ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. ÁREA REQUISITANTE

A área requisitante da "aquisição de CARNES DIVERSAS, com entrega parcelada" é o Departamento de Trânsito e Segurança, através do FUNDO ESPECIAL DO CORPO DE BOMBEIROS DA POLICIA MILITAR DO ESTADO DE SAO PAULO - FEBOM, por força das obrigações estabelecidas junto à Secretaria da Segurança Pública através do Convênio GSSP-ATP 32/17.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

2.1. Ficam designados os seguintes servidores, lotados no Departamento Trânsito e Segurança, para desenvolver e acompanhar todas as etapas do Estudo Técnico Preliminar.

- ✓ Andrea Parolin Pavani Perinoti
- ✓ Regina Rocha Rodrigues

2.2. Não houve portaria de nomeação.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1.1. Justifica-se a "AQUISIÇÃO DE CARNES DIVERSAS", visando garantir o fornecimento contínuo desses itens essenciais para a composição das refeições básicas do Batalhão de Corpo de Bombeiros de São João da Boa Vista. A comunidade militar diariamente enfrenta situações de emergências, desgaste físico e situações de risco, que por consequência desencadeia elevados níveis de stress, em conformidade com as exigências físicas e psicológicas impostas pela função ocorre a diminuição das defesas imunitárias e consequente aumento de perturbações fisiológicas, o que requer cuidados especiais no que diz respeito à nutrição e alimentação.

3.2. Tais gêneros alimentícios são de consumo diário e indispensáveis para assegurar a adequada alimentação dos beneficiários, contribuindo para o bem-estar e a manutenção das atividades operacionais e administrativas desempenhadas por esses profissionais.

3.3. A contratação de uma empresa especializada para a entrega parcelada desses produtos justifica-se pela necessidade de garantir a qualidade, frescor e regularidade do abastecimento, evitando desperdícios e assegurando o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

3.4. A presente solicitação torna-se imprescindível em razão do encerramento da vigência do contrato atualmente em vigor, sendo essencial dar continuidade ao fornecimento sem prejuízos ao atendimento das demandas institucionais.

3.5. Ademais, o fornecimentos de tais alimentos atendem às obrigações dispostas no Convênio GSSP-ATP 32/17 celebrado entre Estado e Município que prevê o dever do Município fornecer condições para a execução os serviços de prevenção e extinção de incêndios, busca e salvamento, aprovação de projetos de proteção contra incêndios, fiscalização das normas de prevenção de incêndios e de proteção a vida e ao patrimônio, ações em situações de calamidade pública e resgate de acidentados e socorros diversos, ensejando então a necessidade de ofertar uma alimentação nutritiva e saudável para o efetivo da Unidade de São João da Boa Vista do Corpo de Bombeiros, visando seu bem-estar e o desenvolvimento integral, bem como investimento em sua saúde e qualidade de vida, o que certamente contribuirá para a excelência e eficiência dos serviços prestados pela instituição à comunidade.

4. PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

4.1. Embora o Município de São João da Boa Vista ainda não possua Plano de Contratação Anual, a pretensa contratação compreende serviços essenciais para Administração, previsto no Plano Plurianual, na Lei de Diretrizes Orçamentárias e na Lei Orçamentária Anual, atendendo aos requisitos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, cabe informar que foi criada comissão, portaria n° 19.561/25 para elaboração de regulamento específico do PCA Municipal.

4.2. Ressalta-se, entretanto, que a presente demanda está alinhada às necessidades administrativas e operacionais da Administração Municipal, sendo considerada essencial para a continuidade e a melhoria dos serviços públicos, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. IMPEDIMENTOS

5.1.1. A Administração deverá realizar consulta para identificar possível razão que impeça a participação em licitação ou que implique proibição de contratar com esta Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista, no caso de contratação direta, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

5.2. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.2.1 Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis destinados ao consumo humano, torna-se necessária a exigência de requisitos de habilitação técnica compatíveis com a natureza e os riscos inerentes à contratação, visando assegurar que os produtos fornecidos atendam às normas sanitárias vigentes, preservando a qualidade, a segurança alimentar e a saúde dos usuários, bem como reduzindo os riscos de fornecimento de produtos impróprios para consumo e de eventual responsabilização da Administração Pública.

Nesse contexto, mostram-se pertinentes e proporcionais as seguintes exigências:

a) Alvará ou Licença de Funcionamento expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária do Município da sede da licitante, demonstrando que o estabelecimento encontra-se regularmente autorizado a exercer atividade sujeita ao controle sanitário;

b) Registro no Serviço de Inspeção competente (Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM)), conforme aplicável ao estabelecimento e ao produto ofertado, comprovando que os produtos de origem animal foram submetidos à inspeção oficial prevista na legislação sanitária, garantindo sua aptidão para comercialização e consumo.

