

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ENTE LICITANTE: MUNICÍPIO

NOME: PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU - MA

OBJETO: FORMAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE PANIFICAÇÃO PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU – MA.

ENTE INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE*

A necessidade da aquisição de produtos de panificação surge de diversas demandas relacionadas ao funcionamento e às atividades da administração pública, alguns dos principais motivos:

1. Alimentação de Servidores e Funcionários: a administração fornece alimentação para seus servidores e funcionários, especialmente em jornadas de trabalho prolongadas ou em atividades que demandam dedicação contínua. Produtos de panificação, como pães e bolos, são frequentemente incluídos nessas demandas.
2. Eventos e Reuniões: a administração frequentemente organiza eventos, reuniões, workshops e conferências onde são oferecidos lanches e refeições rápidas, sendo os produtos de panificação práticos e populares nesses contextos.
3. Hospitais e Unidades de Saúde: Em unidades de saúde pública, a alimentação dos pacientes inclui produtos de panificação. Os funcionários dessas unidades também podem necessitar de alimentação fornecida pela instituição.
4. Apoio a Programas Sociais: Alguns programas sociais, como aqueles que atendem populações vulneráveis (pessoas em situação de rua, por exemplo), podem incluir a distribuição de alimentos, entre eles produtos de panificação.
5. Emergências e Desastres: Em situações de emergência ou desastres naturais, a administração frequentemente monta operações de socorro que incluem a distribuição de alimentos às pessoas afetadas. Produtos de panificação, devido à sua praticidade e facilidade de armazenamento, são frequentemente utilizados nesses casos.

A aquisição desses produtos deve seguir normas e regulamentos específicos, assegurando transparência, qualidade e eficiência no uso de recursos públicos.

A necessidade é de bens, conforme definição constante do art. 6º, XIII, da Lei 14.133/21, sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.



REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de produtos de panificação deve seguir uma série de requisitos que garantam a legalidade, transparência e eficiência do processo, além de assegurar a qualidade dos produtos fornecidos. Vejamos os requisitos necessários e suficientes:

1. Planejamento da Aquisição:

- a) Levantamento de Necessidades: Identificação clara e detalhada da quantidade e dos tipos de produtos de panificação necessários.
- b) Estimativa de Custos: Cálculo aproximado dos custos envolvidos na aquisição com base em cotações de mercado.
- c) Critérios de Sustentabilidade: Consideração de critérios de sustentabilidade e responsabilidade social, quando aplicável.

2. Especificações Técnicas dos Produtos:

- a) Qualidade dos Ingredientes: Definição de padrões mínimos de qualidade para os ingredientes utilizados nos produtos de panificação.
- b) Atendimento às Normas Sanitárias: Exigência de cumprimento de normas sanitárias e de higiene;
- c) Validade e Conservação: Requisitos sobre a validade dos produtos e as condições de conservação e transporte.
- d) Capacidade Técnica: Comprovação de capacidade técnica e operacional para fornecer os produtos conforme especificado.
- e) Experiência e Referências: Verificação de experiência prévia e referências de fornecimentos anteriores.

3. Avaliação e Monitoramento:

- a) Fiscalização e Controle de Qualidade: Implementação de mecanismos de fiscalização para garantir que os produtos entregues atendam às especificações do edital e do contrato.
- b) Recebimento e Armazenamento: Procedimentos para o recebimento, conferência e armazenamento adequado dos produtos adquiridos.
- c) Avaliação de Desempenho: Monitoramento contínuo do desempenho do fornecedor durante o período de vigência do contrato.

