# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

**Registro de Preços – Refeições prontas, tipo marmitex**

## 1. INTRODUÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

**1.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar integra a fase preparatória da contratação destinada ao registro de preços para futura e eventual aquisição de refeições prontas, tipo marmitex, mediante fornecimento parcelado e sob demanda.

**1.2.** A solução destina-se ao atendimento do Departamento de Serviços Urbanos – DESU, do Departamento de Cultura, Turismo e Lazer – DECTL e do Departamento de Transporte e Trânsito, observados os quantitativos máximos individualizados, a necessidade efetiva e a disponibilidade orçamentária de cada unidade.

**1.3.** O objeto possui natureza comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, sendo adequada a realização de Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, com julgamento pelo menor preço unitário.

| Informação | Definição |
|---|---|
| Objeto | Refeições prontas, tipo marmitex, tamanho médio |
| Quantidade máxima | 8.750 unidades |
| DESU | 8.000 unidades |
| DECTL | 500 unidades |
| Transporte/Trânsito | 250 unidades |
| Valor unitário estimado | R$ 26,80 |
| Valor global estimado | R$ 234.500,00 |
| Modalidade | Pregão Eletrônico |
| Sistema | Registro de Preços |
| Critério de julgamento | Menor preço unitário |

**1.4.** Os quantitativos representam limites máximos de planejamento e não obrigam a Administração à aquisição integral. Cada fornecimento dependerá da necessidade efetiva, da



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

existência de saldo na Ata, da disponibilidade orçamentária e da regular emissão da ordem correspondente.

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**2.1.** O DESU necessita de refeições destinadas aos trabalhadores vinculados à FUNAP efetivamente alocados em atividades operacionais do Departamento. O fornecimento regular a esse público ficará condicionado à existência e vigência de instrumento institucional que atribua ao Município a responsabilidade pela respectiva alimentação.

**2.2.** O DECTL necessita dispor de solução para atendimento de servidores e demais agentes ou trabalhadores diretamente mobilizados em eventos municipais quando, em razão da escala, horário ou natureza da atividade, a permanência no local durante o período de refeição se mostrar necessária à continuidade dos serviços.

**2.3.** O Departamento de Transporte e Trânsito apresenta necessidade eventual relacionada a situações de urgência operacional ou atividades externas, inclusive operações viárias, serviços executados em ruas e avenidas e apoio a eventos, quando servidores formalmente escalados precisem permanecer em atividade durante o período destinado à refeição.

**2.4.** As requisições do DECTL e do Departamento de Transporte e Trânsito deverão estar vinculadas à situação concreta que motivou o fornecimento, com quantitativo compatível com o número de pessoas efetivamente mobilizadas.

**2.5.** O objeto não se destina à concessão genérica de benefício alimentar, confraternizações ou atendimento rotineiro de servidores em jornada ordinária. O atendimento de terceiros dependerá de obrigação legal, contratual ou institucional atribuída ao Município, vedado o custeio em duplicidade de alimentação já abrangida por outro instrumento.

**2.6.** A reunião das necessidades em único procedimento reduz a duplicidade de processos, padroniza as condições de fornecimento, favorece ganho de escala e permite controle individualizado do saldo de cada Departamento.

## 3. ÁREAS REQUISITANTES E RESPONSABILIDADES

| Unidade/função | Responsável |
|---|---|
| Unidade originária | Departamento de Serviços Urbanos – DESU |
| Responsável pela demanda originária | Alfredo Zappalenti – Chefe de Setor de Projetos |



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

| Unidade/função | Responsável |
|---|---|
| Gestor indicado | Ezequiel Henrique Fernandes Pereira – Assessor de Setor de Material |
| Fiscal – DESU | Alfredo Zappalenti |
| Unidade participante – DECTL | Departamento de Cultura, Turismo e Lazer |
| Fiscal – DECTL | Maria Eduarda Simonetti Benassi |
| Unidade participante – Transporte/Trânsito | Departamento de Transporte e Trânsito |
| Fiscal – Transporte/Trânsito | Alexandra da Silva |

**3.1.** Cada unidade participante será responsável pela justificativa das respectivas ordens, controle de seu saldo, identificação do público efetivamente atendido e regularidade orçamentária e documental dos fornecimentos.

**3.2.** Eventual redistribuição de saldo entre unidades deverá ser formalizada administrativamente, sem elevação do quantitativo global e observada a disciplina aplicável ao Sistema de Registro de Preços.