5.2.2. Deverão ser exigidos ainda, os documentos de habilitação jurídica (art. 66 da Lei n° 14.133/21), regularidade fiscal, social e trabalhista (art. 68 da Lei n° 14.133/21) e de habilitação econômico-financeira (art. 69, inc. II, da Lei n°14.133/21), além das declarações mencionadas no art. 63, inc. IV e § 1º e art. 68, inc. VI, e declaração de que não está impedida de licitar nem foi declarada inidônea.

5.3. REQUISITOS OBRIGACIONAIS

5.3.1. O fornecimento de carnes diversas deverá acontecer no local indicado de acordo com o item 5.1 do Termo de Referência da pretensa licitação, sendo que o mesmo está localizado no perímetro do município de São João da Boa Vista.

5.3.2. As entregas deverão ocorrer de forma PARCELADA conforme Autorização de Fornecimento emitida pelo Departamento Requisitante.

5.3.3. Eventuais prorrogações de prazo de entrega, deverão ser solicitadas, antes do vencimento do prazo, desde que devidamente justificado e aprovado pelo Departamento Requisitante.

5.4. SUBCONTRATAÇÃO

5.4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.5.1. Considerando a discricionariedade da Administração, e tendo em vista que não se trata de contratação vultuosa ou complexa, não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

6.1. São estimadas as seguintes quantidades, com base em estimativas realizadas pelo administrativo do Quartel do Corpo de Bombeiros:

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	306	KG	ACÉM; EM CUBOS; RESFRIADO; MAXIMO DE 10% DE SEBO E GORDURA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO DE 1 A 5 KG;

2	206	KG	PERNIL SUINO – PERNIL DE PORCO EM CUBOS, SEM CAPA DE GORDURA E SEM TEMPERO, CONGELAMENTO IQF, PACOTES DE 1 A 5 KG
3	270	KG	ACÉM; MOÍDO; RESFRIADO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; PESANDO DE 1 A 5 KG;
4	302	KG	COXÃO MOLE; EM BIFES; RESFRIADO; MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; PESANDO DE 1 A 5KG
5	408	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, PACOTE DE 1,8KG A 2,5KG, CONGELADO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS
6	96	KG	LINGUIÇA SUÍNA PRODUZIDA COM CARNE SUINA CONFORME PADRÕES SANITÁRIOS APLICÁVEIS: (PERNIL), COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA EM PACOTES DE 1 A 5KG.
7	300	KG	FILÉ DE PEIXE IQF - MERLUZA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 A 5KG
8	384	KG	FRANGO PEITO - ACONDICIONADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 01 KG - (KG) - CONGELADO, SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, SEM PELE E SEM OSSO
9	78	KG	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, EMABALAGEM ATÓXICA DE APROXIMADAMENTE 01KG
10	56	KG	BACON EM MANTA. DESCRIÇÃO TÉCNICA: PORÇÃO 100G - VALOR ENERGÉTICO 70 KCAL, CARBOIDRATOS 1G, PROTEÍNAS 7G, GORDURAS TOTAIS 4,5G, GORDURAS SATURADAS 3G, COLESTEROL 15MG, FIBRA ALIMENTAR 0, CÁLCIO 16,8G, FERRO 0, SÓDIO 610MG.APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM ATÓXICA DE APROXIMADAMENTE 01 KG
11	102	KG	SALSICHA - PESO UNITÁRIO DE 40GR A 50GR, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS A VÁCUO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTES AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3KG À 5KG
12	306	KG	LOMBO SUÍNO; EM BIFES; RESFRIADO; MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO; PESANDO DE 1 A 5KG

6.1.1. São condições e exigência para apresentação dos produtos objeto dos itens 01 a 12 em embalagens plásticas atóxicas e transparentes (nos pesos indicados em cada item), identificados e rotulados, contendo, dentre outras informações obrigatórias, a identificação do fabricante e o respectivo selo do Serviço de Inspeção competente (Federal, Estadual ou Municipal), quando exigido pela legislação aplicável ao produto, prazo de validade mínimo que deverá corresponder a, no mínimo, 80% (oitenta por cento) da vida útil originalmente estabelecida pelo fabricante para o respectivo produto, lote, peso líquido, identificação do fabricante.

