



ESTADO DA PARAIBA
MUNICÍPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA SERRANA/PB

Setor Requisitante:

03.01 Secretaria de Administração e Planejamento,
08.00 Secretaria da Educação
05.00 Secretaria de Saúde e Saneamento Básico
07.00 Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social

Responsável pela elaboração do documento:

Américo Gomes Xavier,
Querubina da Nobrega Dias,
Pedro Marques de Medeiros Xavier,
ia do Socorro Garcia Nóbrega.

Aprovação do Estudo Técnico Preliminar:

Emmanuel da Nobrega Dias
Prefeito Constitucional

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Presente Estudo Técnico Preliminar - ETP - tem como objetivo avaliar alternativas para concretizar os estudos preliminares visando subsidiar a contratação de empresa(s) para Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB, pelo período de 12 (doze) meses, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com o Artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. Presente instrumento tem por objetivo estabelecer parâmetros e especificações com o intuito de disciplinar a contratação de empresa(s) para Aquisição de forma de parcelada de carnes e frangos e frios e seus derivados, destinado as atividades de todas as secretarias do município de Vista Serrana/PB.

1.2. aquisição de carnes e derivados pelas Secretarias Municipal tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biossocioeconômico, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A presente licitação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.3. A aquisição de carnes e derivados pela Secretaria Municipal de Assistência Social, se faz necessária para atender, aos usuários/participantes de diversos programas sociais patrocinados/promovidos pela Secretaria, visando contribuir para melhoria de qualidade de vida dos beneficiários/usuários, tendo como fim precípua o atendimento das necessidades humanas básicas e contribuindo dessa forma com o fortalecimento das potencialidades de indivíduos e famílias.

1.4. Por todo o exposto, as Secretarias Municipais pretendem utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação para aquisição ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados/materiais adquiridos.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

a. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
ETP 1	Carne de bovino (PATINHO) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Cortes inteiros ou fracionados, embalados a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do	KG	2000



ESTADO DA PARAIBA
MUNICÍPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

	produto. Produto fresco, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).		
ETP 2	Carne de bovino (LARGATO) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Cortes em bifes uniformes, embalados individualmente ou em porções, a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto. Produto fresco, com cortes regulares, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis. Textura: Macia e firme, adequada para o preparo culinário. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM). O	KG	2000
ETP 3	CARNE MOÍDA FRESCA de bovino, oriunda exclusivamente dos cortes do patinho ou do coxão mole, sem adição de outros tipos de carne ou miúdos, sem gordura visível, garantindo maior qualidade e adequação a dietas com restrição de gorduras. Carne fresca, com coloração vermelho-vivo, textura firme e odor característico da carne bovina fresca, sem sinais de deterioração, como coloração esverdeada ou cheiro desagradável. Moída uma única vez em equipamentos higienizados, garantindo segurança alimentar e mantendo a qualidade do produto, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
ETP 4	CARNE DE SOL -bovina, preparada com cortes nobres, salgada e levemente desidratada, própria para consumo humano, de acordo com as normas sanitárias vigentes. Contrafilé, alcatra, colchão mole ou outros cortes similares, preferencialmente sem ossos, sem excesso de sal, com textura macia e sabor característico, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
ETP 5	COSTELA BOVINO de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Com embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto. Produto fresco, com cortes regulares, sem presença de hematomas, manchas esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis, adequada para o preparo culinário. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	3000
ETP 6	Carne de bovino (ALCATRA EM BIFE) de primeira qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). Cortes em bifes uniformes, embalados individualmente ou em porções, a vácuo ou em embalagem adequada, própria para alimentos, garantindo a integridade, conservação e higiene do produto. Produto fresco, com cortes regulares, sem presença de ossos, cartilagens, nervos em excesso, coágulos sanguíneos, hematomas, manchas	KG	1000



