



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente aquisição, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

1. DADOS DO PROCESSO:	
Nº do Processo:	17379/2025
Estudo Preliminar nº:	002/2025
Secretaria:	Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos
Sector / Órgão:	Subsecretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos
Objetivo:	<p><i>O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo encontrar a melhor solução para atender à necessidade referente a aquisição de PÃO CARECA 50 gramas a unidade embalados em saco plástico transparente, nos termos a seguir expostos.</i></p> <p><i>O presente também servirá como base para a elaboração do Termo de Referência.</i></p>
Equipe de Planejamento:	<p>Gestor: Eliene Costa Olival – mat.: 300.559</p> <p>Apoio Técnico: Isadora Mello Magliano – mat.: 301.294</p> <p>De acordo: José Sebastião Rabello – mat.:063.664</p>
2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES	
<p>Fundamentação: (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).</p> <p>Embora o Município não disponha de Plano Anual de Contratações (PAC), o presente procedimento integra o planejamento interno de contratações, por tratar-se de uma ação recorrente e essencial, que não pode ser descontinuada.</p>	
3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:	
<p>Fundamentação: (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).</p> <p>O objeto do presente ETP, em elaboração pela Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos tem como objetivo a escolha da melhor solução para atender a necessidade de consumo de pão careca, em razão do preparo do café da manhã dos servidores da Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos, Secretaria de Infraestrutura e Obras e Secretarial Executiva de Desenvolvimento Regional e suas Subprefeituras, que iniciam as atividades a partir das 06 horas e 30 minutos.</p> <p>O fornecimento regular de pão tem como objetivo garantir o pleno funcionamento das atividades administrativas do Município, assegurando melhores condições de trabalho aos servidores. Essa medida contribui diretamente para o aumento do desempenho e da produtividade dos trabalhadores, atendendo à demanda dos órgãos mencionados.</p> <p>Além do uso diário, a aquisição também visa atender eventos e festividades voltados aos servidores públicos, como as comemorações do Dia do Servidor Público – um evento já consolidado no calendário municipal de Nova Friburgo.</p> <p>Esse tipo de fornecimento é caracterizado como natureza contínua, no caso do pão careca, que será fornecido diariamente (ou com frequência regular) para o café da manhã dos servidores e eventos institucionais. Isso se alinha com a rotina das secretarias e o início das atividades logo pela manhã, evidenciando a continuidade da demanda.</p>	



4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

O licitante deve proporcionar a entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Prefeitura Municipal, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também no Termo de Referência e seus anexos.

A empresa vencedora da licitação deverá atuar na área de panificação.

A aquisição em questão refere-se ao fornecimento contínuo, sem a necessidade de dedicação de mão de obra exclusiva.

O pão a ser adquirido deverá atender a rigorosos critérios de qualidade, sendo produzido com insumos de primeira linha, garantindo características como frescor, sabor, textura e aparência adequadas, de forma a assegurar uma experiência satisfatória aos servidores.

A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que o alimento fornecido seja fresco, saboroso e atenda aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar.

A qualidade dos alimentos fornecidos contribui para um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo. As empresas deverão apresentar, previamente à adjudicação, amostra do produto ofertado, com a finalidade de comprovar a conformidade, a qualidade e o atendimento às especificações técnicas exigidas no presente instrumento.

No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação, isentos de odores estranhos e livres de qualquer tipo de contaminante químico, físico ou biológico. Os produtos perecíveis deverão ser devidamente embalados e transportados, desde sua origem até a entrega final, em temperaturas controladas e adequadas, que garantam sua perfeita conservação e qualidade.

As embalagens dos produtos deverão estar em perfeitas condições, intactas, livres de qualquer tipo de avaria, perfuração, amassamento ou violação. As mesmas devem apresentar, de forma clara e legível, a data de validade, o número do lote, a tabela de informações nutricionais e a descrição completa dos componentes (ingredientes) no rótulo, conforme as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme requisição de fornecimento.

