



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPUÃ DO OESTE

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS: (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

Numero do Processo: 474/2024

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Josicler Ribeiro da Silva
Coordenadora da Vigilância Socioassistencial
matricula:6184

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP

Esta Especificação Técnica de Procedimento Interno (ETPI) tem como objetivo detalhar os procedimentos e normas para a aquisição de serviços de coffee break, marmitas e serviços correlatos, visando atender as demandas das secretarias SEMECE, SEMSAU, SEMOP, SEMAGRI, GABINETE, e SEMAP.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

As secretarias SEMECE, SEMSAU, SEMOP, SEMAGRI, GABINETE e SEMAP,SEMTAS justificam a contratação de uma empresa para fornecer serviços de refeições leves, como coffee break e coquetel, devido à necessidade constante durante a realização de capacitações, cursos, treinamentos, seminários, congressos e palestras. Estes eventos frequentemente demandam pausas para alimentação, garantindo o conforto e a eficiência das atividades diárias.

Além disso, todas as secretarias mencionadas também utilizam o serviço de marmitex para atender suas necessidades operacionais diárias. A organização de solenidades institucionais requer a oferta de coquetéis aos convidados, seguindo práticas tradicionais e fortalecendo as relações institucionais. A contratação prévia desses serviços também contribui para evitar despesas de última hora, garantindo um planejamento financeiro eficiente.

Para a Secretaria de Assistência Social (SEMAS), especificamente, a disponibilidade de marmitex é essencial para atender de maneira digna e adequada os usuários em situação de vulnerabilidade social, reforçando o compromisso do órgão com o bem-estar e a inclusão social.

Esta abordagem integrada não apenas otimiza recursos, mas também assegura que todas as atividades e eventos institucionais sejam realizados de forma organizada e com qualidade

5. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Responsável
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento	DIEGO EMANUEL FELIX DA SILVA
Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos	PAULO SERGIO DE SOUZA
Secretaria Municipal de Saúde SEMSAU	MARCIO BRUNE CHRISTO
Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer SEMECE;	RUTE ALVES DA SILVA CARVALHO
Secretaria Municipal de Agricultura SEMAGRI	IBRAIM COELHO JUNIOR

Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social SEMTAS	Rosiane Barbosa de Araújo
Gabinete do Prefeito	Moisés Garcia Cavalheiro

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Fornecimento Regular e Variado:** A empresa contratada deve ser capaz de fornecer refeições leves variadas e de qualidade, adequadas para diferentes tipos de eventos, incluindo coffee breaks durante cursos, treinamentos, seminários, congressos e palestras, além de coquetéis para solenidades institucionais.
- Qualidade e Apresentação:** As refeições devem atender a padrões de qualidade gastronômica, sendo preparadas com ingredientes frescos e seguindo normas sanitárias rigorosas. A apresentação dos alimentos e bebidas deve ser impecável, contribuindo para a boa impressão dos eventos.
- Planejamento e Flexibilidade:** A empresa precisa demonstrar capacidade de planejamento e flexibilidade para atender a demandas de última hora e ajustes no número de participantes nos eventos, garantindo o fornecimento adequado sem desperdícios.
- Cumprimento de Prazos:** É fundamental que a empresa cumpra rigorosamente os horários estipulados para a entrega e montagem dos serviços, assegurando que as pausas para refeições não comprometam o cronograma das atividades.
- Preço Competitivo:** A proposta financeira deve ser competitiva e transparente, incluindo todos os custos associados aos serviços prestados. A contratação visa otimizar recursos públicos, evitando gastos desnecessários e garantindo um bom custo-benefício.
- Self-Service (Ser Serf):** Disponibilização de opção de refeições através de self-service nas dependências do estabelecimento contratado, onde os participantes podem escolher e se servir diretamente no local, proporcionando comodidade e flexibilidade durante eventos prolongados.
- Serviço de Marmitex:** Além disso, é fundamental que a empresa ofereça o serviço de marmitex para atender às necessidades diárias das secretarias, especialmente da Secretaria de Assistência Social (SEMAS). As marmitex devem ser nutritivas, saborosas e preparadas considerando as particularidades dietéticas e higiênicas necessárias para atender usuários em situação de vulnerabilidade social de maneira adequada e digna.