## 4. COMPATIBILIDADE COM O PLANEJAMENTO ADMINISTRATIVO

**4.1.** A contratação deverá ser compatibilizada com o Plano de Contratações Anual – PCA e com os instrumentos orçamentários aplicáveis. Considerando que o PCA municipal se encontra em fase de elaboração, a demanda deverá ser considerada no respectivo processo de planejamento, cabendo à unidade competente promover sua compatibilização antes da publicação do edital, sem prejuízo da certificação da disponibilidade orçamentária necessária às futuras contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

**4.2.** A consolidação das demandas do Departamento de Serviços Urbanos, do Departamento de Cultura, Turismo e Lazer e do Departamento de Transporte e Trânsito contribui para o planejamento das contratações municipais, ao reunir necessidades homogêneas em procedimento único, racionalizar os atos administrativos, ampliar a possibilidade de ganho de escala e assegurar o controle individualizado dos quantitativos de cada unidade, sem obrigação de aquisição integral dos valores registrados.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

**5.1.** As refeições deverão:

a) ser preparadas no dia do fornecimento e estar próprias para consumo;

b) apresentar composição compatível com refeição completa, com padrão adequado e uniforme de qualidade e porcionamento;

c) ser acondicionadas individualmente em embalagem própria para alimentos, resistente, íntegra, fechada e com capacidade nominal mínima de 750 ml;

d) observar condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar durante preparo, acondicionamento, transporte e entrega;

e) ser transportadas em condições que preservem sua integridade e qualidade;

f) ser entregues nas quantidades, datas, locais e horários indicados nas respectivas ordens;

g) ser substituídas, sem ônus para a Administração, quando recusadas por desconformidade; e

h) atender à legislação sanitária aplicável.

**5.2.** Cada ordem de fornecimento deverá indicar, no mínimo, unidade requisitante, finalidade, quantidade, data, local exato, horário ou janela de entrega e responsável pelo recebimento.

**5.3.** A quantidade requisitada deverá guardar correspondência com o número de pessoas efetivamente abrangidas, ressalvada situação objetivamente justificada.

**5.4.** Nenhuma ordem deverá ser emitida sem verificação de saldo, cobertura orçamentária e prévio empenho ou instrumento equivalente, mantendo-se rastreabilidade entre requisição, entrega, recebimento, ateste, documento fiscal e pagamento. Esse controle também se mostra compatível com a orientação administrativa constante dos autos acerca de empenho prévio e prestação de contas de cada utilização da Ata. Texto colado

## 6. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DAS REFEIÇÕES

**6.1.** Cada refeição deverá conter, no mínimo, arroz, feijão, porção principal de proteína, guarnição e salada, hortaliça ou acompanhamento equivalente, com cardápio variado e porcionamento uniforme, observadas as especificações do Termo de Referência.

**6.2.** Não serão admitidos alimentos deteriorados ou que apresentem aparência, odor, sabor, textura, acondicionamento, conservação ou qualquer outra condição incompatível com o consumo seguro.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E DEFINIÇÃO DA SOLUÇÃO

**7.1. Produção direta pela Administração.** Demandaria estrutura de cozinha, pessoal, equipamentos, aquisição e armazenamento de gêneros, logística e controles sanitários próprios.



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

Os elementos disponíveis não demonstram estrutura municipal dimensionada para absorver integralmente a demanda.

**7.2. Contratações separadas por Departamento.** Implicariam repetição de procedimentos para objeto homogêneo, com maior custo administrativo, perda de escala e possibilidade de preços e condições distintas.

**7.3. Registro de Preços consolidado.** Permite contratação parcelada e conforme a necessidade, sem aquisição antecipada de alimentos perecíveis, mantendo controle dos saldos individuais e aproveitamento da escala global.

**7.4.** Diante dessas características, mostra-se adequada a realização de Pregão Eletrônico mediante Sistema de Registro de Preços.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**8.1.** A solução compreende o preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega de refeições prontas nos locais indicados pela Administração, responsabilizando-se a futura fornecedora pela conformidade do produto até o efetivo recebimento.

**8.2.** O fornecimento será parcelado e ocorrerá exclusivamente mediante ordem emitida pela unidade participante, observados seu saldo, necessidade e disponibilidade orçamentária.