ESTADO DA PARAIBA
MUNICÍPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

	esverdeadas, parasitas ou odores desagradáveis. Textura: Macia e firme, adequada para o preparo culinário. Cor: Vermelho vivo, característico de carne fresca, sem sinais de oxidação. Transporte devidamente higienizados, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).		
ETP 7	FÍGADO DE BOI - Textura: Lisa, firme e consistente ao toque. Odor: Característico de fígado fresco, sem sinais de rancidez ou odor desagradável. Ausência de Defeitos: Isento de hematomas, lesões, manchas anormais, coágulos ou quaisquer sinais de deterioração, garantindo a manutenção da temperatura adequada e das condições sanitárias conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA); Cumprimento da Instrução Normativa nº 83/2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM).	KG	2000
ETP 8	CARNE DE CHARQUE - PACOTES 500G	PACOTE	2000
ETP 9	Filé de peixe congelado, espécie Merluza, Cor: Branco a levemente rosado, com tonalidade uniforme. Textura: Firme e consistente, sem sinais de esfarelamento ou degradação. Odor: Suave e característico de peixe fresco, sem odor desagradável. Ausência de Defeitos: Livre de escamas, pele, espinhas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Produto embalado em material atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado. Informações obrigatórias no rótulo: Nome do produto, peso líquido, peso bruto (incluindo glaciamento), data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no SIF ou órgão equivalente.	KG	1000
ETP 10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA) Cor: Branco a levemente rosado, com tonalidade uniforme. Textura: Firme e consistente, sem sinais de esfarelamento ou degradação. Odor: Suave e característico de peixe fresco, sem odor desagradável. Ausência de Defeitos: Livre de escamas, pele, espinhas, manchas escuras ou sinais de deterioração. Produto embalado em material atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado. Informações obrigatórias no rótulo: Nome do produto, peso líquido, peso bruto (incluindo glaciamento), data de fabricação, prazo de validade, lote e registro no SIF ou órgão equivalente.	KG	1000
ETP 11	Coxa e sobrecoxa de frango fresca, provenientes de aves abatidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal.	KG	3000
ETP 12	PEITO DE FRANGO FRESCO, provenientes de aves abatidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal.	KG	3000
ETP 13	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, provenientes de aves abatidas em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Firme, sem sinais de flacidez ou esfarelamento. Odor: Característico de carne fresca, sem sinais de rancidez ou odores desagradáveis. Ausência de Defeitos: Isenta de penas, hematomas, lesões, fraturas ou resíduos, Atendimento integral às normas da ANVISA, MAPA, e legislações aplicáveis para produtos de origem animal.	KG	2000
ETP 14	Ovos de galinha de granja frescos, destinados ao consumo humano, acondicionados em bandejas com 30 unidades cada. Classificação, grande, Casca: Íntegra, limpa, sem rachaduras, trincas ou manchas. Cor da Casca: marrom, uniforme e característica da espécie. Odor: Natural e característico de ovo fresco, sem odores estranhos ou sinais de deterioração. As bandejas devem ser seladas e rotuladas com as seguintes informações: Nome do produto, Número do lote, Data de fabricação, Data de validade. Peso médio dos ovos. Identificação do produtor/fornecedor e registro no órgão competente (SIF ou equivalente).	BANDEJA	2000
ETP 15	LINGUIÇA DE FRANGO	KG	200
ETP 16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA	KG	150
ETP 17	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO	KG	80



ESTADO DA PARAIBA
MUNICÍPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

ETP 18	QUEIJO TIPO COALHO	KG	50
ETP 19	LANCHE DE FRANGO OU PRESUNTO	KG	70

- b. O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente:
- c. A vigência da presente contratação será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.
- d. A contratação do fornecimento, objeto deste estudo preliminar, deverá considerar os seguintes normativos: Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 023, de 29 de Dezembro de 2023; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas.
- e. Uma vez autorizada, a contratação pretendida deverá possuir previsão e adequação orçamentária e financeira com o orçamento vigente, necessariamente demonstrada, e compatibilidade com as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.
- f.
- g. **Entrega dos produtos deverá ser realizada de forma parcelada e em dias úteis, DIARIAMENTE a partir da assinatura do contrato, e contar do recebimento da solicitação, no endereço: Rua Jeremias Jose do nascimento, S/n, Centro, na cidade de Vista Serrana, em horário de expediente (08:00 às 13:00horas) e dias úteis, ou em outro local a ser indicado pelas Secretarias (dentro do Município) mediante agendamento com os servidores desta Municipalidade. Vale ressaltar que o item peixe (FILÉ DE PEIXE CONGELADO (TILÁPIA) deverá ser entregue diretamente na unidade a qual a Autorização de Fornecimento está destinada, uma vez que o Município não possui transporte com câmara fria e o produto apresenta rápido descongelamento.**
- 2.3. Os produtos/materiais deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, garantia, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência e do edital.**
- 2.4. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.**
- 2.5. É vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas estipuladas nos pedidos de compras.**
- 2.6. Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.**
- 2.7. O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da quantidade e qualidade do material e consequentemente aceitação, o que se dará no prazo de 5 (cinco) dias contados a partir do recebimento dos materiais.**
- 2.8. Não Serão exigidas 01 amostra dos seguintes itens:**
- 2.9. As amostras solicitadas deverão ser apresentadas apenas pelo licitante classificado em primeiro lugar e deverão ser entregues no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do dia da realização do certame, no horário das 08hs às 14hs, no endereço: Rua Jeremias Jose do nascimento, S/n, Centro, na cidade de Vista Serrana, em horário de expediente (08:00 às 13:00horas) e dias úteis, para avaliação técnica de compatibilidade da amostra com as especificações constantes nos Pedidos de Compra.**
- 2.10. A avaliação técnica das amostras será realizada pelas servidoras _____.**
- 2.11. Não será aceita amostra entregue fora do prazo de 05 (cinco) dias úteis, hipótese em que será convocada a próxima empresa classificada na ordem crescente de preço e assim sucessivamente;**
- 2.12. As amostras deverão estar em embalagens e/ou apresentação na qual será entregue, podendo levar à desclassificação aquela que estiver em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência;**
- 2.13. A Prefeitura Municipal de Vista Serrana terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da entrega das amostras pela PROPONENTE, para realizar os exames necessários para aceitação, de modo a comprovar o atendimento das especificações aqui estabelecidas;**
- 2.14. Caso a amostra seja reprovada, a proposta de preços será desclassificada quanto ao item em questão e será convocada a autora da segunda melhor proposta para apresentar suas amostras, estando sujeita às mesmas condições daquela, e assim sucessivamente;**
- 2.15. A adjudicação do item somente ocorrerá após as análises das amostras.**
- 2.16. Os produtos serão recebidos provisoriamente por servidor designado pela Prefeitura Municipal de Vista Serrana, sendo que o recebimento provisório não significa aceitação do mesmo.**
- 2.17. O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da quantidade e qualidade do material e consequentemente aceitação, o que se dará no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados a partir do recebimento dos materiais.**
- 2.18. Em caso de não entrega dos produtos, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.**
- 2.19. Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções. Os itens que estiverem em desacordo com as**