Esses requisitos garantem que a aquisição de produtos de panificação por administração seja feita de maneira eficiente, transparente e com a qualidade necessária para atender às necessidades das instituições envolvidas.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Existem várias soluções no mercado que podem atender à necessidade de aquisição de produtos de panificação. Essas soluções variam desde fornecedores locais até plataformas digitais especializadas em compras governamentais, algumas das principais opções:



1. Fornecedores Locais e Regionais:

a) Padarias e Confeitarias: Pequenas e médias empresas locais podem fornecer produtos frescos e personalizados, atendendo a demandas específicas dos administração.

b) Cooperativas de Produtores: Grupos de produtores locais podem se unir para fornecer produtos de panificação em maior escala, garantindo qualidade e preços competitivos.

2. Empresas de Alimentos e Distribuidores:

a) Grandes Indústrias de Panificação: Empresas de grande porte possuem capacidade de produção e distribuição em larga escala, garantindo fornecimento contínuo e produtos padronizados;

b) Distribuidores de Alimentos: Empresas que distribuem uma variedade de produtos alimentícios podem incluir produtos de panificação em seus portfólios, oferecendo soluções completas para administração.

3. Parcerias e Consórcios:

a) Consórcios Públicos: Administração pode formar consórcios para realizar compras conjuntas, aumentando o poder de negociação e obtendo melhores condições de preço e qualidade.

b) Parcerias Público-Privadas (PPP): Modelos de PPP podem ser explorados para garantir fornecimento contínuo e de qualidade, com investimentos compartilhados entre o setor público e privado.

Essas soluções oferecem diversas opções para atender às necessidades de aquisição de produtos de panificação por administração, garantindo eficiência, qualidade e transparência no processo de compra.

No presente caso se entende como a melhor solução é a contratação de empresa especializada no fornecimento de panificação através de processo licitatório convencional, buscando a proposta mais vantajosa para administração, dentro da realidade e condições do município.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de produtos de panificação pela administração é considerada a melhor solução por várias razões técnicas e econômicas:

1. Pontos de Vista Técnicos:

a. Especialização e Expertise: Empresas de panificação são especializadas na produção desses produtos, possuindo o conhecimento técnico e a experiência necessária para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos. Isso inclui a utilização de equipamentos modernos e técnicas avançadas de panificação.

b. Qualidade e Consistência: Empresas de panificação seguem rigorosos padrões de controle de qualidade, garantindo produtos uniformes e de alta qualidade. Isso reduz a variabilidade e aumenta a confiança na segurança e na adequação dos produtos para consumo.

c. Infraestrutura e Equipamentos: Empresas de panificação investem em infraestrutura adequada e equipamentos especializados que muitas vezes não estão disponíveis internamente. Isso inclui fornos industriais, misturadores de alta capacidade e sistemas de armazenamento que mantêm a frescura dos produtos.

d. Conformidade com Regulamentações: Empresas especializadas são frequentemente auditadas para garantir conformidade com regulamentações sanitárias e de segurança alimentar, minimizando riscos para os administração.



2. Pontos de Vista Econômicos:

a) **Redução de Custos Operacionais:** a aquisição de produtos de panificação elimina a necessidade de investir em instalações, equipamentos, treinamento e contratação de pessoal especializado. Isso pode resultar em uma significativa redução dos custos operacionais.

b) **Economia de Escala:** Empresas de panificação podem oferecer preços mais competitivos devido à produção em larga escala e aos descontos em compras de matéria-prima. Essas economias de escala são repassadas aos clientes, resultando em menores custos para a administração.

c) **Eficiência de Tempo e Recursos:** A terceirização permite que a administração concentrem seus recursos e esforços em suas funções principais, em vez de gerenciar a produção de alimentos. Isso aumenta a eficiência operacional e permite uma melhor alocação de recursos.

d) **Previsibilidade Orçamentária:** Contratos de fornecimento com empresas de panificação geralmente têm preços fixos ou escalonados, proporcionando previsibilidade e estabilidade orçamentária para os administração.

e) **Redução de Desperdício:** Empresas de panificação são eficientes na gestão de inventários e na produção sob demanda, reduzindo o desperdício de alimentos. Isso contribui para uma melhor utilização dos recursos e para a sustentabilidade.

