ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Considera-se Estudo Técnico Preliminar - ETP o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza determinada necessidade, descreve as análises realizadas em termos de requisitos, alternativas, escolhas, resultados pretendidos e demais características, dando base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

Considerando a Instrução Normativa nº 40 de 22 de Maio de 2020, Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital, (exceto o disposto no art. 8º) devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP).

Considerando a Instrução normativa SEGES nº 58, de 08 de Agosto de 2022, a qual, Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares ETP, para aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, sobre o Sistema ETP digital.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Órgão/Entidade: Prefeitura Municipal de Cujubim/RO
Unidade Requisitante: Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU
Centro de Custo: SEMSAU, SEMECD, SEMAS
Processo Administrativo: 1-1058/2026

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material de consumo do tipo pães e itens para coffee break, destinados ao atendimento das necessidades e demandas da Secretaria Municipal de Saúde e Educação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade a constituição de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de material de consumo do tipo pães e itens destinados à composição de coffee break, visando atender às necessidades e demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Cujubim/RO, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

A necessidade foi formalizada por meio de DOD - Documento de Formalização de Demanda, que identifica a demanda por produtos destinados ao consumo e à realização de atividades que demandem o fornecimento de alimentação, contemplando bolo, mini salgados assados, mini salgados fritos, mini sanduíches naturais, pão francês, refrigerante e torta salgada.

A Secretaria Municipal de Saúde e desenvolve suas atividades de forma contínua, razão pela qual se mostra necessário o adequado planejamento para o atendimento das demandas de consumo relacionadas às suas atividades e necessidades institucionais.

A inexistência de instrumento válido para aquisição dos itens poderá resultar em dificuldades para o atendimento das demandas da unidade, bem como na necessidade de instauração de procedimentos administrativos individualizados sempre que houver necessidade de aquisição dos produtos.

Considerando que os produtos possuem características de consumo imediato ou curta durabilidade e que a necessidade de fornecimento poderá ocorrer de forma variável ao longo do período, não se mostra adequada a aquisição integral e antecipada de todos os quantitativos.

Nesse contexto, identifica-se como solução mais adequada a realização de procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, permitindo que as aquisições ocorram de forma parcelada, conforme a necessidade efetivamente apresentada pelas secretarias e de acordo com as condições estabelecidas no futuro Termo de Referência.

A contratação encontra fundamento no interesse público de garantir condições adequadas para o atendimento das demandas da unidade requisitante, assegurando maior planejamento, eficiência administrativa e disponibilidade dos itens quando necessários.

3. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação decorre de demanda formalmente apresentada pela Secretaria Municipal de Saúde, por intermédio dos Documentos de Formalização de demanda - DOD anexos aos autos do processo sob IDS:527534, 527733,527907 e 536674.

A contratação deverá observar sua compatibilidade com o planejamento administrativo e orçamentário do Município, bem como com os instrumentos de planejamento da Secretaria Municipal de Saúde aplicáveis à execução das ações e atividades sob sua responsabilidade.

Nos termos da legislação vigente, a contratação deverá demonstrar alinhamento com o Plano de Contratações Anual – PCA, sempre que elaborado pelo Município e aplicável à unidade demandante.

Por se tratar de aquisição destinada ao atendimento das necessidades das Unidade de Saúde da Municipalidade, a contratação guarda relação com as atividades administrativas e operacionais desenvolvidas no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

A instrução processual deverá conter os documentos necessários à demonstração da compatibilidade da contratação com o planejamento e com as leis orçamentárias, conforme aplicável.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o adequado atendimento da necessidade identificada, os produtos deverão atender às especificações técnicas e qualitativas estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

Deverão ser observados, entre outros, os seguintes requisitos:

I – os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições de consumo;

II – os alimentos deverão apresentar características compatíveis com as especificações constantes no Termo de Referência;

III – os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação e acondicionamento;

IV – os produtos deverão estar livres de sujidades, contaminantes, fungos, bolores ou quaisquer outras alterações que os tornem impróprios para o consumo;

V – os produtos industrializados deverão apresentar identificação e informações de validade, quando aplicável;

VI – os produtos deverão ser entregues em embalagens adequadas à sua conservação e transporte;