Caso a amostra do produto seja aprovada, de acordo com as condições previamente estabelecidas, os itens entregues serão considerados em conformidade. Entretanto, caso os produtos estejam fora dos padrões exigidos, serão recusados e classificados como não conformes, devendo ser substituídos de forma imediata, a fim de não comprometer a entrega aos servidores.

O produto e todos os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar integralmente em conformidade com as legislações vigentes, bem como com as normas técnicas aplicáveis, regulamentos e demais disposições legais pertinentes.

O fornecimento será realizado de forma fracionada, com frequência mínima de três vezes por semana, conforme a necessidade e mediante solicitação da Secretaria Municipal de Serviços e Equipamentos Públicos. Contudo, caso a Secretaria requisitante constata a necessidade, a contratada deverá realizar entregas diárias, a fim de não comprometer a oferta regular de pães aos servidores municipais.

A entrega deverá ser realizada na Avenida Alberto Braune, n.º 225, Centro, Nova Friburgo, RJ, CEP: 28.613-001, na Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos, de segunda a sexta-feira até as 06 horas da manhã. Caso seja necessário, nos sábados, domingos e feriados a entrega também ocorrerá até 06 horas da manhã.

Em casos excepcionais e mediante prévia comunicação, a Contratante poderá solicitar que sejam



realizadas entregas aos sábados, domingo e feriados.

Os **pães deverão ser fornecidos assados, com boa qualidade, apresentando padronização de tamanho e peso, sendo este de 50g (cinquenta gramas) por unidade.** Deverão estar acondicionados de forma higiênica, em embalagens plásticas transparentes, que garantam a integridade do produto, evitando amassamentos ou deformações. **Cada embalagem deverá conter exatamente 10 (dez) unidades, devidamente organizadas.**

A empresa vencedora da licitação deverá realizar a entrega dos pães com, no máximo, **01 (um) dia após a sua fabricação**, assegurando que os mesmos estejam em condições ideais de consumo.

O prazo de validade dos produtos não poderá ser inferior a **03 (três) dias** e nem superior a **07 (sete) dias** contados da data de sua fabricação, conforme determinação do fabricante, desde que esta esteja devidamente fundamentada em testes reais de conservação, seguindo as boas práticas de fabricação (BPF) e normas técnicas aplicáveis.

A produção, armazenamento, transporte e entrega dos produtos deverão cumprir integralmente as normas sanitárias e de qualidade estabelecidas pelos órgãos competentes, especialmente:

- Resolução RDC nº 275/2002 (ANVISA) – Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- Resolução RDC nº 331/2019 (ANVISA) – Estabelece os padrões microbiológicos de alimentos;
- Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, especialmente no que se refere ao direito à informação clara, precisa e ostensiva quanto ao prazo de validade e condições de conservação do produto.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Fundamentação: (Ver inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Considerando que o quantitativo demandado pela Administração Pública não pode ser previamente definido de forma precisa, em razão da variação no número de cafés da manhã servidos — os quais dependem das necessidades específicas de cada período ou momento das Secretarias —, destaca-se que o quantitativo total apresentado pela Unidade Requisitante corresponde a uma **estimativa de consumo**, tratando-se, portanto, de um número variável e não absoluto.

Cumprir esclarecer que o **Sistema de Registro de Preços** não impõe à Administração a obrigatoriedade de adquirir a totalidade dos itens registrados na Ata. A contratação ocorre de acordo com a necessidade e conveniência do órgão, sem que isso gere qualquer prejuízo ao erário, sendo este um dos princípios que norteiam o referido sistema.

Ressalta-se, ainda, que a quantidade de cafés da manhã ofertados visa atender às demandas específicas de cada período, tendo em vista que o número de servidores em atividade, é variável. Soma-se a isso as oscilações decorrentes de fatores como calendário de feriados, períodos de férias, afastamentos por licença médica, entre outros, que impactam diretamente na demanda.

