



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 37/2025**

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (obrigatório):**

**JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO**

**1.1.** A presente contratação, por meio de credenciamento, tem por objeto o fornecimento eventual e futuro de refeições preparadas (marmitex), destinadas a atender às demandas das diversas Secretarias Municipais de Anaurilândia/MS — Secretarias Municipais de Governo, Planejamento, Administração e Finanças, Saúde, Educação e Cultura, Obras, Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e assuntos fundiários — no que concerne à oferta de alimentação adequada a servidores, colaboradores, convidados, funcionários que, em razão de necessidade de serviço, eventos ou convite oficial, encontrem-se em atividade no âmbito do Município.

**1.2.** Sob a perspectiva do interesse público, a demanda justifica-se pela necessidade de garantir o regular funcionamento das atividades administrativas e operacionais, especialmente em situações que envolvem jornadas estendidas, ações externas, visitas oficiais, mutirões, campanhas, fiscalizações e demais ações de interesse coletivo. Em tais hipóteses, mostra-se inviável a interrupção do serviço para que os envolvidos se ausentem em busca de alimentação, sendo imprescindível, portanto, a disponibilização de refeições prontas no próprio local ou em tempo hábil compatível com as exigências do serviço.

**1.3.** Além disso, a adoção da modalidade de credenciamento assegura maior economicidade e eficiência, permitindo a contratação de forma contínua, transparente e plural, conforme a demanda, sem exclusividade e em respeito aos princípios da isonomia, da legalidade e da impessoalidade. Essa sistemática confere maior vantajosidade à Administração Pública, porquanto possibilita o atendimento imediato sempre que houver necessidade, sem comprometer a continuidade dos serviços essenciais.

**1.4.** Dessa forma, a contratação proposta encontra respaldo na Constituição Federal, que consagra os princípios da Administração Pública, notadamente eficiência, impessoalidade e continuidade do serviço público, além de garantir condições adequadas para a execução das atividades administrativas com zelo e responsabilidade. Assim, assegurar a oferta de alimentação aos agentes envolvidos nas atividades públicas constitui medida fundamental para o cumprimento das metas administrativas e institucionais do Município de Anaurilândia/MS, revelando-se ação legítima e de inequívoco interesse coletivo.

**1.5.** Portanto, a necessidade do credenciamento para fornecimento de refeições prontas mostra-se medida responsável e eficiente para suprir as demandas operacionais das Secretarias Municipais, garantindo que os serviços públicos sejam prestados de forma ininterrupta, digna e eficaz à população.

**2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (caso tenha sido elaborado) ou outro instrumento de planejamento (obrigatório):**



2.1. O objeto estudado encontra-se alinhado com o planejamento orçamentário do município bem como ao Plano de Contratações Anual referente ao ano de 2025, porém o mesmo encontra-se em fase de consolidação com orçamento 2025 e não possui decreto de sua publicação.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

#### 3.1. REQUISITOS GERAIS:

- a) As refeições (marmitex) poderão ser requisitadas diariamente, por meio de Solicitação de Fornecimento, enviada via e-mail ou outro meio eletrônico idôneo, devendo ser entregues de acordo com os quantitativos e horários estabelecidos na OF (Ordem de Fornecimento) nos locais designados pela Contratante
- b) O item deverá ser entregue conforme demanda nos seguintes endereços:
  - SECRETARIA DE PLANEJAMENTO ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS: PREFEITURA MUNICIPAL: Rua Anaurilissia, 1248 – Centro;
  - SECRETARIA DE AGRICULTURA PECUÁRIA MEIO AMBIENTE E ASSUNTOS FUNDIÁRIOS: Rua Nilo Peçanha, 1170 – Jardim Esperança;
  - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA: Rua Nilo Peçanha, 1600 - Jardim Esperança;
  - SECRETARIA DE OBRAS DEFESA CIVIL TRANSPORTES E PROJETOS: Rua Osvaldo Cruz S/Nº;
  - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE: Rua Floriano Peixoto, 1.000 – Centro;
- c) A ausência de fornecimento injustificado poderá ensejar penalidades administrativas, bem como a exclusão do credenciamento, respeitado o contraditório e a ampla defesa.
- d) É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, salvo mediante autorização prévia e expressa da Administração Pública, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução do serviço.
- e) A empresa deverá comunicar, de forma imediata e por escrito, qualquer intercorrência ou impedimento que comprometa o fornecimento das refeições, para que a Administração possa adotar medidas de contingência.
- f) A contratada responderá integralmente por eventuais falhas na execução do fornecimento, inclusive quanto à qualidade, higiene, acondicionamento e pontualidade das entregas.
- g) As refeições deverão ser entregues de forma adequada, com respeito, cortesia e observância das boas práticas de manipulação de alimentos, prezando sempre pela dignidade dos beneficiários do serviço público.