Estes requisitos visam garantir que a contratação atenda às necessidades operacionais e institucionais das secretarias, assegurando a qualidade, eficiência e economia na realização de eventos e na prestação de serviços aos usuários e colaboradores.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar soluções existentes no mercado atendem aos requisitos estabelecidos, objetivando alcançar os resultados pretendidos e atender a necessidade da aquisição, levando em consideração os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

7.1 Das Soluções:

Solução 1: Contratação direta com empresa para fornecimento de serviços de refeições leves (coffee break) e marmitas;

Solução 2: Contratar uma empresa especializada para fornecimento exclusivo de marmitas para atender usuários em vulnerabilidade social;

Solução 3: Realizar licitação própria para aquisição de refeições leves (coffee break) e marmitas;

7.2 Da análise:

Solução 1: A contratação direta com uma empresa para fornecimento de serviços de coffee break e marmitas pode ser vantajosa em termos de conveniência e gestão, mas apresenta desafios como falta de competitividade, possibilidade de favoritismo, e potencial dificuldade em garantir inovação e qualidade contínua nos serviços.

Solução 2: Contratar uma empresa especializada exclusivamente para o fornecimento de marmitas, especialmente para atender usuários em vulnerabilidade social, pode ser uma abordagem mais focada e eficiente, assegurando que as necessidades específicas desses grupos sejam atendidas de maneira adequada.

Solução 3: Realizar uma licitação própria para aquisição de refeições leves (coffee break) e marmitas;é uma prática que promove transparência, competitividade entre os fornecedores e permite a escolha da melhor proposta em termos de qualidade e preço, assegurando o atendimento .

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente contratação Aquisição através de ata de registro de preço tem como objetivo principal assegurar o fornecimento regular e qualificado de marmitex, serviços de refeições serv serf , coffee break, através de empresas ganhadoras para entrega parcelada conforme ordem de fornecimento/nota de empenho emitida pela secretarias ,para atender às necessidades operacionais das secretarias SEMECE, SEMSAU, SEMOP, SEMAGRI, GABINETE, SEMAP e especialmente da Secretaria de Assistência Social (SEMTAS). Esses serviços são fundamentais para o sucesso de eventos institucionais, capacitações, cursos, treinamentos, seminários, congressos e outras atividades promovidas pelo município.

2. Descrição dos Serviços:

- **Marmitex:** Fornecimento diário de marmitex nutritivas e balanceadas, destinadas principalmente ao atendimento de usuários em situação de vulnerabilidade social conforme políticas estabelecidas pela SEMTAS e outras Secretarias.
- **Serviços de (Coffee Break):** Prestação de serviços de coffee break durante eventos institucionais, incluindo fornecimento de bebidas quentes e frias, snacks e alimentos leves, garantindo qualidade na apresentação e atendimento aos participantes.
- **Self-Service (Ser Serf):** Disponibilização de opção de refeições através de self-service nas dependências do estabelecimento contratado, onde os participantes podem escolher e se servir diretamente no local, proporcionando comodidade e flexibilidade durante eventos prolongados.
- **Serviços Gerais:** Incluem atividades de apoio como montagem e desmontagem de estruturas para eventos, limpeza pós-evento, gestão de resíduos e outras demandas logísticas conforme necessidade das secretarias.

3. Justificativa Técnica e Econômica:

- **Eficiência Operacional:** A contratação centralizada desses serviços otimiza a gestão de recursos públicos, evitando a dispersão de contratos individuais e facilitando o controle administrativo.
- **Economicidade:** Utilização de ata de registro de preço para garantir preços competitivos e condições comerciais vantajosas, promovendo economia significativa para o município.
- **Qualidade e Conformidade:** Seleção criteriosa de fornecedores qualificados assegura a qualidade dos alimentos e serviços prestados, cumprindo rigorosamente as normas sanitárias e atendendo às expectativas de qualidade dos eventos institucionais.

4. Exigências de Manutenção e Assistência Técnica:

- **Manutenção:** Não aplicável para este tipo de serviços.
- **Assistência Técnica:** Caso necessário, os fornecedores deverão garantir suporte técnico para resolver eventuais problemas operacionais durante a prestação dos serviços.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

