ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP 127/2026

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

1.1. Processo Interno n° 3298/2026 ID 110232.

2. DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

O Estudo Técnico Preliminar – ETP será elaborado conjuntamente por servidores da área técnica e requisitante. A equipe será composta por:

Francini Paola Carboni Gonçalves, matrícula 42277;

Bruna Maciel Dos Santos, matrícula 43185-1.

Emilly Cecilia do Carmo de Souza, matrícula 42941.

3. DIRETRIZES QUE NORTEARÃO ESTE ETP:

Normativas que fundamentam este ETP: IN SEGES 58/2022, Lei Federal n° 14.133/2021, Lei Federal n° 12.527/2011.

4. DESCRIÇÃO/IDENTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE:

Garantir a segurança alimentar e nutricional no âmbito do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), assegurando a continuidade da assistência à saúde por meio da oferta de alimentação adequada aos pacientes, usuários e demais públicos atendidos, em conformidade com os princípios da integralidade, da humanização e da qualidade dos serviços prestados pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

4.1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A garantia da alimentação adequada é necessária para assegurar o adequado funcionamento das unidades de saúde e a continuidade dos serviços prestados à população. Os gêneros alimentícios são indispensáveis para atender à demanda de alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores, conforme as necessidades e a rotina das unidades, contribuindo para condições adequadas de cuidado, acolhimento e bem-estar durante a permanência no local.

Para os pacientes, a oferta regular de refeições contribui para a manutenção do estado nutricional, recuperação e continuidade do tratamento, além de proporcionar maior conforto

D: 919845 e CRC: 728321A7

durante o período de atendimento ou internação. Para acompanhantes e servidores, contribui para garantir condições adequadas de permanência e desenvolvimento das atividades na unidade.

Ressalta-se que os gêneros alimentícios são itens de consumo contínuo, utilizados diariamente e sujeitos à reposição periódica. A estimativa para 06 (seis) meses considera a rotina de atendimento e as possíveis variações da demanda, buscando evitar a falta de alimentos essenciais e eventuais prejuízos à continuidade dos serviços.

A manutenção do fornecimento regular de alimentação está diretamente relacionada à qualidade e à humanização da assistência prestada, assegurando o suporte necessário aos usuários durante sua permanência na unidade de saúde.

Diante do exposto, a presente necessidade justifica-se pela importância de garantir o abastecimento adequado de gêneros alimentícios, proporcionando condições apropriadas de alimentação, assistência e bem-estar aos pacientes, acompanhantes e servidores, bem como contribuindo para o funcionamento contínuo e adequado dos serviços prestados à população.

4.2. Interesse Público Nessa Demanda

A garantia da segurança alimentar e nutricional nas unidades de saúde municipais constitui elemento indispensável para a efetivação da política pública de saúde, uma vez que a alimentação adequada integra o cuidado assistencial e contribui diretamente para a promoção, recuperação e manutenção da saúde dos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS). Nesse contexto, o Hospital Municipal São Lucas e o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) desempenham papel essencial na prestação de serviços contínuos à população, demandando condições que assegurem o funcionamento regular de suas atividades.

A necessidade decorre da obrigação da Administração Pública de garantir suporte alimentar aos pacientes internados, usuários em acompanhamento terapêutico e demais públicos que, em razão da natureza dos serviços prestados, necessitam de alimentação durante o período de permanência nas unidades. A oferta adequada de refeições contribui para a recuperação clínica, melhora a adesão aos tratamentos, reduz riscos relacionados à desnutrição e fortalece a qualidade da assistência prestada. Além disso, representa importante instrumento de humanização do atendimento, promovendo dignidade e bem-estar aos usuários dos serviços públicos de saúde.

Sob o aspecto administrativo, a manutenção da segurança alimentar nas unidades de saúde é

D: 919845 e CRC: 728321A7

indispensável para assegurar a continuidade dos serviços essenciais, evitando desabastecimentos que possam comprometer o atendimento à população. O adequado planejamento dessa necessidade permite maior eficiência na gestão dos recursos públicos, garantindo o fornecimento contínuo dos insumos necessários, observando os princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na legislação vigente.