#### 3.2. REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- a) A empresa deverá estar devidamente licenciada pelos órgãos de vigilância sanitária e cumprir todas as normas da **ANVISA** e da **legislação sanitária vigente**, apresentando alvará sanitário atualizado.
- b) A empresa deverá manter controle dos pedidos atendidos, conforme padrão estabelecido



pela Administração, e apresentar os relatórios de entrega juntamente com a nota fiscal para fins de faturamento.

- c) A empresa deverá zelar pela integridade dos espaços, equipamentos e recipientes eventualmente disponibilizados pela Administração Pública, responsabilizando-se por danos decorrentes de mau uso ou negligência.
- d) As refeições devem ser acondicionadas em **embalagens térmicas descartáveis e lacradas**, apropriadas para consumo imediato, mantendo temperatura adequada (quente ou fria, conforme o tipo de alimento).
- e) O transporte deverá ser feito em veículos limpos, adequados e exclusivos para o transporte de alimentos prontos, garantindo pontualidade e integridade dos produtos.
- f) Os estabelecimentos deverão atender os seguintes critérios mínimos: i) as refeições poderão ser servidas em dias úteis, finais de semana ou feriados, no horário das 11h às 00h, contemplando tanto o almoço quanto o jantar; ii) capacidade de atender grupos de 15 a 40 pessoas.
- g) A empresa deverá disponibilizar **cardápios variados**, com substituições em caso de restrições alimentares, e garantir a oferta de opções básicas como: arroz, feijão, carne (bovina, frango ou peixe), salada, guarnição (macarrão, legumes etc.) e 1 (um) refrigerante lata.

#### 4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO:

4.1. O quadro apresentado a seguir representa as especificações e o quantitativo do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QDT	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	MARMITEX - COM FORNECIMENTO MÍNIMO DE: ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES E AO MENOS UM TIPO DE CARNE (BOVINA, AVICOLA OU SUINA) COM PESO MÍNIMO NÃO INFERIOR A 600G E COM TAMANHO MÍNIMO NÃO INFERIOR A 800ML, ACOMPANHADO DE 1 (UM) REFRIGERANTE LATA DE 350ML	UNID	2.620,0000	27,99	73.333,80

#### 5. LEVANTAMENTO DO MERCADO - Fundamento: art. 18, § 1º, inciso V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

5.1. Para resolver a necessidade da oferta de **refeições preparadas (marmitex)** a convidados, colaboradores, funcionários, convidados oficiais, e servidores públicos durante atividades internas ou externas, especialmente em jornadas estendidas, campanhas e multirões, existem algumas **alternativas possíveis no mercado**, com diferentes graus de viabilidade administrativa, operacional e legal. Abaixo estão as principais:

5.2. **CONTRATAÇÃO POR CREDENCIAMENTO:** Chamamento público para que empresas



interessadas se credenciem e, estando aptas, possam ser contratadas conforme a demanda.

### **5.3. Vantagens:**

- a) Atende ao princípio da isonomia (qualquer empresa que atenda os requisitos pode participar).
- b) Flexível e mais célere na execução (sem necessidade de nova licitação a cada fornecimento).
- c) Permite atender demandas variáveis e imprevisíveis.
- d) Possibilita múltiplos fornecedores, garantindo ampla cobertura.

### **5.4. Desvantagens:**

- a) Requer controle rigoroso na execução e prestação de contas.
- b) Exige gestão eficiente de contratos simultâneos.

**5.5. PREGÃO PRESENCIAL OU ELETRÔNICO:** Licitação tradicional para aquisição futura de refeições via sistema de registro de preços.

### **5.6. Vantagens:**

- a) Planejamento orçamentário facilitado.
- b) Preços definidos previamente.
- c) Possibilidade de adesão por outras secretarias (carona).

### **5.7. Desvantagens:**

- a) Menor flexibilidade (normalmente com 1 fornecedor).
- b) Dificuldade em atender demandas esporádicas ou emergenciais.
- c) Pode haver interrupções se o fornecedor único não cumprir.