A aquisição de produtos de panificação oferece uma combinação de vantagens técnicas e econômicas que tornam essa prática altamente vantajosa para a administração. A especialização das empresas de panificação garante produtos de alta qualidade e segurança, enquanto a redução de custos operacionais e a eficiência na gestão de recursos proporcionam benefícios econômicos significativos.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES*

As quantidade foram definidas com base no processo abaixo:

IDENTIFICACAO: 001.2023.069.2023

VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: R\$ 178.106,25 (cento e setenta e oito mil, cento e seis reais e vinte e cinco centavos).

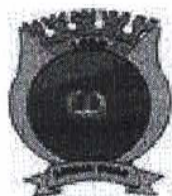
OBJETO: formação de registro de preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos panificação para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Icatu - MA.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 069/2023

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS: Nº 002/2023

TABELA COM AS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	ADM	EDUC.	SAÚDE	ASS.
1	Beijinho – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	702	702	749	190



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU
CNPJ: 05.296.298/0001-42
Rua Coronel Cortez Maciel, s/n. Centro, Icatu - MA



2	Brigadeiro – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	702	702	749	190
3	Casadinho – pesando no mínimo 30 gramas a unidade – a base de polvilho, açúcar, amido de milho e fermento.	kg	468	140	140	149	39
4	Mini Coxinha - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída no mínimo 25g.	cento	312	93	93	99	27
5	Mini Esfirra Assada - com no mínimo 30g; com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes e recheio de carne bovina moída (patinho ou coxão mole) ou carne de frango(peito), tomate e orégano.	cento	312	93	93	99	27
6	Mini Risoli - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída com no mínimo 25g.	cento	312	93	93	99	27
7	Pão de Queijo - pesando no mínimo 25g a unidade.	kg	312	93	93	99	27
8	Pão Francês - pesando 50g a unidade; à base de farinha de trigo, sal, água e fermento biológico; pão francês deverá ser preparado e assado na data da entrega.	kg	3125	937	937	1000	251



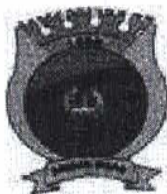
ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU
CNPJ: 05.296.298/0001-42
Rua Coronel Cortez Maciel, s/n. Centro, Icatu – MA



9	Quibe Frito - no mínimp 30g, produzido com trigo para quibe e carne bovina(patinho ou coxão mole).	cento	312	93	93	99	27
10	Pão de Forma - pão de sanduiche embalagem 450gr.	Und.	312	93	93	99	27

A presente contratação prevê o seguinte cronograma:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	3 MESES	3 MESES	3 MESES	3 MESES
1	Beijinho – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	586	586	586	586
2	Brigadeiro – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	586	586	586	586
3	Casadinho – pesando no mínimo 30 gramas a unidade – a base de polvilho, açúcar, amido de milho e fermento.	kg	468	117	117	117	117
4	Mini Coxinha - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída no mínimo 25g.	cento	312	78	78	78	78



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU
CNPJ: 05.296.298/0001-42
Rua Coronel Cortez Maciel, s/n. Centro, Icatu – MA

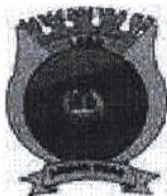


5	Mini Esfirra Assada - com no mínimo 30g; com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes e recheio de carne bovina moída (patinho ou coxão mole) ou carne de frango(peito), tomate e orégano.	cento	312	78	78	78	78
6	Mini Risoli - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída com no mínimo 25g.	cento	312	78	78	78	78
7	Pão de Queijo - pesando no mínimo 25g a unidade.	kg	312	78	78	78	78
8	Pão Francês - pesando 50g a unidade; à base de farinha de trigo, sal, água e fermento biológico; pão francês deverá ser preparado e assado na data da entrega.	kg	3125	781	781	781	781
9	Quibe Frito - no mínimp 30g, produzido com trigo para quibe e carne bovina(patinho ou coxão mole).	cento	312	78	78	78	78
10	Pão de Forma - pão de sanduiche embalagem 450gr.	Und.	312	78	78	78	78

ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO*

Segue abaixo a estimativa do valor da contratação:

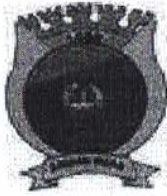
PANIFICAÇÃO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU
CNPJ: 05.296.298/0001-42
Rua Coronel Cortez Maciel, s/n. Centro, Icatu – MA



1	Beijinho – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	R\$ 1,07	R\$ 2.507,01
2	Brigadeiro – pesando no mínimo 25 gramas a unidade	Und.	2343	R\$ 1,00	R\$ 2.343,00
3	Casadinho – pesando no mínimo 30 gramas a unidade – a base de polvilho, açúcar, amido de milho e fermento.	kg	468	R\$ 27,01	R\$ 12.640,68
4	Mini Coxinha - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída no mínimo 25g.	cento	312	R\$ 105,34	R\$ 32.866,08
5	Mini Esfirra Assada - com no mínimo 30g; com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes e recheio de carne bovina moída (patinho ou coxão mole) ou carne de frango(peito), tomate e orégano.	cento	312	R\$ 103,62	R\$ 32.329,44
6	Mini Risoli - recheada com frango/presunto e mussarela/carne moída com no mínimo 25g.	cento	312	R\$ 114,00	R\$ 35.568,00
7	Pão de Queijo - pesando no mínimo 25g a unidade.	kg	312	R\$ 44,43	R\$ 13.862,16



8	Pão Francês - pesando 50g a unidade; à base de farinha de trigo, sal, água e fermento biológico; pão francês deverá ser preparado e assado na data da entrega.	kg	3125	R\$ 16,31	R\$ 50.968,75
9	Quiabe Frito - no mínimo 30g, produzido com trigo para quibe e carne bovina (patinho ou coxão mole).	cento	312	R\$ 123,16	R\$ 38.425,92
10	Pão de Forma - pão de sanduíche embalagem 450gr.	Und.	312	R\$ 9,84	R\$ 3.070,08
Valor Total					R\$ 224.581,12

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO*

O critério de adjudicação por item é ideal para a aquisição de produtos de panificação por diversas razões, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico.

1. Pontos de Vista Técnicos:

a) **Especificidade e Adequação dos Produtos:** Cada item pode ser avaliado individualmente, permitindo a escolha dos melhores fornecedores para cada tipo de produto. Isso garante que cada item atenda às necessidades específicas de qualidade, sabor e frescura.

b) **Variedade de Fornecedores:** A adjudicação por item permite que diferentes fornecedores, especializados em produtos específicos, possam participar do processo de aquisição. Isso pode resultar em uma seleção mais ampla e diversificada de produtos de panificação.

c) **Flexibilidade e Adaptabilidade:** Administração pode adaptar suas compras de acordo com a demanda específica de cada produto, garantindo que as necessidades sejam atendidas de maneira mais precisa e eficiente.

2. Pontos de Vista Econômicos:

a) **Melhor Custo-Benefício:** Ao adjudicar por item, é possível comparar preços específicos para cada tipo de produto, o que pode resultar em uma escolha mais econômica. Isso permite que a administração obtenha o melhor preço possível para cada item individualmente.

b) **Otimização de Recursos:** Com a adjudicação por item, é possível alocar recursos de maneira mais eficaz, evitando a compra excessiva ou insuficiente de determinados produtos. Isso contribui para uma gestão financeira mais eficiente e racional.



c) **Redução de Riscos:** A adjudicação por item minimiza o risco de dependência de um único fornecedor. Se um fornecedor não puder entregar um item específico, outros fornecedores podem preencher a lacuna, garantindo a continuidade do fornecimento.

d) **Incentivo à Competitividade:** A adjudicação por item promove a concorrência entre fornecedores, incentivando-os a oferecer produtos de melhor qualidade a preços competitivos. Isso pode levar a melhores condições de compra para a administração.