Dessa forma, a presente necessidade encontra-se plenamente justificada por estar diretamente vinculada à manutenção dos serviços públicos de saúde, assegurando o funcionamento regular do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), a proteção da segurança alimentar e nutricional dos usuários e a prestação de uma assistência integral, contínua, humanizada e de qualidade à população do Município de Cerejeiras.

5. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Saúde – SEMSAU.

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atender à necessidade apresentada, deverá observar, de forma mínima, os seguintes requisitos:

6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações, unidades de medida, quantidades e demais características estabelecidas no instrumento de contratação;

6.2. Os produtos deverão apresentar condições adequadas de consumo, qualidade, integridade, conservação, higiene e validade, não sendo admitidos produtos deteriorados, contaminados, vencidos, danificados ou em condições que comprometam sua utilização;

6.3. Os alimentos deverão atender às normas sanitárias e de segurança dos alimentos aplicáveis, observando as exigências dos órgãos competentes quanto à manipulação, conservação, armazenamento, transporte e comercialização;

6.4. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados e protegidos contra contaminações, danos, alterações de qualidade ou quaisquer condições que possam comprometer sua segurança e utilização;

D: 919845 e CRC: 728321A7

6.5. Deverá ser observada a necessidade de entrega dos produtos dentro dos prazos estabelecidos pela Administração, de modo a evitar desabastecimento e garantir a continuidade da alimentação nas unidades de saúde;

6.6. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o consumo previsto, devendo ser observadas as condições específicas de validade estabelecidas para cada item;

6.7. Os gêneros alimentícios deverão ser acompanhados das informações necessárias à sua identificação, quando aplicável, incluindo denominação do produto, quantidade, lote, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação;

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. As soluções de mercado para a demanda são:

1. Aquisição de gêneros alimentícios pela Administração

A primeira alternativa consiste na aquisição dos gêneros alimentícios necessários para o atendimento das demandas do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), mediante procedimento de contratação, com fornecimento parcelado de acordo com a necessidade das unidades. Nessa modalidade, a própria Administração ficará responsável pelo recebimento, armazenamento, controle dos estoques, preparo e distribuição das refeições, observando as necessidades alimentares dos pacientes, usuários, acompanhantes e servidores, bem como a rotina de funcionamento de cada unidade. Entre as principais vantagens dessa alternativa está a possibilidade de manter maior controle sobre a qualidade, quantidade e procedência dos alimentos utilizados, além de proporcionar maior flexibilidade para adequação dos cardápios e das refeições às necessidades específicas dos pacientes e usuários. O fornecimento parcelado também permite acompanhar o consumo e realizar as aquisições conforme a demanda, reduzindo a necessidade de armazenamento excessivo e contribuindo para evitar desperdícios. Além disso, possibilita o aproveitamento da estrutura física, dos equipamentos e dos recursos humanos já disponíveis na Administração. Como desvantagens, destaca-se a necessidade de manutenção de estrutura adequada para armazenamento e preparo dos alimentos, bem como a disponibilidade de profissionais capacitados para realizar a manipulação, preparação e distribuição das refeições. A Administração também deverá realizar o controle permanente dos estoques, prazos de validade, condições de armazenamento e consumo dos produtos, assumindo diretamente a responsabilidade por essas atividades.