## 9. QUANTITATIVOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

| Unidade | Memória/justificativa | Quantidade máxima |
|---|---|---|
| DESU | 30 trabalhadores × 1 refeição/dia × 22 dias úteis/mês × 12 meses = 7.920 unidades, acrescidas de margem de planejamento de 80 unidades | 8.000 |
| DECTL | Limite máximo formalizado para atendimento das necessidades relacionadas a eventos e atividades municipais | 500 |
| Transporte/Trânsito | Limite máximo formalizado para urgências operacionais, atividades externas e apoio a eventos | 250 |
| **TOTAL** | 8.000 + 500 + 250 | **8.750** |



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

**9.1.** As quantidades do DECTL e de Transporte/Trânsito constituem tetos próprios e não integram a margem de planejamento considerada no quantitativo do DESU.

**9.2.** Por se tratarem de demandas eventuais, não se mostra adequado estabelecer média mensal artificial para DECTL e Transporte/Trânsito. O consumo será registrado por ordem de fornecimento e limitado ao saldo disponível de cada unidade.

## 10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

**10.1.** A estimativa foi estruturada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, utilizando referências públicas, contratações comparáveis e histórico municipal, com análise de aderência entre objeto, escala e condições de fornecimento.

**10.2.** A base primária apresentou valores unitários de **R$ 24,00**, **R$ 27,82** e **R$ 28,59**, dos quais resultou parâmetro técnico de **R$ 26,80 por unidade**. O resultado foi confrontado com contratações públicas contemporâneas e com o histórico municipal, apresentando compatibilidade com o mercado pesquisado.

| Referência resumida | Valor unitário | Utilização |
|---|---|---|
| Base BNC – Rio Branco do Ivaí/PR | R$ 24,00 | Formação da base primária |
| Base BNC – Campos Lindos/TO | R$ 27,82 | Formação da base primária |
| Base BNC – Ipojuca/PE | R$ 28,59 | Formação da base primária |
| SAAE Barretos/SP – 8.500 unidades | R$ 26,21 | Referência pública de escala muito próxima |
| Braço do Norte/SC – 10.000 unidades | R$ 27,43 | Validação externa |
| ARP Municipal nº 0260/2025 | R$ 25,00 | Histórico local |

**10.3.** As fontes acima são apresentadas apenas de forma sintética. A identificação das contratações, critérios de aderência, documentos comprobatórios, links de acesso, datas, evidências e análise crítica encontram-se detalhados no **Dossiê de Pesquisa de Mercado** integrante dos autos.



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

**10.4.** O parâmetro adotado não decorre de média mecânica de fontes heterogêneas. A cesta de preços foi analisada quanto à atualidade, comparabilidade e escala, utilizando-se as referências mais aderentes para validação do valor estimado.

## 11. MEMÓRIA DE CÁLCULO DO VALOR GLOBAL

| Unidade | Quantidade | Valor unitário | Valor estimado |
|---|---|---|---|
| DESU | 8.000 | R$ 26,80 | R$ 214.400,00 |
| DECTL | 500 | R$ 26,80 | R$ 13.400,00 |
| Transporte/Trânsito | 250 | R$ 26,80 | R$ 6.700,00 |
| **TOTAL** | **8.750** | **R$ 26,80** | **R$ 234.500,00** |

**11.1.** Memória consolidada: **8.750 unidades × R$ 26,80 = R$ 234.500,00.**

**11.2.** O valor global constitui teto estimado para planejamento e aceitabilidade das propostas, não representando preço obrigatório de contratação, devendo a disputa buscar a proposta mais vantajosa para a Administração, preservada sua exequibilidade.

## 12. PARCELAMENTO E ESTRUTURAÇÃO DA DISPUTA

**12.1.** O objeto corresponde a uma única espécie de refeição padronizada. A formação de um único item permite concentrar a escala, uniformizar as condições sanitárias e operacionais e manter preço único para as unidades participantes.

**12.2.** O tratamento do objeto em item único não impede o parcelamento temporal da execução, pois as refeições serão solicitadas gradualmente e somente quando necessárias.

**12.3.** A disputa será realizada sem cota reservada, permanecendo assegurada a participação das microempresas e empresas de pequeno porte pelo item integral e os demais benefícios legalmente aplicáveis. A solução encontra fundamento nas características sanitárias, de porcionamento, logística, responsabilização e fiscalização do objeto, conforme motivação administrativa constante do processo.