e) **Apoio a Pequenos e Médios Fornecedores:** Fornecedores menores, que podem não ter capacidade para fornecer uma gama completa de produtos, podem competir para fornecer itens específicos. Isso apoia a diversidade de fornecedores e o desenvolvimento econômico local.

f) **Controle e Transparência:** A adjudicação por item aumenta a transparência do processo de compra, permitindo um controle mais rigoroso sobre cada item adquirido. Isso facilita a fiscalização e a auditoria, garantindo que os processos sejam conduzidos de maneira justa e eficiente.

O critério de adjudicação por item é ideal para a aquisição de produtos de panificação por porque oferece uma série de vantagens técnicas e econômicas, incluindo a capacidade de selecionar os melhores fornecedores para cada tipo de produto, otimizar recursos, reduzir riscos e promover a competitividade e a transparência. Essas vantagens contribuem para uma gestão mais eficiente e eficaz das compras públicas.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Com base em uma visão global do órgão ou entidade pública foi identificado que não existem contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da desta contratação.

DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros na aquisição de produtos de panificação para a administração podem ser alcançados através das seguintes estratégias:

1. Redução de Custos:

a) **Negociação com Fornecedores:** Buscar acordos favoráveis com fornecedores para obter preços mais baixos em compras em grande quantidade e contratos de longo prazo;

b) **Compras Coletivas:** Unir as demandas das secretarias para realizar compras em conjunto, obtendo descontos por volume;

c) **Racionalização do Consumo:** Analisar o consumo real de produtos de panificação para evitar desperdícios e comprar apenas a quantidade necessária.

2. Eficiência no Uso de Recursos Materiais, Humanos e Eficiência Financeira:

a) **Automatização de Processos:** Implementar sistemas automatizados para o gerenciamento de pedidos, controle de estoque e pagamentos, liberando os recursos humanos para outras atividades mais estratégicas.

b) **Gestão de Estoques:** Acompanhamnto dos níveis de estoque para evitar a perda de produtos por vencimento ou deterioração, além de minimizar o espaço necessário para armazenamento.



c) Padronização de Produtos: fixação de especificações padronizadas para os produtos de panificação, facilitando o processo de compra e controle de qualidade.

3. Sustentabilidade:

a) Uso de Produtos Locais: Optar por fornecedores locais pode reduzir os custos de transporte e beneficiar a economia local, além de assegurar a qualidade dos produtos.

b) Redução de Desperdício: Implementar políticas para a utilização completa dos produtos adquiridos, evitando o desperdício e, conseqüentemente, economizando recursos.

Essas práticas não só promovem a economicidade, mas também garantem o uso eficiente dos recursos, assegurando a realização de aquisições de forma sustentável e econômica.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da celebração de um contrato de aquisição de produtos de panificação é fundamental tomar uma série de providências relacionadas aos servidores e empregados envolvidos na fiscalização e gestão contratual, bem como na adequação do ambiente organizacional.

1. Designação de Responsáveis:

a) Nomeação de Gestores de Contrato: Designar formalmente gestores de contrato que serão responsáveis por acompanhar a execução do contrato, garantir o cumprimento das cláusulas contratuais, e resolver eventuais problemas.

b) Elaboração de Procedimentos Operacionais: Procedimentos de Fiscalização - desenvolver procedimentos claros e detalhados para a fiscalização dos produtos de panificação, incluindo critérios de inspeção, frequência das verificações, e métodos de amostragem.