VII – os alimentos preparados deverão apresentar características adequadas de aparência, textura, sabor e demais condições próprias para o consumo;

VIII – os produtos deverão atender integralmente às especificações, quantidades e unidades de fornecimento solicitadas;

IX – o fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante solicitação da Administração;

X – os produtos deverão ser entregues dentro dos prazos e nas condições estabelecidas no Termo de Referência e na respectiva solicitação de fornecimento;

XI – a empresa fornecedora deverá observar as normas sanitárias e demais disposições aplicáveis às

atividades de manipulação, produção, acondicionamento, transporte e comercialização de alimentos.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O presente método de levantamento de estimativa da quantidade a ser contratada levou em consideração, os Documentos de Oficialização de Demanda (DOD),encaminhados pelas unidades requisitante sob IDS:527534, 527733,527907 e 536674.

Os quantitativos previstos constituem estimativa para fins de planejamento da contratação e formação da Ata de Registro de Preços, não representando obrigação de aquisição integral por parte da Administração.

5.1. ITENS E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	**UND**	**QTD**	**VALOR UNIT**
01	BOLOS DE SABORES VARIADOS - (FUBÁ, LARANJA, CHOCOLATE) OBTIDOS A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, A MASSA DEVEESTAR COM BOA APARÊNCIA MACIA E AERADA. SERÃO REJEITADOS BOLOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, "EMBATUMADOS" ASPECTO DE MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS, DEVEM ESTAR LIVRES DE SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINANTES COMO FUNGOS OU BOLORES. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM PRATOS DE PAPELÃO LAMINADO ESPECÍFICO PARA ESTE FIM E COBERTO COM PAPEL FILME. DEVE CONTER NA EMBALAGEM ETIQUETA COM PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E SABOR.	UN	760	R$ 36,64
02	MINI SALGADOS ASSADOS AO FORNO SEM GORDURA UNIDADE DE FORNECIMENTO CENTO QUE EQUIVALE A 100 UNIDADES DE SALGADOS.(PASTEIS QUIBES, COXINHAS, RISÓLES) A BASE DE MASSA CONTENDO LEITE, OVOS, FERMENTO, ÁGUA. (TABLETES DE CALDO DE CARNE), ALHO AMASSADO, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE ROSCA , SAL , QUEIJO, MUSSARELA RALADA, PRESUNTO CORTADO EM TIRAS FINAS, SALSINHA PICADA A GOSTO, ORÉGANO, PEITO DE FRANGO CALDO DE GALINHA, RAMOS DE ALECRIM, CEBOLA PICADA E ÓLEO.	CENTO	1.925	R$ 110,84
03	SALGADINHO FRITO - MASSA COZIDA - PESO MINIMO DE CADA UNIDADE 20 A 25 GR - RECHEIO: CARNE, FRANGO OU QUEIJO - ESPÉCIE A ESCOLHER (RISOLES, COXINHA, CROQUETE DE CARNE, CROQUETE DE PRESUNTO E QUEIJO, OU BOLINHA DE QUEIJO) UNIDADE DE FORNECIMENTO CENTO QUE EQUIVALE A 100 UNIDADES DE SALGADOS.	CENTO	1.355	R$132,01
04	SALGADINHO - MINI SANDUICHE NATURAL, COMPOSTO POR UM PÃO DOCE DE 25 GR, C/ RECHEIO DE PATÊ DE FRANGO, PRESUNTO COZIDO DE 25 GR OU ATUM, ALFACE E CENOURA RALADA UNIDADE DE FORNECIMENTO CENTO QUE EQUIVALE A 100 UNIDADES DE SALGADOS.	CENTO	310	R$138,22
05	PÃO FRANCÊS: PESO 50G. FORMATO FUSIFORME COM ADIÇÃODE SAL, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL, E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE	KG	3.440	R$26,53