LOTE1

Item	Descrição	SEMTAS	SEMECE	SAÚDE	GABINETE	SEMOP	SEMAGRI	SEMAP	TOTAL
	REFEIÇÃO COMERCIAL								
	TIPO SELF-								

1	SERVICE Almoço self service, contendo no mínimo o cardápio abaixo: arroz branco, feijão, farofa, macarrão, carnes de diversos tipos (boi, porco, frango, peixe), pelo menos dois tipos por refeição, ovos fritos e omeletes, legumes refogados, saladas diversas de legumes e grãos (mínimo pó dia de 02 opções), saladas cruas diversas (mínimo por dia de 02 opções), molhos diversos para saladas isentos de maionese e sucos naturais de frutas (no mínimo 02 opções de sabores), sendo servido no estabelecimento do contratado.	30,00	100,00	100,00	40,00	50,00	50,00	40,00	410,00
2	MARMITEX COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO, CARNES DE DIVERSOS TIPOS (BOI, PORCO, FRANGO, PEIXE), PELO MENOS DOIS TIPOS POR REFEIÇÃO, OVOS FRITOS E OMELETES, LEGUMES REFOGADOS, SALADAS DIVERSAS DE LEGUMES E GRÃOS (MÍNIMO PÓ DIA DE 02 OPÇÕES), SALADAS CRUAS DIVERSAS (MÍNIMO POR DIA DE 02 OPÇÕES), MOLHOS DIVERSOS PARA SALADAS ISENTOS DE MAIONESE. marmitex com arroz branco, feijão, farofa, macarrão, carnes de diversos tipos (boi, porco, frango, peixe), pelo menos dois tipos por refeição, ovos fritos e omeletes, legumes refogados, saladas diversas de legumes e grãos (mínimo pó dia de 02 opções), saladas cruas diversas (mínimo por dia de 02 opções), molhos diversos para saladas isentos de maionese.	200,00	100,00	250,00	-	-	-	100,00	650,00

LOTE 2

		SEMTAS	SEMECE	SAÚDE	GABINETE	SEMOP	SEMAGRI	SEMAP	TOTAL
3	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK. 30 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholatado, Chá e saches de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 30 PESSOAS , sendo servido em local designado pela Secretária . Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	30,00	50,00	50,00	4,00	50,00	50,00	10,00	244,00
4	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 50 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholatado, Chá e saches de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 50 PESSOAS , sendo servido em local designado pela secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	20,00	50,00	20,00	-	-	-	5,00	95,00

	Descrição	SEMTAS	SEMECE	SAÚDE	GABINETE	SEMOP	SEMAGRI	SEMAP	TOTAL
5	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 80 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholatado, Chá e saches de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 80 PESSOAS , sendo servido em local designado pela secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	20,00	50,00	15,00	3,00	-	-	5,00	93,00
6	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 100 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholatado, Chá e saches de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 100 PESSOAS , sendo servido em local designado pela Secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de-obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o	15,00	50,00	10,00	4,00	10,00	10,00	5,00	104,00

	serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.								
7	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 15 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholado, Chá e sachês de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 15 PESSOAS , sendo servido em local designado pela Secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	30,00	50,00	50,00	-	10,00	10,00	10,00	160,00
8	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 150 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholado, Chá e sachês de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 150 PESSOAS , sendo servido em local designado pela Secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	10,00	50,00	50,00	6,00	-	-	10,00	126,00
	FORNECIMENTO DE COFFE BREAK: 200 PESSOAS Fornecimento de Coffe Break, contendo no mínimo o cardápio abaixo: Pães, Pão de Queijo, Torradas, Mini sanduíches, Café, Leite, Acholado, Chá e sachês de chás, Sucos naturais de frutas, Manteiga, Patês, Geléias, Bolos frescos, Frutas, Açúcar e adoçante, para 200 PESSOAS , sendo servido em local designado pela Secretária. Observação: É responsabilidade de a CONTRATADA providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentos, equipamentos, mão de obra, embalagens, O serviço deverá englobar equipamentos que mantenham os alimentos aquecidos, as bebidas refrigeradas, montagem e desmontagem da mesa, bem como os utensílios necessários para o serviço (mesas, toalhas, copos, xícaras, talheres, louças, bandejas, suqueiras, guardanapos descartáveis, dentre outros materiais necessários a manter a qualidade do serviço). Além disso, a contratada deverá prover equipe necessária para a execução do serviço, considerando o manuseio dos alimentos fornecidos no evento.	10,00	50,00	10,00	3,00	-	-	5,00	78,00

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valor da Contratação é de R\$ 49.694,27 (quarenta e nove mil, seiscentos e noventa e quatro reais e vinte e sete centavos)

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Objeto da presente aquisição através de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preço será por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes, ampliação de competitividade e assim proporcionar a

participação de empresas que possam atender a demanda com relação aos itens. Não há necessidade de agrupamentos dos itens.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas/interdependentes para a viabilidade e contratação destes itens.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente aquisição está prevista no Plano Anual de Contratações, publicado no portal da transparência por meio do Ato Normativo nº 001/2024, abrangendo itens como coffee break, serviço de buffet e marmitas.

A despesa está adequadamente alinhada com a Lei Orçamentária Anual e é compatível com a Lei de Diretrizes Orçamentárias do município de Itapuã do Oeste/RO.

