clara e precisa.

Além disso, a Câmara dá preferência a alimentos produzidos de maneira sustentável, com ingredientes de origem controlada e, quando possível, certificações que atestem práticas ambientalmente responsáveis. Não há exigências específicas quanto à manutenção ou assistência relacionadas ao fornecimento dos alimentos.

8.2. Quesitos relevantes da solução:

-A contratação não envolve serviços acessórios, bem como não exige adequação do ambiente para recebimento da solução contratada.

-A contratação pode exigir apresentação de amostras.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1. Tendo em vista o previsto no art. 40, inciso I, § 2 e 3, da Lei 14.133, considera-se mais viável tecnicamente que os itens sejam agrupados em lotes para aquisição.

Justificativa: Os itens deste contrato guardam entre si similaridade e finalidades complementares, pois são consumidos em conjunto nas refeições. A adjudicação dos itens em separado para diversos fornecedores, acarretaria desvantagem por demandar fornecimento igualitário de diversos contratos, que caso não fosse viável, prejudicaria a oferta dos alimentos. Para além disso, aumentaria de forma desvantajosa as atividades operacionais que envolvem a execução e fiscalização dos contratos.

Sugere-se a aquisição em lote conforme proposto no Termo de Referência.

9.2. Em relação ao disposto no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, a reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte não se mostra viável, uma vez que o fornecimento por diferentes empresas, acarreta dificuldade de padronização dos itens, gerando excessivo trabalho de fiscalização, nos termos do art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO)

10.1. Dos benefícios a serem alcançados com a contratação, menciona-se: Fornecimento de alimentos de boa qualidade aos servidores desta Casa, oportunizando bem-estar e favorecendo o atendimento das demandas nutricionais diárias. Os alimentos também oportunizarão a realização de eventos voltados a comunidade externa, que ao frequentar esta Casa de leis, poderá usufruir dos alimentos.

11. ANÁLISE DOS RISCOS ASSOCIADOS À DEMANDA

11.1. Dos riscos associados ao planejamento da contratação:

Para a presente contratação, identifica-se alguns riscos que poderão ocorrer na fase de planejamento: falha na elaboração do TR (especificação imprecisa do objeto); atraso no processo administrativo de contratação; pesquisas de mercado mal avaliadas; falta de experiência da Administração na contratação pretendida; valor estimado da contratação acima do valor previsto no orçamento; falha no método utilizado para realizar a estimativa de preços; requisitos de habilitação exigidos no edital de forma desproporcional; dentre outros.

Todos os riscos identificados podem prejudicar a contratação e não atender as necessidades da Câmara, de forma a ocorrer: arquivamento do processo licitatório; impugnação de edital; contratação de valores superfaturados em violação ao princípio da economicidade; restrições às condições de participação do certame em ofensa ao princípio da isonomia e competitividade e ineficiência na prestação do serviço ou na entrega dos produtos.

Para uma contratação eficiente, necessário se faz que todos os envolvidos nesta fase de planejamento elaborem os documentos com definições claras, detalhadas e realizem os procedimentos necessários com critérios objetivos e impessoais, primando sempre pela moralidade administrativa e pelo interesse público.

11.2. Dos riscos associados à seleção do fornecedor:

Na fase de seleção do fornecedor, foram identificados alguns riscos como: possibilidade de ocorrer uma licitação fracassada ou deserta; atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações ou recursos; valores de alguns itens licitados superiores aos estimados (sobrepço) e outros com subpreço, sendo o menor valor global proposto; contratação de fornecedor com baixa qualificação técnica; empresas sem qualificação econômico-financeira adequada.

A ocorrência desses riscos pode resultar no arquivamento do processo licitatório; na contratação de empresa incapaz de executar o serviço ou fornecer os produtos ou incapaz de executar o objeto de forma satisfatória, bem como pode ocorrer o não cumprimento de obrigações financeiras, trabalhistas e fiscais. Tais situações podem gerar extinção contratual e dano ao erário, comprometendo o resultado esperado, além de prejudicar as atividades desenvolvidas na Câmara.

11.3. Dos riscos associados à gestão contratual:

Os riscos identificados na fase de execução desta contratação são: falta de ferramenta própria para uma boa gestão; baixa qualificação técnica dos profissionais da empresa para execução do contrato; elementos básicos do contrato não estarem claros para as partes; atraso na prestação dos serviços ou fornecimento dos produtos; inadimplemento de obrigações contratuais e alterações das condições econômico-financeiras da contratada.

A ocorrência dos riscos identificados pode gerar o comprometimento dos serviços prestados ou dos produtos fornecidos, descontinuidade contratual, necessidade de contratação emergencial, paralisação temporária de atividades da Câmara, dentre outros.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não serão necessárias medidas prévias.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

Não existem contratações interdependentes.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios envolve considerações ambientais significativas que devem ser abordadas em aquisições públicas. A produção agrícola é um dos principais fatores, onde o uso intensivo da terra, água e produtos químicos pode resultar em desmatamento, perda de biodiversidade e contaminação de solos e fontes de água. Além disso, as emissões de gases de efeito estufa provenientes do processamento e transporte de alimentos

contribuem para o aquecimento global. Portanto, contratos de gêneros alimentícios devem incentivar práticas agrícolas sustentáveis, como a agricultura orgânica e regenerativa, e a escolha de fornecedores locais e sazonais para minimizar a pegada de carbono associada ao transporte.

Além dos aspectos de produção, o desperdício alimentar e a gestão de resíduos também são críticos. Uma quantidade significativa de alimentos é desperdiçada ao longo da cadeia de suprimentos, levando a uma perda de recursos naturais e emissões adicionais de gases de efeito estufa. Contratos devem incluir cláusulas para a redução do desperdício, incentivando a compra de quantidades adequadas, o manejo adequado de resíduos e a reciclagem. A escolha de embalagens sustentáveis e a promoção de dietas com menor consumo de carne podem também ser incorporadas para mitigar os impactos ambientais. Essas medidas garantem que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de maneira responsável e sustentável, alinhando-se com os objetivos ambientais e de sustentabilidade das partes envolvidas.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considera-se plenamente oportuna e conveniente a aquisição dos itens deste Estudo Técnico Preliminar de acordo com a solução proposta, bem como especificações quantitativas e qualitativas. A referida aquisição está contida no bojo de condições necessárias para continuidade dos serviços legislativos e encaixa-se aos instrumentos de planejamento previstos pela Lei de Licitações e Contratos nº 14.133/2021.

Goiânia, 27 de julho de 2026.

(assinado eletronicamente)

Michely Cristine Guimarães Rezende
Gerente de Almoxarifado

De acordo:

(assinado eletronicamente)
Leonardo Soares Oliveira
Diretor de Almoxarifado e Patrimônio

Documento assinado eletronicamente por:

- **MICHELY CRISTINE GUIMARÃES REZENDE, SV - CALM**, em 27/07/2026 15:47:56.
- **LEONARDO SOARES OLIVEIRA, CD - DPAA**, em 30/07/2026 09:49:06.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 27/07/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.camaragyn.go.gov.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:



Código Verificador: 192410

Código de Autenticação: 4c37b33669