**5.8. COZINHA PRÓPRIA MUNICIPAL:** Implantação de uma estrutura municipal para preparo interno das refeições.

### **5.9. Vantagens:**

- a) Controle direto da qualidade e dos insumos.
- b) Possibilidade de economia a longo prazo.

### **5.10. Desvantagens:**

- a) Alto custo inicial (infraestrutura, equipamentos e pessoal).
- b) Necessidade de gestão complexa.
- c) Pouca viabilidade para atender demandas esporádicas ou externas.

### **5.11. CONCLUSÃO:**

**5.12.** Dentre todas as alternativas, o credenciamento se mostra a solução mais eficiente, legalmente segura e flexível, especialmente considerando a natureza eventual, imprevisível e descentralizada da demanda, atendendo tanto os servidores quanto os convidados em diversas



secretarias. Ele combina legalidade, economicidade e praticidade, alinhando-se aos princípios constitucionais da Administração Pública.

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

**6.1.** Consideradas as condições exigidas para o fornecimento de refeições prontas, foi realizada uma pesquisa junto a outros municípios e fornecedores regionais, com o objetivo de identificar as formas disponíveis no mercado que atendam aos requisitos estabelecidos, permitindo, assim, alcançar os resultados esperados e suprir, de forma eficiente e contínua, as necessidades das Secretarias Municipais.

**6.2.** Foram analisados editais de credenciamento público para fornecimento de refeições, bem como coletadas cotações com empresas especializadas no ramo alimentício, devidamente licenciadas, atuantes em municípios com características semelhantes. Os valores obtidos demonstram compatibilidade com os padrões praticados no mercado. Para a definição da estimativa de custo, foi adotada a mediana dos valores apurados, metodologia estatisticamente recomendada para evitar distorções causadas por valores extremos e garantir maior representatividade e equilíbrio à estimativa.

**6.3.** Estima-se, portanto, que o valor a ser praticado será de R\$ 27,99 (vinte e sete reais e noventa e nove centavos) por unidade de refeição (marmitex), considerando as exigências sanitárias, nutricionais, de logística e embalagem adequadas. Após a coleta e consolidação das informações de mercado, foi elaborado o SUBANEXO X – PESQUISA DE PREÇOS COM MAPA COMPARATIVO, que acompanha este documento como anexo.

**6.4.** Abaixo, apresenta-se a tabela-resumo com os valores totais estimados para a execução do objeto durante toda a vigência do credenciamento, considerando a previsão de demanda estimada pela Administração:

### TABELA CONFORME DADOS LEVANTADOS.

Item	Descrição	Quantidade Estimada	Valor unitário	Valor Total
3203	MARMITEX COM O FORNECIMENTO MÍNIMO DE ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, FAROFA, LEGUMES E AO MENOS UM TIPO DE CARNE (BOVINA, AVICOLA OU SUINA) COM PESO MÍNIMO NÃO INFERIOR A 600g E NÃO INFERIOR A 800ML, COM ACOMPANHAMENTO DE 1 REFRIGERANTE DE 350ML.	2.620 unidades	27,99	73.333,80

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:



**7.1.** A solução a ser contratada consiste no fornecimento eventual e sob demanda de refeições preparadas do tipo marmitex, destinadas a atender convidados, colaboradores, funcionários, e servidores das Secretarias Municipais de Governo, Planejamento, Administração e Finanças, Saúde, Educação e Cultura, Obras, Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários.

**7.2.** O serviço deverá contemplar a entrega de refeições balanceadas, em embalagens individuais adequadas para transporte e consumo imediato, nos locais indicados pela administração municipal, incluindo atividades internas e externas com horários estendidos. A empresa contratada deverá garantir qualidade, segurança alimentar, pontualidade na entrega e capacidade de atender volumes variáveis conforme a demanda, inclusive em dias e horários diferenciados, assegurando a continuidade e eficiência das atividades administrativas públicas.

### **7.3. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO:**

**7.4.** Após análise das alternativas disponíveis no mercado para atender à demanda das Secretarias Municipais de Governo, Planejamento, Administração e Finanças, Saúde, Educação e Cultura, Obras, Agricultura, Pecuária, Meio Ambiente e Assuntos Fundiários, conclui-se que a utilização da modalidade de credenciamento de empresa(s) especializada(s) no fornecimento eventual e futuro de refeições preparadas – marmitex constitui-se como a melhor solução para a Administração Pública Municipal.