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

- **Uso Eficiente dos Recursos:** Utilizar o dinheiro de forma eficiente, conforme planejado no Plano Anual de Contratações.
- **Transparência e Conformidade:** Garantir que todas as compras sejam feitas de maneira transparente e de acordo com as leis vigentes, incluindo a Lei Orçamentária Anual e a Lei de Diretrizes Orçamentárias do município de Itapuã do Oeste/RO.
- **Qualidade dos Serviços:** Fornecer serviços de coffee break, buffet e marmitas de alta qualidade, atendendo às necessidades dos beneficiários.
- **Satisfação dos Usuários:** Aumentar a satisfação dos usuários através da entrega de serviços alimentares adequados e bem avaliados.
- **Eficiência Operacional:** Melhorar a eficiência na gestão de eventos e atividades que requeiram serviços de alimentação, garantindo pontualidade e excelência.
- **Monitoramento e Avaliação:** Implementar mecanismos para monitorar e avaliar os serviços prestados, assegurando que atendam aos padrões estabelecidos e promovam melhorias contínuas.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- **Planejamento e Organização:** Elaborar um cronograma detalhado para a realização das aquisições, garantindo que todas as etapas sejam cumpridas dentro dos prazos estabelecidos.
- **Adequação Orçamentária:** Verificar a adequação orçamentária e financeira de cada aquisição, assegurando conformidade com a Lei Orçamentária Anual e a Lei de Diretrizes Orçamentárias.
- **Contratos e Acordos:** Formalizar contratos e acordos com os fornecedores selecionados, especificando todas as condições e responsabilidades.
- **Treinamento e Capacitação:** Promover treinamento e capacitação para os colaboradores envolvidos na gestão e execução dos serviços, garantindo que estejam preparados para atender às demandas.
- **Monitoramento Contínuo:** Implementar um sistema de monitoramento contínuo para acompanhar a execução dos serviços, identificando e corrigindo possíveis falhas rapidamente.
- **Feedback e Avaliação:** Coletar feedback dos usuários finais sobre os serviços prestados e realizar avaliações periódicas para promover melhorias contínuas.
- **Transparência e Prestação de Contas:** Manter a transparência em todas as etapas do processo e prestar contas regularmente, garantindo que todas as ações sejam documentadas e divulgadas no portal da transparência.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

1. **Uso de Materiais Descartáveis:** O uso excessivo de materiais descartáveis, como pratos, copos e talheres de plástico, pode ter um impacto negativo. Promover o uso de materiais reutilizáveis ou biodegradáveis pode ser uma solução.

2. **Contaminação do Solo e da Água:** O descarte inadequado de resíduos alimentares e embalagens pode levar à contaminação do solo e da água. Estabelecer um sistema adequado de coleta e descarte de resíduos é essencial.
3. **Impacto na Biodiversidade:** A demanda por certos alimentos pode impactar a biodiversidade, especialmente se envolve produtos provenientes de práticas agrícolas insustentáveis. Escolher fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis pode ajudar a proteger a biodiversidade.
4. **Poluição Sonora e Atmosférica:** As operações de transporte e preparação de alimentos podem gerar poluição sonora e atmosférica. Implementar medidas de controle pode minimizar esses impactos.

Ao considerar esses possíveis impactos ambientais, é crucial adotar estratégias e práticas que promovam a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental em todas as etapas do processo de aquisição e prestação de serviços alimentares.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

ASSINATURAS:

Rosiane Barbosa de Araújo
Secetária/SEMTAS
Port.nº042-GAB-PMIO/17

Josicler Ribeiro da Silva
Coordenadora da Vigilância
Matricula:6184

Rua Airton Senna, 1425 - Centro - Itapuã do Oeste/RO CEP: 76861-000
Contato: (69) 3231-2330 - Site: www.itapuadoeste.ro.gov.br - CNPJ: 63.761.936/0001-55



SIMPLES
ASSINATURA
ELETRÔNICA
LOGIN E SENHA

Documento assinado eletronicamente por **ROSIANE BARBOSA DE ARAUJO, SECRETARIO MUNICIPAL**, em 23/07/2024 às 11:49, horário de Itapuã do Oeste/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 2.043 de 13/01/2020](#).



SIMPLES
ASSINATURA
ELETRÔNICA
LOGIN E SENHA

Documento assinado eletronicamente por **JOSICLER RIBEIRO DA SILVA, CCORDENADORA DE VIGILANCIA SOCIOASSISTENCIAL**, em 23/07/2024 às 11:52, horário de Itapuã do Oeste/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 2.043 de 13/01/2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.itapuadoeste.ro.gov.br, informando o ID **313644** e o código verificador **BEBDB8BC**.

Referência: [Processo nº 3-474/2024](#).

Docto ID: 313644 v1