D: 919845 e CRC: 728321A7

2. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas

A segunda alternativa consiste na contratação de empresa especializada para realizar a preparação e o fornecimento de refeições prontas destinadas ao Hospital Municipal São Lucas e ao Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), de acordo com as especificações, quantitativos, horários, cardápios, padrões nutricionais e demais condições estabelecidas pela Administração. Nessa modalidade, a contratada ficará responsável pelas atividades relacionadas à preparação e disponibilização das refeições, cabendo à Administração acompanhar e fiscalizar a execução contratual, especialmente quanto à qualidade, quantidade, higiene, conservação, segurança alimentar e atendimento das necessidades dos usuários. Entre as vantagens dessa alternativa está a redução da carga operacional da Administração, uma vez que as atividades relacionadas ao preparo das refeições seriam realizadas pela empresa contratada, permitindo que os servidores municipais concentrem seus esforços nas atividades próprias das unidades de saúde. Também pode proporcionar maior praticidade à rotina das unidades, especialmente quando a empresa possui estrutura e equipe próprias para a produção das refeições. Entretanto, essa alternativa apresenta desvantagens, como a maior dependência da Administração em relação à empresa contratada para garantir a continuidade e regularidade da alimentação, além da necessidade de fiscalização permanente da execução. Também pode representar custo mais elevado em razão da inclusão dos serviços de preparação e fornecimento das refeições e reduzir a flexibilidade da Administração para realizar alterações imediatas nos cardápios e quantitativos. Eventuais falhas na execução contratual poderão ainda afetar diretamente a alimentação dos pacientes e usuários, exigindo atuação rápida da fiscalização para garantir a continuidade e a qualidade do serviço.

7.2. A análise das alternativas demonstra que ambas possuem condições de atender à necessidade de alimentação do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), porém apresentam diferenças quanto à forma de execução, ao nível de controle da Administração, à flexibilidade e aos custos envolvidos. A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas apresenta como principal vantagem a redução da carga operacional das unidades, uma vez que o preparo das refeições ficaria sob responsabilidade da contratada. Entretanto, essa alternativa também aumenta a dependência da Administração em relação à empresa contratada, exige fiscalização permanente quanto à

D: 919845 e CRC: 728321A7

qualidade, quantidade, conservação e segurança dos alimentos e pode apresentar custos mais elevados em razão da inclusão dos serviços de preparo e fornecimento das refeições.

Por outro lado, a aquisição de gêneros alimentícios pela Administração permite maior controle sobre os produtos utilizados na alimentação, possibilitando o acompanhamento direto da qualidade, das quantidades, das condições de conservação e dos prazos de validade. Essa alternativa também proporciona maior flexibilidade para adequar o preparo das refeições às necessidades dos pacientes e usuários, permitindo alterações nos cardápios e nas quantidades conforme a rotina e a demanda das unidades. Além disso, possibilita o aproveitamento da estrutura física, dos equipamentos e dos recursos humanos já disponíveis, evitando a transferência integral das atividades de alimentação para terceiros e permitindo maior controle sobre a utilização dos recursos públicos.

Embora a aquisição dos gêneros alimentícios exija da Administração maior organização para o armazenamento, controle de estoque e preparo das refeições, entende-se que essas atividades podem ser administradas dentro da estrutura disponível, desde que observadas as condições adequadas de higiene, conservação, manipulação e segurança alimentar. A possibilidade de realizar o fornecimento de forma parcelada também contribui para o planejamento das aquisições, permitindo que os produtos sejam recebidos de acordo com a necessidade das unidades e reduzindo riscos de desperdício e desabastecimento.

Diante da comparação realizada, conclui-se que a Aquisição de gêneros alimentícios pela Administração constitui a alternativa mais adequada para atender à necessidade identificada. Essa opção apresenta maior compatibilidade com a rotina das unidades, proporciona maior controle sobre a alimentação fornecida, permite flexibilidade para atender às necessidades dos pacientes e usuários e possibilita melhor aproveitamento da estrutura existente, contribuindo para a economicidade, eficiência e continuidade dos serviços públicos de saúde.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), mediante procedimento de contratação que assegure o fornecimento regular, adequado e contínuo dos produtos necessários à preparação das refeições. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações, quantidades, unidades de medida e demais características

D: 919845 e CRC: 728321A7

estabelecidas pela Administração, considerando a rotina das unidades, o número de pessoas atendidas e as necessidades alimentares dos pacientes, usuários, acompanhantes e servidores.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, de modo a garantir a disponibilidade dos alimentos durante o período de vigência da contratação e evitar tanto o desabastecimento quanto a aquisição excessiva de produtos. Os itens deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, devidamente acondicionados e protegidos, observando os requisitos de higiene, conservação, qualidade, integridade das embalagens e prazo de validade. Quando aplicável, deverão ser respeitadas as condições específicas de armazenamento e transporte necessárias à preservação das características dos produtos.

