



Fls. _____
Processo nº _____ / 2025
Nome: Francisco Ivanilson Sales
Visto : _____

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Utensílios de Copa e Cozinha e Eletrodomésticos)

Processo Administrativo nº 025/2025

Documento de Formalização de Demanda nº 028/2025



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
(Utensílios de Copa, Cozinha Eletrodomésticos)
DFD nº 028/2025

APRESENTAÇÃO

O presente estudo foi desenvolvido em conformidade com o art. 18, §1º da Lei nº 14.133/2021 para demonstrar a necessidade de **utensílios de copa, cozinha e eletrodomésticos** para atender às demandas da Câmara Municipal de Santana de Parnaíba/SP, conforme relatado no Documento de Formalização de Demanda – **DFD nº 028/2025**, de forma a evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução.

Desse modo, será possível avaliar a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental da contratação, a qual servirá de base ao termo de referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. A necessidade de utensílios e eletrodomésticos para a copa e cozinha e uso geral, garantindo um ambiente adequado para o preparo e consumo de alimentos, além de contribuir para a eficiência operacional e o bem-estar dos colaboradores, conforme descrito no Documento de Formalização de Demanda (DFD).

1.2. A infraestrutura atual de copa e cozinha encontra-se defasada, o que impacta diretamente na qualidade do serviço prestado e na satisfação dos servidores e visitantes. Os principais pontos que justificam essa contratação incluem:

- **Desgaste e obsolescência dos equipamentos:** Muitos dos utensílios e eletrodomésticos em uso apresentam sinais de desgaste ou estão tecnologicamente ultrapassados, resultando em baixo desempenho e maior consumo de energia.
- **Aumento da demanda:** O crescimento do número de colaboradores e visitantes exige uma estrutura mais eficiente para atender a todos adequadamente.
- **Redução de custos operacionais:** Equipamentos modernos são mais eficientes em termos energéticos e reduzem a necessidade de manutenções frequentes, o que gera economia a longo prazo.
- **Melhoria nas condições de trabalho:** Um ambiente de copa e cozinha bem equipado proporciona mais conforto e praticidade para os usuários, refletindo positivamente na satisfação e produtividade dos colaboradores.



- **Benefícios Esperados** Com os novos utensílios e eletrodomésticos, espera-se alcançar os seguintes benefícios: Maior eficiência no preparo e conservação dos alimentos; Redução do consumo de energia e manutenção corretiva; Melhor atendimento às necessidades dos colaboradores; Adequação às normas de segurança e higiene; Ambiente mais organizado e funcional.

1.3. Diante do exposto, fica evidente a necessidade da aquisição de utensílios e eletrodomésticos para copa e cozinha, garantindo um ambiente mais eficiente, seguro e adequado ao uso. A implementação dessa melhoria contribuirá diretamente para a qualidade dos serviços prestados e para a satisfação dos usuários, tornando-se um investimento estratégico e essencial para a organização.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A presente contratação está alinhada com o planejamento da Câmara e consta no Plano de Contratações Anual – PCA.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

3.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, a Câmara poderá solicitar ao(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar e assim, sucessivamente a apresentação de **amostras de forma parcial ou de todos os itens** que se sagrar(em) vencedor(es) que terá data, local e horário de realização do procedimento de avaliação a serem divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

3.2. As amostras poderão ser entregues no endereço Largo da Matriz, nº 63 - Centro Histórico- Santana de Parnaíba - CEP: 06501-060, ou em outro local de acordo com a disponibilidade de espaço para o recebimento e conferência, no prazo **de até 5 (cinco) dias úteis**, sendo que o fornecedor assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.3. É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo interessado no chat da plataforma que a Câmara estiver utilizando/operando para lançamento da licitação, antes de findo o prazo.

3.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada e por consequência a desclassificação da proponente respectivo ao Item/Lote.



- 3.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 3.6. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 3.7. Os exemplares colocados à disposição da Câmara serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 3.8. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão permanecer em poder da Câmara em caso de fiscalização externa, bem como para futuras avaliações dos itens a serem entregues pela contratada.
- 3.9. Os interessados deverão colocar à disposição da Câmara todas as condições indispensáveis à realização da análise e/ou testes das amostras e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Da exigência de Ficha(s) Técnica(s), registros e laudos de análise

3.10. No prazo de **até 5 (cinco) dias úteis**, após o término da Sessão de processamento do Pregão, a(s) vencedora(s) e a critério da Câmara deverá(ão) apresentar a(s) Ficha(s) Técnica(s) dentre outros constantes nas descrições dos produtos especificados no item 1, com o objetivo de verificar a propriedade, a qualidade do produto, dentro dos parâmetros obrigatórios definidos em legislação pertinente.