ESTADO DA PARAIBA
MUNICÍPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

5.2. A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência. Para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível. O valor estimado para a solução prevista é de **R\$ 909.146,30 (Novecentos e nove mil cento e quarenta e seis reais e trinta centavos)**.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. Do explanado no item 4 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades dos órgãos participantes é aquisição de carnes e derivados por meio do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preço (SRP). A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, conforme Decreto Municipal nº 0023, de 29 de dezembro de 2023, não sendo possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado pela Administração. Será adotado o MENOR valor por item.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

7.2. adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, *possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens*.

7.3. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

8.2. Pretende-se contratar os itens constantes nos (s) Pedido (s) de Compra(s): (Secretaria de Administração e Planejamento), (Secretaria de Saúde e Saneamento Básico), (Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social) e (Secretaria Municipal de Educação), 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 manutenção das atividades da Prefeitura Municipal de Vista Serrana.

8.3. A contratação de empresa para aquisição de carnes e derivados para atender diversas secretarias por doze meses objetiva viabilizar o cumprimento da função institucional a fim de garantir o andamento normal das atividades das unidades e o desenvolvimento do Município de Vista Serrana.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

9.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal de Vista Serrana/PB, será realizada a licitação através de Pregão Eletrônico, na modalidade Sistema de Registro de Preço.

9.2. Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços os itens licitados poderão ser adquiridos

9.3. O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

9.4. Considerando todo o exposto, não há risco de a contratação falhar em relação a adequações do ambiente da organização, pois tais adequações não são necessárias.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

11.1. Os principais impactos ambientais de aquisição de carnes e derivados podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

11.2. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.



ESTADO DA PARAIBA
MUNICIPIO DE VISTA SERRANA
CNPJ. 09151598/0001-94

11.3. Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade, bem-estar animal e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

12. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

12.1. O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, **DECLARAMOS A VIABILIDADE** da contratação pretendida.

13. ANÁLISE DE RISCO

13.1. Não foram identificados riscos substanciais a fora os comuns a toda contratação semelhante, tais como: a inexecução total ou parcial do ajuste pactuado; o não cumprimento de obrigações, especificações, projetos e prazos; bem como a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

13.2. Entende-se que as ações, de iniciativa da Administração, necessárias para reduzir a ocorrência dos riscos identificados, já são previstas nos normativos aos quais a contratação do presente fornecimento deverá estar devidamente fundamentada, representadas pelas sanções administrativas a serem definidas, observando-se os aspectos e características do seu objeto.

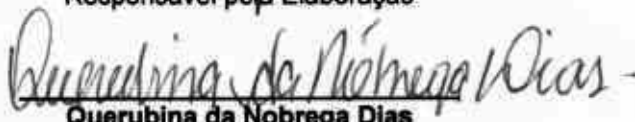
14. CONCLUSÃO

14.1. Com base nas especificações e requisitos da solução escolhida que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, bem como considerando os elementos obtidos nos estudos preliminares realizados, avalia-se viável a contratação pretendida.

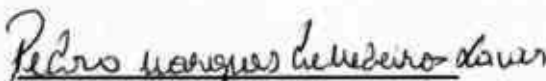
Vista Serrana/PB, 17 de Janeiro de 2025.



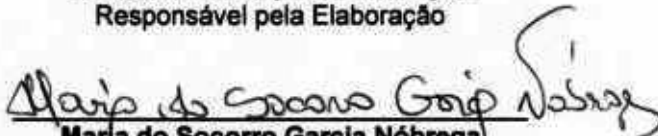
Américo Gomes Xavier
Secretaria de Administração e Planejamento
Responsável pela Elaboração



Querubina da Nobrega Dias
Secretaria de Fazenda, Finanças e Tesouraria
Responsável pela Elaboração



Pedro Marques de Medeiros Xavier
Secretaria Municipal de Educação
Responsável pela Elaboração



Maria do Socorro Garcia Nóbrega
Secretaria de Saúde e Saneamento Básico
Responsável pela Elaboração