6.2. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente, encontrada no mercado. (Art. 6, XLI da Lei 14.133/2021).

6.3. A duração inicial do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar da data da sua assinatura, podendo ser

prorrogado mediante acordo entre as partes, desde que preenchidos os requisitos legais e mediante termo aditivo, devidamente justificado em razão da existência de saldo residual das quantidades estabelecidas e/ou acrescidas para consumo, uma vez que não se trata de objeto de execução continuada.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. A existência de várias empresas no ramo de mercado, assim como a prática comum da atividade, caracteriza que se trata de serviço comum que não possui restrição no mercado.

7.2. Nos termos do artigo 18, §1°, inciso V da Lei n° 14.133/2021, foi realizado o levantamento de mercado para verificar a viabilidade e as condições de contratação por meio de registro de preços para aquisição de carnes diversas, visando atender às necessidades do Quartel do Corpo de Bombeiros que está vinculado ao Departamento de Trânsito e Segurança desta Prefeitura Municipal, bem como apresentar a análise de mercado e a justificativa técnica e econômica para a escolha dessa solução em detrimento de outras alternativas.

7.3. No levantamento de mercado realizado, foram consideradas três principais alternativas:

a) Terceirização das refeições (realizadas em estabelecimentos comerciais e não no quartel).

b) Aquisição de refeições prontas

c) Aquisição direta de carnes diversas com entrega parcelada.

7.4. A análise indicou que a terceirização do serviço de fornecimento de refeições com a realização das mesmas em estabelecimentos comerciais, bem como a aquisição de refeições prontas a serem entregues no quartel. Em ambos os casos, embora apresentem conveniência em termos operacionais, possui um custo mensal elevado devido à taxas de serviço (custos relativos a empresa prestadora dos serviços que serão repassados ao consumidor), bem como da necessidade de disponibilidade dos serviços com pronta resposta diante da necessidade de alimentação do efetivo, de armazenamento e resfriamento acima apontada, o que tornam essa alternativa economicamente desvantajosa a longo prazo. Vale ressaltar que já existe uma estrutura pronta e disponível na unidade que permite a preparação das referidas refeições, e que uma vez que as atividades de emergências são de caráter imprevisível o que demanda a presença de efetivo do Corpo de Bombeiros disponível para atendimento à população 24 horas por dia, 07 dias por semana.

7.5. A aquisição direta de carnes diversas através de contrato com entrega parcelada revelou-se a opção mais vantajosa, oferecendo flexibilidade, controle de qualidade e significativa redução de custos, com base na economia de escala e na padronização dos insumos. Aquisição antecipada da totalidade das carnes para formação de estoque se mostra inviável diante da natureza perecível dos alimentos, que consumidos diariamente, ensejam entregas semanais, caso contrário necessitariam da disponibilidade de armazenamento e resfriamento adequado inexistente na Sede do Batalhão do Corpo de Bombeiros sem que perdessem a qualidade e a segurança alimentar, tornando-os impróprios para o consumo

7.5.1. Além disso, a contratação com entregas parceladas permite consolidar a demanda do Quartel do Corpo de bombeiros em um único processo licitatório, promovendo a redução de custos administrativos e operacionais.

7.5.2. Com a aquisição sob demanda e a possibilidade de entrega parcelada, evitam-se estoques excessivos e o risco de desperdício de produtos, contribuindo para a gestão eficiente dos materiais. Essa prática também permite maior controle sobre o consumo e facilita a gestão de suprimentos.

7.5.3. A previsibilidade orçamentária proporcionada pela aquisição com entrega parcelada permite um planejamento financeiro mais eficaz, evitando despesas imprevistas e proporcionando maior segurança na execução orçamentária.

7.5.4. A aquisição visa não apenas a redução de custos e a otimização dos recursos municipais, mas também a garantia de maior eficiência e transparência nos processos envolvidos. A análise de mercado confirma a viabilidade econômica dessa solução em comparação com outras alternativas, consolidando a escolha como a mais vantajosa para a administração pública, considerando ser a forma de contratação realizada atualmente utilizada pela Administração para o fornecimento de carnes, e que atende às necessidades acima dispostas, bem como realizada por outros órgãos públicos de acordo com contratações publicadas no Portal Nacional de Compras Públicas (https://pncp.gov.br/app/contratos/19391945000100/2026/16; https://pncp.gov.br/app/contratos/96291141000180/2026/10649; https://pncp.gov.br/app/contratos/76417005001743/2026/890;) . Dessa forma, atende-se aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público preconizados pela Lei nº 14.133/21.