	O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ QUE O PRODUTO SEJE ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA.			
06	FARDO DE REFRIGERANTE DE 2LTS COM 06 UNIDADES CADA, DE 1ª QUALIDADE. (QUALIDADE SUPERIOR OU IGUAL A DA COCA-COLA / FANTA) - REFRIGERANTE 2 LITROS 1ª QUALIDADE COM 06 UNIDADES	FARDO	124	R$64,40
07	TORTA SALGADA RECHEADA SABORES DE FRANGO OU CARNE, PESO APROXIMADO DE 50 GRAMAS POR PEDAÇO TAMANHO PEQUENO; UNIDADE DE FORNECIMENTO (CENTO) QUE EQUIVALE A 100 PEDAÇOS PEQUENOS DE TORTA.	CENTO	1.310	R$89,80
08	SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO DE DIVERSOS SABORES COM EMBALAGEM DE 1 LITRO CADA, DEVERÁ OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE FIXADA DE ACORDO COM INSPEÇÃO.	UN	410	R$16,73
09	PRESUNTO TIPO 1ª LINHA FATIADO, PERNIL SUÍNO, SAL, PROTEINA DE SOJA, PIMENTA, CRAVO, CANELA, HORTELÃ, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES.	KG	120	R$65,32
10	QUEIJO''DO TIPO MUSSARELA - 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRASPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS,A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMEROS DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA / SIF / DIPOA E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE, FATIADO EM LÂMINAS DE 30 GRAMAS, EMBALAGENS DE NO MAXIMO 01 KG.	KG	120	R$85,06

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

Com o objetivo de identificar a solução mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa, foram consideradas as seguintes alternativas:

6.1. ALTERNATIVA 1 – AQUISIÇÃO ANTECIPADA DA TOTALIDADE DOS PRODUTOS

A aquisição integral dos quantitativos em uma única entrega não se mostra adequada à natureza da demanda.

Parte significativa dos produtos pretendidos possui natureza perecível ou reduzido prazo para consumo, como pães, bolos, salgados, sanduíches e tortas. A aquisição antecipada poderia resultar em deterioração, perda de qualidade e desperdício.

Além disso, não é possível estabelecer com precisão o momento em que cada demanda ocorrerá ao longo do período estimado de 12 meses.

6.2. ALTERNATIVA 2 – REALIZAÇÃO DE CONTRATAÇÕES ISOLADAS PARA CADA NECESSIDADE

Outra possibilidade seria a realização de procedimentos de contratação sempre que surgisse uma nova demanda.

Entretanto, essa alternativa poderia gerar maior volume de procedimentos administrativos, aumento do tempo necessário para atendimento das solicitações e menor eficiência na gestão das aquisições.

A necessidade de realização de processos individualizados também poderia dificultar o atendimento tempestivo das demandas da unidade requisitante.

6.3. ALTERNATIVA 3 – REGISTRO DE PREÇOS COM FORNECIMENTO PARCELADO

A realização de Registro de Preços permitirá à Administração registrar os valores dos itens necessários e solicitar o fornecimento de acordo com as necessidades que surgirem durante a vigência da Ata.

A solução apresenta as seguintes vantagens:

- fornecimento parcelado conforme a necessidade;
- redução do risco de desperdício de produtos perecíveis;
- maior agilidade para atendimento das demandas;
- redução da necessidade de instauração de múltiplos procedimentos para aquisições semelhantes;
- melhor planejamento administrativo;
- possibilidade de aquisição apenas dos quantitativos efetivamente necessários;
- otimização dos recursos administrativos destinados à realização de procedimentos de contratação.

Conclusão: alternativa considerada tecnicamente e operacionalmente mais adequada.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual aquisição dos itens constantes da Solicitação de Materiais nº 258/26.

Após a conclusão do procedimento licitatório, será formalizada a respectiva Ata de Registro de Preços.

Durante a vigência da Ata, a Secretaria Municipal de Saúde poderá solicitar o fornecimento dos produtos de forma parcelada, de acordo com a necessidade das Unidades de Saúde bem como da SEMECD e SEMAS e observando os quantitativos registrados.

A solução compreenderá, de forma integrada:
a) seleção de fornecedor ou fornecedores aptos ao fornecimento dos itens;
b) registro dos preços ofertados e considerados vantajosos;
c) formalização da Ata de Registro de Preços;
d) emissão das solicitações de fornecimento conforme a necessidade da Administração;
e) entrega dos produtos nas condições estabelecidas;
f) recebimento e conferência quantitativa e qualitativa dos itens;
g) fiscalização da execução;
h) pagamento após o regular recebimento e ateste, observadas as condições previstas nos documentos da contratação.