**7.5.** Essa escolha baseia-se em **critérios técnicos, operacionais e jurídicos**, que garantem **eficiência, economicidade, flexibilidade, legalidade e atendimento ao interesse público**.

### **7.6. Flexibilidade e adequação à natureza da demanda:**

**7.7.** O fornecimento de refeições é **eventual, descentralizado e com variações de horários**, decorrente de ações externas, prorrogações de expediente, atividades extraordinárias e deslocamentos de convidados por convite oficial. A modalidade de **credenciamento permite a habilitação simultânea de diversos fornecedores**, garantindo atendimento em diferentes regiões do município, inclusive em horários especiais, fins de semana e feriados.

### **7.8. Agilidade e continuidade dos serviços públicos:**

**7.9.** O credenciamento possibilita contratações rápidas, após a habilitação dos interessados, sem a necessidade de repetidas licitações para cada demanda. Essa agilidade é essencial para assegurar a **continuidade das atividades administrativas e operacionais**, especialmente em setores essenciais como saúde, educação e obras.

### **7.10. Fundamentação jurídica e segurança institucional:**

**7.11.** Embora a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações) não regule detalhadamente o credenciamento, essa modalidade é amplamente aceita na prática administrativa, especialmente quando: Há pluralidade de prestadores de serviço disponíveis no mercado; Não há exclusividade na contratação; O serviço é prestado sob demanda, com pagamento condicionado à efetiva execução. O credenciamento pode ser enquadrado como uma forma de contratação direta por inexigibilidade, conforme previsão geral do art. 74 da Lei nº 14.133/2021, que trata das hipóteses de inexigibilidade e dispensa de licitação.



7.12. Essa interpretação está alinhada aos princípios constitucionais da Administração Pública, previstos no art. 37 da Constituição Federal, garantindo legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, isonomia e atendimento ao interesse público.

#### 7.13. Economicidade e isonomia:

7.14. O credenciamento permite que qualquer empresa interessada que atenda aos requisitos técnicos estabelecidos em edital possa ser habilitada, garantindo ampla participação e igualdade de oportunidades. O pagamento ocorre somente quando há fornecimento efetivo, evitando custos fixos desnecessários e promovendo a otimização dos recursos públicos.

#### 7.15. Atendimento ao interesse público:

7.16. Garantir alimentação adequada aos servidores, convidados, funcionários e colaboradores durante a execução de suas atividades — especialmente em jornadas estendidas, deslocamentos ou eventos oficiais — é essencial para a eficiência do serviço público e o bem-estar das equipes envolvidas. O credenciamento viabiliza esse atendimento de forma regular, legal e eficiente, permitindo a manutenção das atividades administrativas com qualidade e dignidade.

#### 7.17. Conclusão:

7.18. Diante do exposto, o **credenciamento revela-se como a solução mais eficaz, transparente e vantajosa** para o fornecimento eventual de refeições (marmitex) no âmbito da Administração Municipal. Sua adoção assegura agilidade, economia, pluralidade de fornecedores e respeito aos princípios constitucionais, configurando-se como instrumento legítimo de gestão pública orientada ao interesse coletivo.

### 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

8.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.2. Assim sendo, a contratação se dará de forma parcelada, na intenção de oportunizar a participação do maior número possível de empresas/profissionais interessados. Vale destacar que o objeto se enquadra no conceito de contratação paralela e não excludente, consistente naquela em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas).

### 9. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS DISPONÍVEIS:

9.2. A contratação eventual e futura de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas (marmitex) visa alcançar resultados expressivos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis, promovendo a eficiência administrativa e operacional das Secretarias envolvidas.

#### 9.3. Economicidade:



**9.4.** A formalização do credenciamento permitirá a obtenção de preços mais competitivos, por meio da seleção de fornecedores qualificados e condições contratuais vantajosas, evitando despesas excessivas e desperdícios financeiros. O planejamento antecipado da demanda e a possibilidade de múltiplos fornecedores contribuirão para a redução dos custos unitários, além de proporcionar maior transparência e controle na execução do contrato.

**9.4. Aproveitamento dos recursos humanos:**

**9.5.** Ao assegurar o fornecimento adequado e pontual das refeições durante atividades internas e externas, especialmente em jornadas prolongadas, será possível manter a produtividade dos servidores, evitando desperdício de tempo e esforços com preparos improvisados. Isso resulta em maior foco nas atividades finalísticas, melhoria do ambiente de trabalho e valorização do servidor público.