## 13. RESULTADOS PRETENDIDOS

**13.1.** A contratação deverá:



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

a) assegurar disponibilidade de refeições quando as necessidades formalizadas efetivamente ocorrerem;

b) evitar interrupções de atividades operacionais ou de eventos;

c) reunir demandas homogêneas em única Ata, reduzindo procedimentos administrativos;

d) proporcionar ganho de escala e competição pelo menor preço unitário;

e) manter padrão uniforme de qualidade e segurança alimentar;

f) evitar aquisição antecipada e estoque de alimento perecível; e

g) assegurar rastreabilidade das requisições, entregas, saldos, atestes e pagamentos.

## 14. SUSTENTABILIDADE

**14.1.** Sempre que tecnicamente viável e sem comprometer a higiene ou a segurança alimentar, deverão ser priorizadas embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, redução de materiais acessórios desnecessários, logística racional de entregas e destinação ambientalmente adequada dos resíduos relacionados à execução.

## 15. MODELO DE EXECUÇÃO E LOCAIS DE ENTREGA

**15.1.** O fornecimento será parcelado e sob demanda, sempre precedido de ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

**15.2.** Cada ordem deverá especificar quantidade, finalidade, número de pessoas atendidas, data, ponto exato de entrega, horário ou janela de atendimento e responsável pelo recebimento.

| Unidade | Local/referência | Horário/condição |
|---|---|---|
| DESU | Almoxarifado Central – Av. Eugênio Voltarel, nº 25, Centro | Conforme programação, adotada como referência a faixa informada nos autos |
| DECTL | Praça Pedro de Toledo – Antiga Estação Ferroviária – Rua Ribeiro de Barros, ou outro ponto do evento expressamente indicado | Conforme programação oficial do evento |
| Transporte/Trânsito | Ponto exato indicado na ordem, inclusive ruas e avenidas onde estiver sendo | Preferencialmente entre 11h00 e 13h00, conforme a |



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

| Unidade | Local/referência | Horário/condição |
|---|---|---|
| | executada a atividade | necessidade operacional |

## 17. GESTÃO, FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DOS SALDOS

**17.1.** A gestão acompanhará a vigência da Ata, saldo global, preços registrados, ocorrências, sanções e demais condições administrativas.

**17.2.** Os fiscais setoriais acompanharão as ordens e entregas de suas unidades, registrando finalidade, quantidade, público atendido quando exigível, pontualidade, qualidade, recusas, substituições e atestes.

**17.3.** Deverá ser mantido controle individualizado de:

- DESU: **8.000 unidades**;
- DECTL: **500 unidades**;
- Transporte/Trânsito: **250 unidades**.

## 18. RECEBIMENTO, MEDIÇÃO E PAGAMENTO

**18.1.** No recebimento serão verificados, no mínimo, quantidade, correspondência com a ordem, composição, integridade das embalagens, higiene, conservação, condições de consumo e pontualidade.

**18.2.** Refeições impróprias ou em desacordo poderão ser recusadas, com registro da ocorrência e exigência de substituição sem ônus, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

**18.3.** Somente serão medidos e pagos os quantitativos efetivamente solicitados, previamente empenhados, entregues, recebidos e atestados.

**18.4.** O documento fiscal deverá guardar correspondência com as ordens executadas e com os elementos de prestação de contas necessários à identificação da unidade solicitante, finalidade, datas, quantidades e recebimentos realizados.

## 19. HABILITAÇÃO, RESPONSABILIDADE E SUBCONTRATAÇÃO

**19.1.** Deverão ser exigidos os documentos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista pertinentes, bem como licença ou autorização sanitária legalmente exigível do estabelecimento responsável pelo preparo das refeições.



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

**19.2.** A qualificação técnico-operacional deverá demonstrar experiência anterior compatível com fornecimento de refeições prontas ou objeto operacionalmente semelhante, sem imposição de quantitativo mínimo que não esteja sustentado por necessidade técnica concreta.

**19.3.** Não será admitida subcontratação integral do núcleo do objeto. Eventual utilização de meios auxiliares de logística não afastará a responsabilidade integral da fornecedora pelo preparo, qualidade, segurança alimentar, transporte e pontualidade.

## 20. MODALIDADE, JULGAMENTO, VIGÊNCIA E SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

**20.1.** A contratação será realizada mediante **Pregão Eletrônico**, pelo **Sistema de Registro de Preços**, com julgamento pelo **menor preço unitário** e modo de disputa aberto.

**20.2.** O SRP mostra-se adequado diante da variabilidade das datas e quantidades de cada fornecimento e da impossibilidade de antecipar com exatidão todas as necessidades durante o período.