O Termo de Referência deverá estabelecer detalhadamente as especificações, condições de entrega, locais, prazos, obrigações das partes, forma de recebimento, fiscalização e demais condições necessárias à adequada execução.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO
Diante da demanda apresentada neste estudo, o atendimento à soluções exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultar a outros editais conforme pode ser identificado em pesquisas de preços do Portal Nacional de Contratações Publicas - PNCP anexas aos autos , como objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem as necessidades da municipalidade.

Não se observou mais variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade da normativa.

Logo, a aquisição dos Mobiliários e materiais permanentes objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, demonstrando que os itens pretendidos são amplamente comercializados por fornecedores locais, regionais e nacionais, não havendo restrição de competitividade.

Os produtos possuem especificações padronizadas e de fácil aquisição, sendo usualmente fornecidos para órgãos públicos, o que viabiliza a realização de processo licitatório competitivo, preferencialmente na modalidade pregão eletrônico, ou dispensa eletrônica.

8.1 - **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**
O valor estimado da contratação será definido na fase de pesquisa de preços, com base em:

- Portal Nacional de Contratações Publicas - PNCP;
- Contratações similares de outros entes públicos;
- Cotações com fornecedores.

Considerando que a após as pesquisas de preços e levantamento de mercado O custo estimado total é de R$1.191.086,65 (Um milhão cento e noventa e um mil, oitenta e seis reais e sessenta e cinco centavos).

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Considerando que os itens possuem características próprias, unidades de fornecimento distintas e possibilidade de existência de diferentes fornecedores aptos ao seu fornecimento, mostra-se tecnicamente recomendável que o julgamento seja realizado por item, desde que essa forma de divisão seja confirmada como vantajosa na instrução do processo.

O parcelamento poderá ampliar a competitividade, permitindo a participação de fornecedores que não disponham de todos os produtos constantes da demanda.

A divisão por itens também possibilita que a Administração obtenha propostas individualizadas para cada produto, favorecendo a busca pela proposta mais vantajosa.

Assim, recomenda-se a adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, observadas as especificações e exigências estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização da contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:
I – garantir instrumento válido para aquisição dos produtos necessários às demandas das Secretarias;
II – possibilitar o fornecimento parcelado dos itens, de acordo com a necessidade efetiva da Administração;
III – reduzir o risco de desperdício decorrente da aquisição antecipada de produtos perecíveis;
IV – conferir maior agilidade ao atendimento das solicitações;
V – reduzir a necessidade de instauração de procedimentos individualizados para aquisição de produtos da mesma natureza;
VI – melhorar o planejamento e a organização das aquisições;
VII – assegurar o recebimento de produtos em condições adequadas de qualidade, higiene e consumo;
VIII – promover a economicidade e o adequado emprego dos recursos públicos;
IX – permitir a aquisição dos quantitativos efetivamente necessários durante o período de vigência da Ata;
X – assegurar maior eficiência administrativa na gestão das demandas relacionadas ao objeto.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Para a adequada instrução do processo e realização do procedimento licitatório, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. consolidar e validar as especificações dos itens;
2. manter os quantitativos definidos pela unidade requisitante, salvo necessidade de retificação formalmente justificada;
3. realizar pesquisa de preços para definição do valor estimado;
4. elaborar o Termo de Referência;
5. anexar ao processo o Mapa de Gerenciamento de Riscos;
6. definir as condições de fornecimento, prazo e local de entrega;
7. designar, no momento oportuno, os responsáveis pela gestão e fiscalização da Ata e dos instrumentos decorrentes;
8. verificar a compatibilidade da contratação com o planejamento administrativo e orçamentário;
9. elaborar o edital e demais documentos necessários ao procedimento;
10. realizar o procedimento licitatório e, concluídas as etapas legais, formalizar a Ata de Registro de Preços.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Com base exclusivamente nas informações constantes da Solicitação de Materiais nº 244/26, não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis à execução do objeto.