Diante disso, salienta-se que, embora a entrega do item ocorra de forma **habitual e recorrente**, o seu **quantitativo é flutuante**.

Assim, para esta aquisição foi levado em consideração o quantitativo de funcionários das referidas secretarias conforme lista abaixo e anexo com documento emitido Secretaria de Gestão e Recursos Humano, constante em página 49-68 do presente processo.



ORGÃO	SERVIDORES
Secretaria de Serviços e Equipamentos Públicos	191
Secretaria Executiva e Desenvolvimento Regional	268
Secretaria de Infraestrutura e Obras	85
TOTAL DE SERVIDORES	544 SERVIDORES

Desta forma, por dia estima-se o consumo de **1088 unidades** (*544 servidores x 2 unidades de pão*)

Levando em consideração a média de dias úteis por mês que é de 22 dias, numa semana de trabalho tradicional de segunda a sexta-feira, o consumo mensal de pães tem seu quantitativo estimado em **23.936 unidades** (*1088 unidades diárias x 22 dias úteis*).

Tomando como base esta estimativa de 23.936 unidades mensais, para atendimento ao período de 12 meses, serão utilizados **287.232 unidades** de pães por ano, equivalente a **14.361,6 kg**.

Assim, a quantidade estimada para a contratação será de 14.362 kg, valor arredondado.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Fundamentação: (Ver inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Dentre as formas de resolução para fornecimento de pão disponíveis no mercado, passíveis de serem realizadas pela Administração Pública, podem ser elencadas as seguintes:

Solução 1: Aquisição de Ingredientes para Preparo do Pão

Neste cenário, são adquiridos separadamente os ingredientes necessários para a produção do pão (farinha, fermento, água, sal, entre outros). A produção do pão ocorre internamente, o que permite controle sobre o processo, qualidade, receitas e custos variáveis.

Vantagens:

- Maior controle sobre a qualidade e os insumos.
- Possibilidade de personalização das receitas.
- Potencial redução de custos a longo prazo.

Desvantagens:

- Exige mão de obra qualificada.
- Maior investimento em equipamentos e estrutura.
- Consome mais tempo no processo produtivo.

Solução 2: Aquisição do Pão Pronto

Neste cenário, o pão é adquirido já pronto para o consumo, diretamente de fornecedores ou padarias, eliminando a necessidade de processos internos de produção.

Vantagens:

- Agilidade no fornecimento.
- Redução de custos operacionais com mão de obra, equipamentos e estrutura.



- Simplificação do processo logístico e produtivo.

Desvantagens:

- Menor controle sobre a qualidade e padronização do produto.
- Dependência de fornecedores.

Diante das soluções acima abordadas, a adoção da solução de aquisição do pão pronto se justifica pela possibilidade de otimização dos processos operacionais, redução de custos fixos e agilidade no atendimento às demandas da administração pública. Ao eliminar os processos internos de fabricação, torna-se possível direcionar recursos e esforços para atividades finalísticas e estratégicas, sem a necessidade de lidar com os desafios logísticos, operacionais e produtivos relacionados à panificação.

Adicionalmente, essa alternativa oferece maior flexibilidade operacional, permitindo adaptações rápidas conforme a demanda, sem a exigência de investimentos em equipamentos, mão de obra especializada ou infraestrutura produtiva. Embora implique uma certa dependência dos fornecedores, trata-se de uma decisão que favorece a sustentabilidade financeira, otimizando recursos públicos e garantindo eficiência na prestação dos serviços, especialmente em cenários que demandam agilidade, controle orçamentário e escalabilidade.

Dessa forma, prioriza-se uma operação mais enxuta, eficiente e focada no atendimento às necessidades da população, reduzindo riscos financeiros e aumentando a capacidade de adaptação frente as variações de demanda e contexto.