2. Infraestrutura e Logística:

a) Espaços de Armazenamento: Garantir que existam instalações adequadas para o armazenamento dos produtos de panificação, com condições apropriadas de temperatura, umidade e higiene;

b) Equipamentos de Inspeção: Disponibilizar equipamentos necessários para a inspeção e verificação dos produtos, como balanças, termômetros, e instrumentos para análise microbiológica.

c) Comunicação e Coordenação: Canal de Comunicação - criar canais de comunicação claros e eficientes entre a equipe de gestão de contratos, fiscais, fornecedores e outras partes interessadas, garantindo a troca de informações e resolução rápida de problemas.

d) Reuniões de Coordenação: Realizar reuniões regulares de coordenação entre os envolvidos na gestão e fiscalização do contrato para discutir o andamento das atividades, identificar desafios e planejar ações corretivas.

A preparação adequada dos servidores e do ambiente organizacional antes da celebração de um contrato de aquisição de produtos de panificação é crucial para garantir o sucesso do contrato. Isso envolve treinamento especializado, designação de responsáveis, adequação de infraestrutura e logística, implementação de sistemas de informação eficientes, e estabelecimento de canais de comunicação e coordenação eficazes. Com essas medidas, a administração podem assegurar a conformidade com as especificações contratuais, a qualidade dos produtos adquiridos e a eficiência na gestão contratual.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, a aquisição de produtos de panificação pode ter diversos impactos positivos e negativos, vejamos:

1. Uso de Ingredientes Sustentáveis:

- a) **Ingredientes Orgânicos:** A aquisição de produtos de panificação feitos com ingredientes orgânicos pode reduzir o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos, que são prejudiciais ao meio ambiente.
- b) **Agricultura Local:** Optar por fornecedores que utilizam ingredientes provenientes de agricultura local pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de longas distâncias.

2. Práticas de Produção Ecológicas:

- a) **Energia Renovável:** Fornecedores que utilizam energia renovável em suas operações de panificação contribuem para a redução das emissões de gases de efeito estufa.
- b) **Gestão de Resíduos:** A implementação de práticas eficazes de gestão de resíduos, como a compostagem de resíduos orgânicos e a reciclagem de embalagens, pode minimizar o impacto ambiental.
- c) **Programas de Reciclagem:** Estabelecer programas de reciclagem para as embalagens e resíduos gerados, promovendo a reutilização e a reciclagem.

3. Eficiência no Uso de Recursos:

- a) **Conservação de Água:** Promover práticas de conservação de água na produção, como a reutilização de águas cinzas e a implementação de tecnologias de economia de água;
- b) **Energia Renovável:** Incentivar o uso de fontes de energia renovável nos processos de produção, como energia solar ou eólica.

Os contratos de aquisição de produtos de panificação podem ter vários impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos. Ao adotar práticas de seleção de fornecedores sustentáveis, otimização de transporte, gestão eficaz de resíduos e eficiência no uso de recursos, os administração podem mitigar os impactos negativos e promover uma abordagem mais sustentável na aquisição desses produtos. Isso não só contribui para a proteção ambiental, mas também para o cumprimento de políticas públicas de sustentabilidade.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO*

O parecer final é pela necessidade da contratação da solução pretendida, diante das disponíveis, com base nas quantidades e preço estimado, assim como a adequação à necessidade identificada na demanda de contratação.

JAYZON TORRES Assinado de forma digital
CHAVES:75429780391 por JAYZON TORRES
CHAVES:75429780391

Jayzon Torres Chaves
Secretaria Municipal de Administração

ZOZIMO PAULINO DA Assinado de forma digital
SILVA por ZOZIMO PAULINO DA
NETO:64399338334 SILVA NETO:64399338334

Zózimo Paulino da Silva Neto
Secretaria Municipal de Saúde



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ICATU
CNPJ: 05.296.298/0001-42
Rua Coronel Cortez Maciel, s/n. Centro, Icatu – MA



HELOIDE BARBOSA COELHO AZEVEDO:81050364368 Assinado de forma digital por
HELOIDE BARBOSA COELHO
AZEVEDO:81050364368

Heloide Barbosa Coelho Azevedo
Secretaria Municipal de Educação

Jackson Gonçalves Cantanhêde
Secretaria Municipal de Assistência Social