3.10.1 Esse prazo poderá ser dispensado caso a proponente vencedora tenha tal disponibilidade no ato da sessão do pregão.

3.11. Caso a documentação constante no item 3.10 seja validada e aceita pela Câmara, a licitante será provisoriamente adjudicada e após homologação do certame será convocada para assinatura do Contrato.

3.12. Os laudos de análise e/ou as certificações devem ser da mesma marca do produto cotado pelo licitante.

3.13. As análises devem ser realizadas em laboratórios credenciados pelo órgão ou entidade responsável pela regulamentação do setor e/ou vinculados à Administração Pública Direta ou Indireta.

3.14. Os laudos de análise e/ou as certificações deverão ser originais ou em cópias autenticadas pelo cartório ou cópia simples acompanhada dos originais para serem autenticadas pelo Pregoeiro ou membro da Equipe de Apoio, facultando a própria Administração exigir o original posteriormente.

3.15. Deverão conter ainda, de maneira explícita, dados que identifiquem o produto.



3.16. Não serão aceitos laudos de análises e/ou certificações oriundos de laboratórios de propriedade do licitante e/ou da própria indústria.

3.17. Os referidos laudos de análise e as certificações, bem como eventuais ensaios e testes, correrão por conta e ônus do licitante.

Da Participação de Microempresas e empresas de Pequeno Porte

3.18. A participação no certame entre os fornecedores interessados deverá ser exclusivamente de microempresas e empresas de pequeno porte em atendimento aos arts. 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/06, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e seus respectivos anexos.

Da Exigência de Habilitação

3.19. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar a regularidade jurídica, fiscal, social, e trabalhista que são requisitos obrigatórios e usuais para todas as contratações, sendo que o detalhamento dos documentos estará no Edital do Pregão Eletrônico no item pertinente à Habilitação.

3.20. Apresentar também Atestado(s) ou certidão(ões) de qualificação técnica, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove a compatibilidade com o objeto desta licitação.

3.21. Para esta licitação não será exigida a qualificação econômico-financeira, por não ser um objeto de maior relevância técnica ou que apresente um valor significativo, uma vez que a licitação será realizada por itens cujos valores são baixos.

Da Sustentabilidade

3.22. A empresa contratada deverá responsabilizar-se pela adoção das medidas necessárias à proteção ambiental e às precauções para evitar a ocorrência de danos ao meio ambiente e a terceiros, observando o disposto na legislação federal, estadual e municipal em vigor, e perante os órgãos e representantes do Poder Público e terceiros por eventuais danos ao meio ambiente causados por ação ou omissão sua, de seus empregados, prepostos ou contratados.

Handwritten signatures and initials in blue ink.



Da Garantia da contratação

3.23. Não haverá exigência da garantia da contratação conforme artigos 96 da Lei nº 14.133/2021, pois essa contratação está seguindo os moldes das contratações anteriores para o mesmo objeto, nas quais não houve a necessidade de exigência de garantia, vez que outras disposições constantes neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e no Termo de Contrato são tidas como suficientes para garantir o cumprimento das obrigações por parte da Empresa vencedora.