**20.3.** A Ata terá vigência de 1 (um) ano, admitida prorrogação por igual período quando demonstrada a manutenção da vantajosidade e atendidas as condições legais e regulamentares aplicáveis.

**20.4.** Eventual renovação total ou parcial dos quantitativos em razão da prorrogação somente poderá ocorrer se houver previsão expressa nos instrumentos da contratação, demonstração de necessidade atual, vantajosidade, disponibilidade orçamentária e compatibilidade com a regulamentação e orientação jurídica aplicáveis no momento da decisão.

**20.5.** A renovação não será automática nem constituirá direito da detentora da Ata. Ausentes os requisitos necessários, eventual prorrogação ficará limitada ao saldo remanescente.

## 21. RISCOS ESSENCIAIS DA CONTRATAÇÃO

| Risco | Probabilidade | Impacto | Tratamento essencial |
|---|---|---|---|
| Utilização fora da finalidade pública prevista | Média | Alto | Justificativa por ordem, identificação do público e controle pelo fiscal |
| Atraso ou ausência de entrega | Média | Alto | Programação, confirmação das ordens e medidas contratuais |
| Refeição imprópria ou fora | Baixa/Média | Alto | Fiscalização, recusa e substituição |



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

| Risco | Probabilidade | Impacto | Tratamento essencial |
|---|---|---|---|
| do padrão | | | imediata |
| Divergência de local, horário ou quantidade | Média | Médio | Ordem detalhada com ponto, horário, quantidade e responsável |
| Emissão de ordem sem cobertura orçamentária | Baixa | Alto | Saldo, autorização e empenho prévios |
| Divergência entre documentos da contratação | Baixa/Média | Alto | Conferência final dos dados antes da publicação |

**21.1.** A análise completa, com medidas preventivas e mitigadoras, consta do Mapa de Riscos da contratação.

## 22. VISTORIA, AMOSTRA, PROTEÇÃO DE DADOS E RASTREABILIDADE

**22.1.** Não se identifica necessidade de vistoria prévia pelos licitantes.

**22.2.** Eventual exigência de amostra deverá ocorrer apenas se tecnicamente indispensável à aferição de característica material não verificável documentalmente, mediante critérios objetivos e sem restrição indevida à competição.

**22.3.** Dados pessoais eventualmente utilizados na gestão e prestação de contas deverão ser tratados apenas na medida necessária à finalidade administrativa, com acesso limitado aos agentes competentes.

**22.4.** Ordens de fornecimento, comprovantes de entrega, registros do público atendido quando exigíveis, recusas, substituições, atestes, documentos fiscais e pagamentos deverão permanecer vinculados ao processo, permitindo reconstrução e fiscalização de cada fornecimento.

## 23. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE

**23.1.** Consideradas as necessidades formalizadas, a natureza homogênea do objeto, os quantitativos máximos, a pesquisa de mercado e as condições de execução e controle previstas, a solução mostra-se técnica, econômica, administrativa, operacional e juridicamente viável.

**23.2.** Conclui-se pela adequação da realização de **Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços, pelo critério de menor preço unitário**, para futura e eventual aquisição de



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E

até **8.750 refeições prontas, tipo marmitex**, ao preço unitário estimado de **R$ 26,80**, totalizando valor global máximo estimado de **R$ 234.500,00**.

**23.3.** A quantidade registrada não representa obrigação de consumo integral, devendo cada fornecimento decorrer de necessidade efetiva, disponibilidade orçamentária, saldo na Ata, prévio empenho e ordem regularmente emitida.

*-- assinado eletronicamente --*
**ALFREDO ZAPPALENTI**
Responsável pela elaboração

*-- assinado eletronicamente --*
**LUZIMAR ALVES DOS SANTOS**
Diretor de Serviços Urbanos

**-- assinado eletronicamente --**
**GUSTAVO CAMARGO PEREIRA**
Diretor de Cultura, Turismo e Lazer

**-- assinado eletronicamente --**
**ALEXANDRA DA SILVA**
Diretora de Transporte e Trânsito



Assinado por 4 pessoas: GUSTAVO CAMARGO PEREIRA, ALFREDO ZAPPALENTI, ALEXANDRA DA SILVA e LUZIMAR ALVES DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://americobrasiliense.1doc.com.br/verificacao/F3AA-97C0-A180-574E e informe o código F3AA-97C0-A180-574E