Foram analisadas contratações semelhantes realizadas por outros órgãos, por meio de consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias que melhor atendessem às necessidades da unidade requisitante. Não se observou maiores variações quanto à aquisição. Abaixo segue link das consultas realizadas:

<https://pncp.gov.br/app/editais/18137943000126/2025/40>

<https://pncp.gov.br/app/editais/75969881000152/2025/54>

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: (Ver inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

Diante do ilustrado acima, optou-se pela aquisição do pão por meio de Ata de Registro de Preços, pois se mostrou uma solução prática e ágil para a compra de gêneros alimentícios que possuem validade curta e que é de difícil mensuração de consumo, uma vez que sua demanda não é regular. Porém, é importante que a gestão seja bem planejada e monitorada para evitar os riscos associados, como falta e falhas de fornecimento.

A estimativa para a contratação, de acordo com a solução escolhida considera os valores verificados nos sites de ampla pesquisa e na Ata de Registro de Preço nº 235/24, o custo estimado da contratação é de R\$ 266.168,00 (Duzentos e sessenta e seis mil, cento e sessenta e oito reais), conforme planilha abaixo.

Pão Careca	Anexo 1- Preço 1	Anexo 1 – Preço 2	Ata 235/24 – Preço 3	Média
------------	------------------	-------------------	----------------------	-------



Valor por Kg	R\$ 23,90	R\$ 25,90	R\$ 9,00	R\$ 19,60
Os valores alcançados pela Secretaria Municipal de Licitações e Planejamento, na ocasião da pesquisa de preços, os quais serão devidamente apurados, para fins de utilização como parâmetro para o futuro certame.				
8 . DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:				
<p>Nos termos do inciso VII do §1º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, a contratação ora proposta está devidamente fundamentada na necessidade pública, na descrição precisa do objeto, na justificativa da escolha da solução e na demonstração de que esta representa a alternativa mais vantajosa para a Administração.</p> <p>O objeto do presente é a aquisição de pão tipo “careca” com 50g cada unidade, produzido com ingredientes de primeira qualidade, livre de conservantes artificiais, aditivos não permitidos ou quaisquer elementos que possam comprometer sua integridade, sabor e segurança. O produto deverá atender às seguintes especificações de qualidade: cor dourada na casca, crocância externa, miolo leve, fofo, isento de queimaduras, rachaduras ou deformações que comprometam sua apresentação.</p> <p>As embalagens dos produtos deverão estar em perfeitas condições, intactas, livres de qualquer tipo de avaria, perfuração, amassamento ou violação. As mesmas devem apresentar, de forma clara e legível, a data de validade, o número do lote, a tabela de informações nutricionais e a descrição completa dos componentes (ingredientes) no rótulo, conforme as normas sanitárias e de rotulagem vigentes.</p> <p>O fornecimento será realizado conforme as quantidades, frequências e condições estabelecidas no Termo de Referência, com vistas a atender às demandas contínuas ou eventuais dos setores da Administração Municipal, garantindo abastecimento regular, pontual e com produtos dentro do prazo de validade, observadas as condições de higiene, qualidade e segurança alimentar.</p> <p>A presente solução tem por finalidade assegurar a eficiência, a economicidade, a qualidade e o atendimento das necessidades institucionais, por meio de processo licitatório que garanta a seleção da proposta mais vantajosa para o interesse público, respeitando os princípios constitucionais e administrativos da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.</p> <p>Ressalta-se que a Prefeitura Municipal de Nova Friburgo não dispõe de estrutura física, recursos humanos ou equipamentos (como forno industrial) que permitam a produção própria do pão, sendo, portanto, inviável operacionalmente e economicamente a fabricação interna desse insumo.</p> <p>A oferta de café da manhã aos trabalhadores braçais da Prefeitura representa uma ação estratégica que visa garantir condições adequadas de trabalho, saúde ocupacional e bem-estar, considerando que esses servidores desempenham atividades físicas intensas, demandando elevado gasto energético. Estudos e práticas de gestão apontam que trabalhadores bem alimentados apresentam melhores níveis de concentração, produtividade, disposição e redução de riscos ocupacionais, impactando diretamente na qualidade dos serviços prestados.</p> <p>Adicionalmente, a aquisição de pão também visa atender a valorização dos servidores, pois também visa atender eventos e festividades voltados aos servidores públicos, como as comemorações do Dia do Servidor Público – um evento já consolidado no calendário municipal de Nova Friburgo.</p> <p>Diante da natureza perecível do pão, que impede seu armazenamento por longos períodos, a forma de contratação mais adequada e juridicamente segura é o Pregão Eletrônico, na forma do Sistema de</p>				
Registro de Preços (SRP), conforme prevê a Lei Federal nº 14.133/2021 Art. 78, inciso IV e com fundamentação no art. 3º, incisos I e V, do Decreto Federal nº 11.462/2023, até que sobrevenha				