Da Subcontratação

3.24. A contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto contratual.

Das Demais exigências

3.25. Os materiais deverão seguir as normas pertinentes vigentes.

3.26. Correrão por conta da contratada todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria prestação de serviços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. A Divisão de Almoxarifado desta Casa de Leis realizou um estudo do consumo destes materiais nos últimos anos e ainda os prováveis aumentos de demanda, com base neste estudo, foi possível mensurar a média de consumo, conforme tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.	U.F.
1	Conjunto de Xícaras De chá, 200 ml. Porcelana linha hotel com pires. Contendo 6 xícaras com medidas aproximadas de Altura: 7,2 cm, Diâmetro: 7,6cm, Espessura: 2,5mm 6 Pires: Diâmetro: 14,5cm espessura: 2,5mm	20	CJ
2	Conjunto Xícara De Café, 70 ml Porcelana linha hotel com pires. Contendo 6 xícaras com Altura: 5,5cm, Diâmetro: 7,5cm, Espessura: 2,5mm 6 Pires: Diâmetro: 12cm espessura: 2mm -	20	CJ
3	Jarra de Vidro 1,5 litros 19cm de altura, 10cm na base, 11 cm na parte superior	10	U
4	Taça para agua, de vidro transparente, conjunto com 6 peças , aproximadamente 365 ml.	12	CJ
5	Copo de vidro liso incolor Dimensão Do Produto: 14 X 7 X 7 Cm (Altura X Largura X Comprimento) 400ml	100	U
6	Garfos de refeição em inox, material durável, linha hotel com aproximadamente 20,2 cm comprimento, e 44,9 g.	100	U
7	Faca refeição em inox material durável linha hotel, com aproximadamente 22,9 cm comprimento, e 84,6 g.	100	U

Estudo Técnico Preliminar – DFD nº 028/2025 - Copa e Cozinha - PA nº 025/2025_ Página 5 de 11

Handwritten signatures and initials in blue ink.



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.	U.F.
8	Colher refeição em inox material durável, linha hotel, com aproximadamente 20,2 cm comprimento e 55 g.	100	U
9	Garfos de sobremesa em inox, material durável linha hotel, com aproximadamente 18,3 cm comprimento e 32.3 g.	100	U
10	Colher sobremesa em inox, material durável, linha hotel com aproximadamente 18,3 cm comprimento e 40 g	100	U
11	faca para Pão com Lâmina em Aço Inox, medidas aproximadas : altura 02,70 cm, largura 03,50 cm, comprimento 34 cm, peso aproximado 200g.	10	U
12	Pegador de pão: com mola, totalmente em aço inox, aproximadamente 25cm	10	U
13	Pegador para frios: totalmente em aço inox aproximadamente 18cm	10	
14	Pratos para sobremesa em porcelana Linha Hotel 19cm	100	U
15	Prato para refeição raso em porcelana linha hotel 24 cm	100	U
16	Escorredor de louças duplo com porta talheres, 100% inox , medidas aproximadas comprimento 50cm, largura 28cm, altura 31 cm, dois andares.	5	U
17	Rodo de pia com suporte fixo. Material Borracha e aço inoxidável, comprimento aproximado 26cm. Acompanha um suporte de aço inoxidável com adesivo na parte traseira para fixação em qualquer local.	10	U
18	Porta detergente e esponja para pia em aço inox com alta durabilidade e resistente a corrosão- medidas aproximadas Comp.25cm x Larg12,5cm x Alt.7cm).	10	U
19	Suporte para saches duplo em aço inox com porta mexedores em plástico - Dimensões: 20 X 6 X 7 Cm	10	U
20	Porta Guardanapos em inox Medidas aproximadas : 17,2cm de comprimento x 11cm de altura x 5,5cm de largura Para guardanapo pequeno com medidas : 23,5x23,5	20	U
21	Porta Guardanapos em inox de mesa Medidas aproximadas : 32,5cm de comprimento x 32,5cm de altura x 5,5cm de largura Para guardanapo grande 32,5x32,5cm	20	U
22	Canecão linha hotel 1,5 lts em alumínio extra com cabo de baquelite Material: Alumínio.	20	U
23	Canecão linha hotel 4,5 Litros em alumínio extra com cabo de braquelite	20	U
24	Canecão linha hotel 8 Litros em alumínio extra com cabo de braquelite,	20	U
25	Caixa organizadora plástica reforçada com travas Dimensões 59x38x34 cm	10	U
26	Espátula para Manteiga Inox. Dimensões (AxLxP) 1x1,6x15cm	25	U
27	Suporte de parede triplo, para papel toalha, papel filme de PVC, papel alumínio, material INOX, tamanho aproximado: Tamanho (Profundidade x Largura x Altura): 17 x 33 x 35 cm, Peso aproximado do Produto: 0,795 kg.	10	U