Após o recebimento, caberá à Administração realizar a conferência dos produtos, verificando os quantitativos, as especificações, a qualidade, as condições de conservação e os prazos de validade. Os gêneros alimentícios serão posteriormente armazenados, controlados e utilizados pelas unidades para preparação e distribuição das refeições, observando as boas práticas de manipulação de alimentos e as condições sanitárias aplicáveis. A utilização dos produtos deverá considerar a rotina e as necessidades específicas de cada unidade, especialmente aquelas relacionadas aos pacientes e usuários que necessitem de alimentação durante o período de atendimento ou permanência.

A solução também deverá assegurar mecanismos de acompanhamento e fiscalização do fornecimento, permitindo à Administração identificar eventuais irregularidades e exigir a substituição de produtos que não estejam em conformidade com as condições estabelecidas. Dessa forma, busca-se garantir que os alimentos disponibilizados apresentem qualidade e segurança adequadas, contribuindo para a manutenção do estado nutricional, recuperação e bem-estar dos pacientes e usuários, bem como para a continuidade das atividades desenvolvidas pelas unidades de saúde.

Assim, a solução compreende todo o ciclo necessário ao atendimento da demanda, desde o planejamento e aquisição dos gêneros alimentícios, passando pelo fornecimento, recebimento, conferência, armazenamento e controle dos produtos, até sua utilização na preparação das refeições. Com isso, pretende-se assegurar o abastecimento regular das unidades, promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos e garantir condições adequadas de alimentação, assistência e humanização no atendimento prestado pelo Hospital Municipal São Lucas e pelo CAPS.

D: 919845 e CRC: 728321A7

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram definidos considerando o consumo estimado, a rotina das unidades, o número de pacientes, acompanhantes e servidores atendidos e a necessidade de reposição dos estoques. Foram considerados, entre outros, 48 unidades de água de coco, 336 unidades de arroz branco 5 kg, 60 unidades de arroz integral 1 kg, 840 unidades de feijão carioca, 60 unidades de gelatina em pó zero light, 30 unidades de macarrão integral, 30 unidades de suco de uva integral, 600 kg de carne bovina (coxão mole), 792 kg de carne bovina moída, 984 kg de carne bovina tipo costela, 2.160 kg de frango (coxa e sobrecoxa sem dorso), 360 kg de abacaxi, 576 unidades de alface, 480 kg de batata-doce, 20 kg de pão francês, 84 unidades de leite sem lactose, 2.520 unidades de leite integral, 162 unidades de polpa de fruta sabor maracujá, 200 unidades de fórmula enteral polimérica hipercalórica/hiperproteica e 60 unidades de espessante alimentar em pó, entre outros itens necessários à alimentação.

Os quantitativos contemplam diferentes necessidades alimentares dos pacientes, considerando acompanhamento nutricional e a oferta de refeições variadas e adequadas, incluindo frutas, legumes, hortaliças, chás, sucos, proteínas, carboidratos, alimentos integrais, produtos específicos e fórmulas nutricionais. Também foi considerado o histórico do Processo nº 4547/2025, que contemplou gêneros alimentícios semelhantes e serviu como parâmetro para a estimativa da demanda atual.

Dessa forma, as quantidades previstas buscam garantir o abastecimento adequado das unidades e a continuidade da alimentação dos pacientes, acompanhantes e servidores, evitando desabastecimento e excesso de estoque.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado para atender a demanda, conforme memória de cálculo previsto no Plano de Contratações Anual (PCA), é de R$500.000,00.

Para fins de instrução do processo licitatório, será anexada a Tabela de Especificações e Valores (Anexo aos autos do Processo Administrativo nº 3298/26), acompanhada do Relatório Unificado de Pesquisa de Preços e do Mapa de Apuração, contendo os preços unitários que subsidiarão a estimativa do valor da contratação.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

D: 919845 e CRC: 728321A7

A solução será parcelada em lotes, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios que serão adquiridos e as diferentes características de armazenamento, conservação, transporte e utilização dos produtos. O agrupamento dos itens em lotes permite organizar a contratação de forma mais adequada, facilitando o gerenciamento, o recebimento e a fiscalização dos produtos, sem comprometer a unidade da finalidade da contratação.