7.6. Definido a forma de aquisição do objeto, foram realizadas pesquisas de preço pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores escolhidos por serem atuantes no ramo do objeto e que possem sede instalada em São João da Boa Vista e imediações, o que facilitaria a logística de entregas com cronograma semanal, mediante solicitação formal de cotação do decreto municipal n° 7.587/23, art. 32, inc. V.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, constam do Relatório de Pesquisa de Preços, que acompanha o presente.
8.2. A estimativa resultou em:

ITEM	QTD	FOR 1	FOR 2	FOR 3	FOR 4	VALOR MÉDIO UNIT	VALOR MÉDIO TOTAL
Acém em Cubos	306	R$ 43,90	R$ 42,90	R$ 50,00	R$ 52,80	R$ 47,40	R$ 14.504,40
Pernil Suíno	206	R$ 32,90	R$ 29,90	R$ 35,00	R$ 37,50	R$ 33,83	R$ 6.968,98
Acém Moído	270	R$ 41,90	R$ 42,90	R$ 45,00	R$ 46,90	R$ 44,18	R$11.928,60
Coxão Mole em Bife	302	R$ 52,90	R$ 45,90	R$55,00	R$ 56,60	R$ 52,60	R$ 15.885,20
Coxa e Sobrecoxa	408	R$ 18,90	R$ 19,90	R$ 22,00	R$ 23,90	R$ 21,18	R$8.641,44
Linguiça Suína	96	R$ 32,90	R$ 29,90	R$ 30,00	R$ 33,50	R$ 31,58	R$3.031,68
Peixe (Merluza)	300	R$ 49,90	R$ 52,90	R$ 55,00	R$ 56,00	R$ 53,45	R$ 16.035,00
Peito de Frango	384	R$ 32,90	R$ 33,90	R$ 35,00	R$ 37,40	R$ 34,80	R$ 13.363,20
Calabresa	78	R$ 32,90	R$ 22,90	R$ 35,00	R$ 37,10	R$ 31,98	R$ 2.494,44
Bacon	56	-	R$ 31,90	R$ 35,00	R$ 37,90	R$ 34,93	R$ 1.956,08
Salsicha	102	R$ 19,90	R$ 19,90	R$ 20,00	R$ 21,90	R$ 20,43	R$ 2.083,86
Lombo Suíno	306	R$ 35,90	R$ 35,90	R$ 39,00	R$ 39,90	R$ 37,68	R$11.530,08

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1. Conforme disposto no art. 6º, inciso XXIII, alínea "c", da Lei nº 14.133/2021, a descrição da solução como um todo deve contemplar o ciclo de vida completo do objeto, que abrange desde a obtenção de matérias-primas, o processo produtivo, o transporte, o armazenamento, a utilização até sua destinação final.
9.1.1. No presente Estudo Técnico Preliminar, a definição da necessidade para aquisição **de carnes diversas** considerou, além da qualidade nutricional do produto, aspectos relacionados à procedência dos insumos, à conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), à logística de entrega e armazenamento adequado, bem como à segurança alimentar e rastreabilidade dos produtos.
9.2. A das carnes também leva em conta sua durabilidade, validade e aceitação pelos públicos atendidos, além da destinação correta das embalagens, observando os princípios de sustentabilidade e de economicidade.
9.3. A aquisição dos itens será definida pelo julgamento como Menor Preço por Item, possibilitando assim a ampla participação dos licitantes, visando a economicidade conforme prevê o Art. 40, § 3ª Inciso I da Lei 14.133/21.
9.4. O critério de seleção será o de Menor Preço por Item, que ocorrerá pela modalidade de Pregão Eletrônico. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o "modelo de disputa aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme art. 56 da lei 14.133/21.
9.5. Tendo por base contratações anteriores com o mesmo objeto e que o levantamento foi realizado junto ao Corpo de Bombeiros, consumidor direto dos itens de acordo com memória de cálculo constante de Ofício nº. 16 GB-017/250/26 (elaborado considerando o consumo mensal efetivamente realizado com a atual

contratação e o efetivo atuante diariamente), que faz parte dos autos do processo administrativo da pretensa, assim verifica-se que as quantidades estimadas no item 6. deste Estudo Técnico Preliminar, são suficientes e suprem as necessidades desta Administração Municipal.

9.6. Extrai-se deste presente estudo que a contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante acordo entre as partes, desde que preenchidos os requisitos legais e mediante termo aditivo devidamente justificado em razão da existência de saldo residual das quantidades estabelecidas e/ou acrescidas para consumo.