Eventuais contratações correlatas ou Atas de Registro de Preços vigentes com objeto semelhante deverão ser verificadas durante a instrução processual, com a finalidade de evitar duplicidade de contratação ou sobreposição de demandas.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação possui potencial de geração de resíduos decorrentes principalmente das embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos produtos.

Também poderá haver geração de resíduos alimentares em decorrência do consumo dos produtos.
Para mitigação dos possíveis impactos, deverão ser observadas, sempre que aplicáveis e compatíveis com a natureza do objeto, as seguintes medidas:

I – fornecimento parcelado, evitando a aquisição de produtos em quantidade superior à efetivamente necessária;
II – planejamento das solicitações para reduzir perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos;
III – utilização de embalagens adequadas e necessárias à preservação dos produtos, evitando excessos;
IV – orientação quanto à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados;
V – adoção de medidas administrativas voltadas à redução do desperdício de alimentos.
Considerando a natureza dos produtos, não se identificam, nesta etapa, impactos ambientais relevantes que inviabilizem a contratação.

14. ANÁLISE DE RISCOS
Os riscos relacionados à contratação foram identificados e analisados em documento específico, denominado Mapa de Gerenciamento de Riscos, que deverá integrar a instrução do processo administrativo.

Entre os principais riscos a serem monitorados destacam-se:

- inadequação das especificações dos produtos;
- pesquisa de preços incompatível com o mercado;
- insuficiência ou inadequação dos quantitativos estimados;
- baixa competitividade do procedimento;
- atraso no fornecimento;
- entrega de produtos em desacordo com as especificações;
- fornecimento de alimentos impróprios para consumo;
- falhas no acondicionamento e transporte;
- falhas na conferência e fiscalização dos produtos recebidos.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO
Após a análise da necessidade apresentada pela Secretaria Municipal de Saúde e das características dos produtos pretendidos, conclui-se que a contratação é necessária, tecnicamente adequada e potencialmente vantajosa para a Administração, desde que observados os procedimentos legais e a adequada instrução do processo administrativo.

A utilização do Sistema de Registro de Preços mostra-se apropriada à demanda, considerando que:

- os produtos serão adquiridos de forma futura e eventual;
- a necessidade ocorrerá de forma parcelada;
- não há necessidade de aquisição integral e antecipada dos quantitativos;
- parte dos produtos possui natureza perecível;
- a aquisição parcelada reduz o risco de desperdício;
- o sistema proporciona maior flexibilidade para atendimento das necessidades que surgirem durante o período de vigência da Ata.

Dessa forma, conclui-se pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO, recomendando-se o prosseguimento do Processo Administrativo nº 1-1058/2026, com a realização da pesquisa de preços, elaboração do Termo de Referência, análise jurídica quando aplicável e adoção das demais providências necessárias à realização do procedimento licitatório.

A solução recomendada consiste na realização de Pregão Eletrônico, mediante Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço por item, para futura e eventual aquisição de material de consumo do tipo pães e itens para coffee break destinados às necessidades das Secretarias, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

16. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante das informações e análises constantes neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se que a contratação pretendida apresenta viabilidade técnica e econômica, sendo adequada ao atendimento da necessidade administrativa identificada.

O presente ETP servirá como subsídio para a elaboração do Termo de Referência e demais documentos necessários à instrução do Processo Administrativo nº 1-1058/2026.

Cujubim/RO, 24 de Setembro de 2026.

Dayane Teixeira Alves
Agente Administrativo
Matricula:588

Centro Administrativo Municipal - Avenida Condor, 2588, Setor Institucional
Tel: (69) 98441-0096 - CEP: 76.864-000 - Cujubim-RO
E-mail: **semsaucujubim@gmail.com**

SIMPLES ASSINATURA ELETRÔNICA LOGIN E SENHA

Documento assinado eletronicamente por **DAYANE TEIXEIRA ALVES**, **ASSESSOR ESPECIAL**, em 30/09/2026 às 12:42, horário de Cujubim/RO, com fulcro no art. 18 do Decreto nº 781 de 19/02/2021.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.cujubim.ro.gov.br, informando o ID **527891** e o código verificador **96DCF657**.

Referência: Processo nº 1-1058/2026. Docto ID: 527891 v2