O parcelamento em lotes também contribui para ampliar a competitividade do procedimento, possibilitando a participação de diferentes fornecedores que tenham capacidade de atender aos itens integrantes de cada grupo. Dessa forma, busca-se evitar a concentração desnecessária do objeto em um único fornecedor, desde que preservada a compatibilidade entre os itens agrupados e assegurada a execução adequada do fornecimento.

A definição dos lotes deverá considerar critérios relacionados às características dos produtos, suas condições de armazenamento e conservação, bem como à logística de entrega e à necessidade das unidades de saúde. O fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, conforme a demanda do Hospital Municipal São Lucas e do CAPS, permitindo melhor controle dos estoques e reduzindo riscos de desperdício, vencimento ou desabastecimento.

Dessa forma, o parcelamento em lotes mostra-se tecnicamente e administrativamente adequado, por favorecer a competitividade, facilitar o gerenciamento da contratação e possibilitar maior eficiência na aquisição dos gêneros alimentícios, mantendo-se a qualidade e a continuidade do abastecimento necessário ao atendimento dos pacientes, usuários, acompanhantes e servidores das unidades de saúde.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações ou aquisições correlatas e/ou interdependentes necessárias à execução da solução. As unidades já dispõem de estrutura, equipamentos e utensílios adequados, incluindo fogões e demais itens necessários ao armazenamento e preparo dos alimentos, bem como pessoal para realização das atividades.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios será suficiente para atender à demanda, cabendo à própria Administração realizar o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição das refeições, sem necessidade de contratação complementar.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

D: 919845 e CRC: 728321A7

13.1. A presente contratação tem previsão no Plano Anual de Contratação – PAC, bem como, tem previsão no PPA, LOA e LDO.

3.3.90.30.07 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

14. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação tem como finalidade assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal São Lucas e o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), garantindo condições necessárias para a preparação das refeições destinadas aos pacientes, usuários, acompanhantes e servidores. Com a aquisição planejada e o fornecimento conforme a necessidade das unidades, busca-se assegurar a continuidade dos serviços de saúde e proporcionar alimentação adequada durante a permanência dos usuários nas unidades.
Como resultados pretendidos, destacam-se:

- Garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando desabastecimentos que possam comprometer a rotina e o funcionamento das unidades de saúde;
- Assegurar qualidade e segurança alimentar, mediante o recebimento e utilização de produtos em condições adequadas de consumo, conservação e validade;
- Contribuir para a recuperação e o bem-estar dos pacientes e usuários, disponibilizando alimentação adequada durante o atendimento ou período de permanência nas unidades;
- Promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos, mediante planejamento dos quantitativos, fornecimento parcelado e organização dos estoques, reduzindo desperdícios e perdas;
- Garantir maior controle administrativo sobre os produtos adquiridos, desde o recebimento e armazenamento até sua utilização na preparação das refeições;
- Assegurar a continuidade e a qualidade da assistência à saúde, contribuindo para um atendimento mais humanizado e adequado às necessidades da população.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione condições adequadas para o funcionamento das unidades, assegurando o fornecimento regular de alimentos e contribuindo para a qualidade da assistência prestada pelo Município. A medida deverá promover eficiência, continuidade, segurança alimentar e melhor utilização dos recursos públicos, atendendo ao interesse público e às necessidades dos usuários do Sistema Único de Saúde.