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.	U.F.
28	Coador nº 03 e 4 litros (22 cm diâmetro x 21 cm de altura), confeccionado em flanela (100 % algodão), de ótima qualidade, arame galvanizado de acordo com seu tamanho para melhor sustentação.	20	U
29	Coador - Medidas 22cm largura – 14 de altura – composição:50% algodão – 50% poliéster. Obs: o coador devera servir para utilização na cafeteira de marca MONARCHA de Modelo M32DCL, utilizadas pela Câmara.	60	U
30	Escova para Garrafas Multiuso de Silicone com Cabo Dimensão aproximada : 3cm x 3cm x 31,5cm (C-L-A)Peso aproximado: 43g	10	U
31	Escova de Limpeza Para Canudos , material de nylon e aço inoxidável. Dimensões aproximadas 23x1cm, aproximadamente 20gr.	10	U
32	Funil material de inox com capacidade aproximada de 500 ml	10	U
33	Bandeja Inox retangular com alças ideal para servir, em material resistente e fácil de limpar, com medidas aproximadas: 34x24cm, peso aproximado 525g	20	U
34	Garrafa térmica com exterior e interior(ampola) de aço inoxidável <u>inquebrável</u> , Com sistema anti-gotejamento que evita perdas, tempo de conservação bebida quente no mínimo 6h, com válvula de pressão – 1 LITRO O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: TERMOLAR, INVICTA, HERCULES	80	U
35	Garrafa térmica com exterior e interior(ampola) de aço inoxidável <u>inquebrável</u> , Com sistema anti-gotejamento que evita perdas, tempo de conservação bebida quente no mínimo 6h, com válvula de pressão – 1,8 LITRO. O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: TERMOLAR, INVICTA, HERCULES	20	U
36	Garrafa térmica com exterior e interior(ampola) de aço inoxidável <u>inquebrável</u> , Com sistema anti-gotejamento que evita perdas, tempo de conservação bebida quente no mínimo 6h, com válvula de pressão – 4 LITROS. O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: TERMOLAR, INVICTA, HERCULES .	10	U
37	Botijão Térmico Duplo , com exterior e interior(ampola) de aço inoxidável <u>inquebrável</u> , Pés e alça superior retráteis facilitam o transporte. Capacidade: 6 litros + 6 litros, total 12 litros. O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: TERMOLAR, INVICTA, HERCULES	4	U
38	Boleira redonda , com suporte, tampa e pé de vidro, cor transparente, tamanho aproximado: 36 cm X 28 cm	5	U
39	Suqueira com suporte (pés) corpo e tampa de vidro e torneira para servir, 4 litros, dimensões aproximadas: Altura 51,5 cm Largura 18,8 cm Profundidade 18,8 cm Peso aproximado 5 kg	5	U
40	Bandeja redonda de servir de vidro, tamanho aproximado: 36 cm X 28 cm	10	U
41	Bandeja travessa de servir , retangular de vidro, tamanho aproximado: Altura: 2,5cm x Largura: 34cm x Profundidade: 22cm	10	U

Estudo Técnico Preliminar – DFD nº 028/2025 - Copa e Cozinha - PA nº 025/2025_ Página 7 de 11

Handwritten signatures and initials in blue ink.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE.	U.F.
42	Rede cobre jarras com pedrarias aproximadamente 20cm (tecido)	20	U
43	Rede cobre copos com pedrarias aproximadamente 11cm (tecido)	50	U
44	liquidificador, industrial, corpo, base, hélices e jarra em aço inox, no mínimo 1500 W capacidade 8 litros ; dimensões aproximadas: altura : 79,5 cm, largura : 25cm, profundidade 21cm, peso aproximado 7.900 kg , garantia mínima de 01 ano.	2	U
45	liquidificador, industrial, corpo, base, hélices e jarra em aço inox, no mínimo 800 W capacidade 2 litros ; dimensões aproximadas: altura : 50 cm, largura : 20cm, profundidade 20cm, peso aproximado 3kg garantia mínima de 01 ano.	4	U
46	Microondas , 31 Litros em inox potência de 110V- 127- dimensões aproximadas 38x51x60CM O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: ELETROLUX, BRASTEMP, PHILCO.	10	U
47	Sanduicheira super grill,em aço inox escovado 110 V, dimensões aproximadas 36.5cm de largura, 17.5cm de altura e 36.5cm de comprimento. Peso aproximado 3.600kg,1400W. O produto aceitável deverá ser equivalente, superior ou compatível com as marcas: ARNO, PHILCO, BRITÂNIA, MONDIAL.	8	U

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Trata-se de possível aquisição de utensílios de copa, cozinha e gêneros alimentícios que são considerados bens comuns. Assim, tem padrões de desempenho e qualidade e podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

5.2. Dessa forma, são considerados materiais/alimentos de “prateleira” com baixa complexidade e amplamente disponíveis no mercado, conforme é possível constatar tanto em licitações anteriores realizadas por esta Câmara como por outros órgãos públicos que realizam aquisições por meio de processo licitatório, utilizando como critério de julgamento o menor preço por unitário do item, não necessitando de uma ampla prospecção junto ao mercado de soluções que possam atender à demanda.