regulamentação municipal.

O Sistema de Registro de Preços é especialmente recomendado para contratações nas quais a Administração não tem como precisar exatamente a quantidade a ser adquirida, ou quando a entrega deve ser parcelada ao longo do tempo, características que se aplicam plenamente ao presente caso.

Por meio do SRP, será formalizada uma Ata de Registro de Preços com vigência de até 12 (doze) meses, permitindo que as aquisições ocorram sob demanda, conforme as necessidades dos setores requisitantes, sem a obrigatoriedade de consumo mínimo, o que evita desperdícios, assegura economicidade, eficiência e atende ao interesse público.

Diante do exposto, ficam devidamente demonstradas e justificadas:

- A necessidade da contratação;
- A adequação da escolha do objeto (aquisição de pão pronto);
- A pertinência e vantajosidade da adoção do Sistema de Registro de Preços via Pregão Eletrônico, em conformidade com a legislação vigente.

Assim, a presente aquisição atende plenamente aos princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021, bem como às necessidades operacionais e funcionais da Prefeitura Municipal de Nova Friburgo, garantindo a correta execução dos serviços públicos e a valorização dos servidores.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Fundamentação: (Ver inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Considerando a natureza do item objeto desta contratação, devendo ser observada a regra geral de parcelamento, conforme os princípios da competitividade e da busca pela ampla participação das microempresas e empresas de pequeno porte, previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

Ressalta-se, contudo, que, embora seja possível realizar o parcelamento da contratação em relação a prazos, entregas programadas, o objeto não se mostra tecnicamente divisível. Tal condição se justifica pela necessidade de padronização do produto, garantindo uniformidade quanto à qualidade, características sensoriais (como textura, sabor e frescor) e condições logísticas, visto que o fornecimento fracionado por diferentes fornecedores poderia comprometer a regularidade e a qualidade no atendimento às necessidades da Administração.

10. DEMONSTRATIVO DO RESULTADO PRETENDIDO:

Fundamentação: (Ver inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

A presente contratação de gêneros alimentícios tem por finalidade assegurar a continuidade do fornecimento de café da manhã aos servidores das Secretarial de Serviços e Equipamentos Públicos, Secretaria de Infraestrutura e Obras e Secretaria Executiva de Desenvolvimento Regional e suas Subprefeituras, que iniciam as atividades a partir das 06 horas e 30 minutos.

O fornecimento regular dessa refeição tem como objetivo promover o bem-estar, a saúde física e mental dos servidores, impactando diretamente na melhoria do clima organizacional, no aumento da motivação e, conseqüentemente, na elevação da produtividade e da qualidade dos serviços públicos prestados à população.

Adicionalmente, a aquisição visa suprir as demandas decorrentes de eventos institucionais e comemorações promovidas pela administração, como o Dia do Servidor Público, entre outros,



fortalecendo ações de valorização dos profissionais e contribuindo para a construção de um ambiente de trabalho mais saudável, acolhedor e eficiente.

Sob a ótica da economicidade, a contratação centralizada desses gêneros alimentícios permite otimizar os processos de compra, evitar aquisições fragmentadas e reduzir custos operacionais, proporcionando melhor planejamento, controle de estoque e racionalização do uso dos recursos públicos. Essa medida contribui para o melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis, além de garantir a continuidade dos serviços sem interrupções.