D: 919845 e CRC: 728321A7

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Previamente à contratação, a Administração deverá concluir o planejamento da aquisição, definir os quantitativos e especificações dos gêneros alimentícios, organizar os itens em lotes e realizar os procedimentos necessários à formalização da contratação, observando a legislação vigente. Também deverá verificar a disponibilidade orçamentária, estabelecer as condições de fornecimento e entrega, bem como designar os responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

Após a contratação, deverão ser adotadas as medidas necessárias para o recebimento, conferência, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios, verificando-se a quantidade, qualidade, integridade, validade e condições de conservação dos produtos. A Administração deverá acompanhar regularmente o fornecimento, registrando eventuais ocorrências e adotando as providências cabíveis para garantir a continuidade do abastecimento e o atendimento adequado das necessidades do Hospital Municipal São Lucas e do CAPS.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento do Hospital Municipal São Lucas e do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) apresenta impactos ambientais principalmente relacionados ao transporte dos produtos, ao uso de embalagens e à geração de resíduos decorrentes do armazenamento, preparo e consumo dos alimentos. Também podem ocorrer perdas de produtos em razão de armazenamento inadequado, vencimento ou aquisição em quantidades superiores à demanda, ocasionando desperdício de alimentos e utilização desnecessária de recursos naturais empregados em sua produção e distribuição.

Como medidas de mitigação, a Administração deverá realizar planejamento adequado dos quantitativos, considerando o consumo e a demanda das unidades, de modo a reduzir desperdícios e evitar aquisições excessivas. Deverão ser observadas, ainda, as condições adequadas de armazenamento e controle dos prazos de validade, priorizando a utilização dos produtos conforme sua validade. Sempre que possível, deverão ser adotadas práticas de separação e destinação adequada dos resíduos e embalagens, com incentivo à reciclagem e à redução do descarte inadequado. As entregas também deverão ser planejadas de forma eficiente, evitando deslocamentos desnecessários e contribuindo para a redução do consumo de combustíveis e das emissões atmosféricas.

D: 919845 e CRC: 728321A7

Dessa forma, embora a contratação apresente impactos ambientais inerentes ao fornecimento e consumo de gêneros alimentícios, estes podem ser reduzidos mediante planejamento, controle dos estoques, prevenção de desperdícios, armazenamento adequado e gestão responsável dos resíduos. A adoção dessas medidas permitirá que a Administração atenda à necessidade de alimentação das unidades de saúde de maneira eficiente e responsável, conciliando a continuidade dos serviços públicos com a preservação ambiental e o uso racional dos recursos naturais.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

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

Francini Paola Carboni Gonçalves
Decreto Nº 160/2025
Assessora do Setor de Compras

Bruna Maciel dos Santos
Decreto Nº 084/2026
Assessor de Departamento

Emilly Cecilia do Carmo de Souza
Decreto Nº 012/2025
Gestor de Processo Administrativo e Compras da Atenção Publica

D: 919845 e CRC: 728321A7

Municipío de Cerejeiras

04.914.925/0001-07
Rua Florianópolis
www.cerejeiras.ro.gov.br

FICHA CADASTRAL DO DOCUMENTO ELETRÔNICO

Tipo do Documento	Identificação/Número	Data
Estudo Técnico Preliminar- ETP	**N° 127/2026**	**21/08/2026**

ID: **919845**
CRC: **728321A7**
Processo: **1-3298/2026**
Usuário: **Bruna Maciel dos Santos**
Criação: **21/08/2026 09:58:05** Finalização: **21/08/2026 09:58:05**

Processo

Documento

MD5: **EB8318EEF02CBF23F92A61A275F8FF5B**

SHA256: **0FBBCC2A7462682596279DA94856487C1D76A2D2094D4246BC93FDD6DFC6C347**

Súmula/Objeto:

Estudo Técnico Preliminar- ETP

INTERESSADOS

Secretaria Municipal de Saúde	Cerejeiras	RO	21/08/2026 09:58:05

ASSUNTOS

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	21/08/2026 09:58:05

ASSINATURAS ELETRÔNICAS

Bruna Maciel dos Santos	Assessor de Departamento	21/08/2026 10:00:32

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

Emilly Cecilia do Carmo de Souza	Gestor de Processo Administrativo e Compras da Ate	21/08/2026 10:26:01

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

Francini Paola Carboni Gonçalves	AGENTE G. P. - F. DE OFICINAS	21/08/2026 11:59:50

Assinado na forma do Decreto Municipal nº 284/2021.

A autenticidade deste documento pode ser conferida através do QRCode acima ou ainda através do site eproc.cerejeiras.ro.gov.br informando o ID 919845 e o CRC 728321A7.