5.3. Tratam-se bens comuns, de uso cotidiano e de baixa complexidade. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste estudo. (novo texto proposto, em substituição ao 5.1 e 5.2).

Handwritten signatures and initials in blue ink.



6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Estima-se para essa contratação o valor de **R\$ 77.853,77 (setenta e sete mil oitocentos e cinquenta e três reais e setenta e sete centavos)**, sendo realizada pesquisa de preço (anexo), para compor o valor total estimado da contratação.

6.2. Resta esclarecer que será realizada pesquisa de preço, conforme o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Divisão de Compras e Licitações em que os fornecedores e preços constarão no Mapa de Preço que será encartado no processo administrativo desta contratação.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório, visto que o valor total da contratação ultrapassa o valor limite de dispensa, conforme art. 75, II da Lei Federal nº 14.133/2021 e ainda haja vista que se trata de bens comuns, ou seja, bem cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, deverá ser realizada na modalidade Pregão, no formato eletrônico.

7.2. O fornecimento de utensílios e eletrodomésticos para a copa e cozinha e uso geral será Formalizado por meio de Ata de Registro de Preços com entregas parceladas de acordo com a necessidade de consumo com a emissão de Pedido de Contrato/Pedido de Compras que deverá estar de acordo com as exigências contidas neste estudo e no Termo de Referência.

7.3. A participação no certame entre os fornecedores interessados deverá ser exclusivamente de microempresas e empresas de pequeno porte em atendimento aos arts. 48 e 49 da Lei complementar nº 123/06, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e seus respectivos anexos.

7.4. A Contratação se faz necessária, pois a infraestrutura atual de copa e cozinha encontra-se defasada, o que impacta diretamente na qualidade do serviço prestado e na satisfação dos servidores e visitantes.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. Em atendimento ao princípio da competitividade, o procedimento licitatório deve ser conduzido de forma a proporcionar as disputas por item (adjudicação por itens), gerando certames autônomos, em um mesmo edital, de forma a beneficiar o aumento de fornecedores participantes e com isso possibilitar a oferta de preços mais vantajosos.

[Handwritten signature and initials in blue ink]



9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Contratação de empresa para fornecimento de utensílios e eletrodomésticos para a copa e cozinha e uso geral e para atender às necessidades da Câmara Municipal de Santana de Parnaíba/SP quanto a garantia de bem atender aos funcionários e aos demais cidadãos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. As providências prévias ao contrato estão sendo adotadas, com a realização deste estudo, a posterior elaboração do Termo de Referência e o acompanhamento do processo de contratação, para garantir o suprimento desses materiais no estoque e aplicação na Câmara.

10.2. Em decorrência da não complexidade do objeto e por tratar-se de materiais de uso contínuo, os servidores definidos como fiscal e gestor do contrato estão aptos e qualificados a realização da contratação a contento, no entanto, frisa-se a relevância de treinamentos e atualizações constantes para aperfeiçoamento na fiscalização e gestão do contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência, dada a simplicidade do objeto.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específica ou coleta seletiva local.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (POSICIONAMENTO CONCLUSIVO)

13.1. Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, considerando a essencialidade da demanda, o alinhamento com o Plano de Contratações Anual (PCA) e ainda pelo fato de todos os elementos aqui relacionados serem necessários à consecução dos benefícios pretendidos, declaramos a viabilidade da contratação e recomendamos a aquisição proposta.

Santana de Parnaíba, 25 de abril de 2025



Comissão de Planejamento

Rodrigo Formolo
Divisão de Compras e Licitações

Eva Terezinha Martins
Divisão de Contabilidade

Vanessa Peverari Calegário
Coordenação de Fiscalização e Gestão de Contratos

Área Requisitante

Mislene Hilda Santana de Araújo
Divisão de Almoxarifado

Rafael Lima Santos
Coordenadoria de Gestão de Integridade e Patrimônio

Superintendência e Gabinete

Pamela Puglia da Silva
Superintendente

Patricia Machado
Chefe de Gabinete