Do ponto de vista dos recursos humanos e materiais, a disponibilização do café da manhã favorece a manutenção de servidores mais dispostos e motivados, reduzindo eventuais atrasos, afastamentos e quedas na produtividade. Assim, assegura-se um ambiente de trabalho mais eficiente, maximizando o desempenho das equipes e a utilização dos recursos materiais e logísticos da administração.

Dessa forma, os resultados pretendidos com esta contratação abrangem não apenas a promoção da saúde, do bem-estar e do acolhimento dos servidores, mas também a garantia de maior eficiência administrativa, redução de desperdícios, otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros, e, por consequência, a melhoria contínua na qualidade dos serviços públicos prestados à população.¹¹.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Fundamentação: (Ver inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não há providências prévias a serem adotadas pela Administração, relativas a aquisição do objeto

12 .CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Fundamentação: (Ver inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Não há contratações correlatas ou interdependentes que possam impactar a execução do contrato, de modo que não existem requisitos que impeçam sua plena realização.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS:

Fundamentação: (Ver inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Considera-se que o alimento a ser adquirido não apresenta potencialidade de risco ambiental. Contudo, cabe à contratada adotar e disseminar boas práticas relacionadas ao uso consciente dos recursos, a fim de evitar o consumo indiscriminado e o consequente desperdício.

Adicionalmente, é imprescindível que sejam observados critérios e práticas de sustentabilidade, incluindo:

- Otimização de recursos,
- Redução de desperdícios,
- Adoção de processos que resultem em menor geração de poluição e impactos ambientais.

Dessa forma, busca-se garantir que a execução contratual esteja alinhada aos princípios de responsabilidade socioambiental, promovendo a eficiência no uso de materiais e a minimização dos impactos negativos ao meio ambiente.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Fundamentação: (Ver inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

Diante da análise realizada, verifica-se que a aquisição de pão careca (50g a unidade) se faz necessária para garantir a continuidade do fornecimento de café da manhã aos servidores desta Secretaria de Serviços Públicos, por se tratar de item de uso contínuo e imprescindível ao desenvolvimento das



atividades institucionais.

Adicionalmente, o fornecimento deste item atende às demandas decorrentes da realização de eventos oficiais e comemorações promovidas pela Administração, como o Dia do Servidor Público, entre outros, os quais visam fortalecer as ações de valorização dos servidores e contribuir para um ambiente de trabalho mais saudável, colaborativo e eficiente.

No que se refere à viabilidade, verifica-se que há disponibilidade orçamentária suficiente e fornecedores no mercado aptos a atender à Administração Pública Municipal, assegurando, portanto, a efetividade no fornecimento.

Diante do exposto e considerando a necessidade comprovada, a compatibilidade orçamentária e a regularidade de oferta no mercado, conclui-se que a contratação do item é viável, necessária e adequada para atendimento das demandas desta Secretaria.

15. RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que compila os Estudos Preliminares da Secretaria participante e que o mesmo traz os conteúdos previstos no parágrafo 1º do art.18 da Lei nº14.133/21.

Gestor:	Apoio Técnico:	De acordo:
<small>Assinado por ELIENE COSTA OLIVAL 138.***.*** Prefeitura Municipal de Nova Friburgo 27/08/2025 16:14:36</small> Eliene Costa Olival Matr.: 300.559	<small>Assinado por ISADORA MELLO MAGLIANO 063.***.*** Prefeitura Municipal de Nova Friburgo 28/08/2025 08:50:52</small> Isadora Mello Magliano Matr.: 301.294	<small>Assinado por JOSE SEBASTIAO RABELLO 846.***.*** Prefeitura Municipal de Nova Friburgo 27/08/2025 17:02:40</small> José Sebastião Rabello Matr.: 063.664

Nova Friburgo/RJ, 01 de julho de 2025