9.6.1. Embora corresponda a consumo recorrente, é entendimento desta equipe de planejamento que o objeto não se enquadra como fornecimento contínuo previsto no art. 6º, XV, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o Corpo de Bombeiros corresponde a órgão pertencente a outro ente federativo, que atualmente é atendido pelo Município de São João da Boa vista por força de Convênio GSSP-ATP 32/17, e mais especificamente por unidade orçamentária do Departamento de Trânsito de Segurança através do Fundo Especial do Corpo de Bombeiro – Febom desde o exercício de 2024, vínculo este de natureza precária, que poderá ser revisto a qualquer tempo.

9.6.2. Não obstante, os quantitativos previstos são diretamente influenciados pelo efetivo da corporação no município, dados que podem variar periodicamente em razão da necessidade de realocação de tal efetivo, o que poderia comprometer o escopo contratual contratado, permanecendo o entendimento deste Departamento a manutenção da natureza do objeto como aquisição com entrega parcelada.

9.7. As entregas ocorrerão no endereço **Avenida João Osório n° 258 – Centro**, conforme quantidades semanais discriminadas na tabela abaixo:

Item	Carne	Qtd Semanal
1	Acém cubo	5,88
2	Pernil Suíno	3,96
3	Acém moído	5,19
4	Coxão Mole (Bife)	5,81
5	Coxa e Sobrecoxa	7,85
6	Linguiça Suína	1,85
7	File de Peixe (Merluza)	5,77
8	Frango (Peito)	7,38
9	Linguiça Calabresa	1,50
10	Bacon	1,08
11	Salsicha	1,96
12	Lombo Suíno	5,88

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. A adjudicação se dará pelo julgamento como menor preço por item, no modo aberto, visto que a sua divisibilidade não afeta a solução proposta para aquisição como um todo e, com isto, também possibilita a ampla participação de eventuais interessados no certame, visando a economicidade da contratação, isto conforme prevê o Artigo 40, § 2°, Inciso I da Lei 14.133 de 2021.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação pretendida mostra-se eficiente na medida em que suprirá a demanda do Efetivo do Corpo de Bombeiros.

11.2. A aquisição de carnes diversas através de entrega parcelada visa alcançar resultados significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

11.3. A aquisição através da contratação de empresa especializada também permite a padronização dos produtos adquiridos, assegurando a qualidade dos insumos utilizados pelo consumidor final. A uniformização garante que todos os setores recebam produtos de mesma especificação e qualidade, evitando disparidades que poderiam comprometer a satisfação dos usuários e a eficiência dos serviços.
11.4. Com a aquisição sob demanda e a o controle planejado da entrega parcelada, evitam-se estoques excessivos e o risco de desperdício de produtos, contribuindo para a gestão eficiente dos materiais. Essa prática também permite maior controle sobre o consumo e facilita a gestão de suprimentos.
11.5. A previsibilidade orçamentária proporcionada pela aquisição parcelada permite um planejamento financeiro mais eficaz, evitando despesas imprevistas e proporcionando maior segurança na execução orçamentária.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO
12.1. Não serão necessárias adequações de infraestrutura, logística ou pessoal para a execução contratual. Contudo, previamente ao início da vigência do contrato, serão adotadas as medidas de capacitação e orientação dos fiscais e gestores, conforme previsto no Mapa de Gerenciamento de Riscos.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES
13.1. A Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista não possui contratações correlatas ou interdependentes aqui demandada, no momento presente.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS
14.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
a) Embalagens constituídas, sempre que possível, por material reciclado, atóxico, biodegradável e que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada;
b) Observância das Normas Brasileiras – NBR publicadas pela ABNT sobre resíduos sólidos;
c) Os produtos provenientes de madeira (como o papel dos impressos e embalagens) devem ser fabricados com matéria prima oriunda de fontes de manejo sustentável;
d) Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
e) Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
f) Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
g) Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem/do serviço;
h) Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
i) Origem sustentável dos recursos naturais utilizados no serviço.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO
15.1. Considerando a existência de fornecedores dos materiais relacionados, com base na Pesquisa de Preços e a real necessidade do Quartel do Corpo de Bombeiros que está vinculado ao Departamento de Trânsito e Segurança desta Prefeitura Municipal.
15.2. Assim, esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** a contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

São João da Boa Vista, 10 de agosto de 2026.

_____
REGINA ROCHA RODRIGUES
SEGELP

ANDREA PAROLIN PAVANI PERINTOTI

Diretora do Departamento de Trânsito e Segurança