**9.6. Aproveitamento dos recursos materiais:**

**9.7.** A contratação especializada reduz a necessidade de aquisição e manutenção de equipamentos próprios para preparo e distribuição de refeições, bem como diminui a gestão de insumos e logística interna, promovendo a racionalização do uso dos recursos materiais da Administração.

**9.8. Aproveitamento dos recursos financeiros:**

**9.9.** Com a contratação planejada e centralizada, a Administração otimiza o uso do orçamento público, prevenindo gastos emergenciais e garantindo a previsibilidade financeira, o que permite melhor alocação dos recursos em outras demandas prioritárias.

**9.10.** Dessa forma, a contratação atende ao princípio da eficiência previsto no art. 37 da Constituição Federal, promovendo a economicidade e a melhor utilização dos recursos humanos, materiais e financeiros, contribuindo para a melhoria dos serviços públicos prestados à população.

**10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO:**

**10.1.** Não há.

**11. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENETO:**

**11.1. Impactos socioambientais da contratação e medidas mitigadoras**

**11.2. Geração de resíduos sólidos** — embalagens descartáveis, restos de alimentos e materiais utilizados no preparo e distribuição das refeições podem aumentar a quantidade de lixo, impactando o meio ambiente.

**11.3. Consumo elevado de recursos naturais** — água, energia elétrica e combustíveis usados no preparo, armazenamento e transporte das refeições.

**11.4. Emissão de gases de efeito estufa** — decorrentes do transporte dos alimentos e da energia utilizada, contribuindo para mudanças climáticas.

**11.5. Riscos sanitários e à saúde pública** — se não houver controle rigoroso na manipulação dos alimentos, pode haver contaminação e propagação de doenças.



**11.6. Impactos sociais** — ausência de estímulo a fornecedores locais ou condições inadequadas de trabalho podem afetar negativamente a economia e a comunidade.

**11.7. Medidas mitigadoras:**

- **Uso de embalagens sustentáveis** — preferência por materiais recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, reduzindo a geração de resíduos e facilitando a reciclagem.
- **Logística reversa** — implementação de sistemas para recolhimento e destino correto das embalagens e resíduos, promovendo a reciclagem e reduzindo o descarte inadequado.
- **Eficiência energética** — exigência de práticas e equipamentos que reduzam o consumo de energia no preparo e armazenamento das refeições.
- **Redução do consumo de água** — adoção de tecnologias e processos que minimizem o uso de água, como sistemas de reaproveitamento e controle de desperdícios.
- **Controle sanitário rigoroso** — cumprimento das normas de segurança alimentar para garantir a qualidade e higiene das refeições.
- **Incentivo a fornecedores locais e inclusivos** — preferência por micro e pequenas empresas locais, cooperativas e produtores que adotem práticas socialmente responsáveis.
- **Capacitação e fiscalização** — treinamento dos servidores para acompanhamento e controle **da execução contratual, garantindo o cumprimento dos requisitos ambientais e sociais.**

**11.8.** Essas medidas, integradas ao planejamento e execução da contratação, contribuem para minimizar os impactos negativos e promover uma contratação sustentável e socialmente responsável.

**11.9. Vantagens da Contratação Relacionadas à Sustentabilidade Socioambiental e Possíveis Impactos:**

**11.10.** A contratação eventual e futura de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas (marmitex) apresenta diversas vantagens do ponto de vista da sustentabilidade socioambiental, alinhando-se aos princípios constitucionais da eficiência, economicidade e responsabilidade social.

**11.11. Entre as principais vantagens, destacam-se:**

- Redução do desperdício alimentar: fornecedores comprometidos com boas práticas podem otimizar o preparo das refeições, reduzindo o volume de alimentos descartados;
- Uso de embalagens sustentáveis: a exigência de materiais recicláveis ou biodegradáveis contribui para a diminuição da geração de resíduos sólidos e menor impacto ambiental;
- Incentivo à economia local e inclusão social: a preferência por fornecedores locais e micro e pequenas empresas fortalece a economia regional e promove o desenvolvimento social, gerando emprego e renda;



- Adoção de práticas sustentáveis no processo produtivo: fornecedores que implementam medidas de economia de água, energia e gestão adequada de resíduos colaboram para a preservação dos recursos naturais.

**11.12. Por outro lado, a contratação pode gerar alguns impactos, que devem ser adequadamente mitigados, tais como:**

- Geração de resíduos sólidos não recicláveis provenientes das embalagens descartáveis, que podem contribuir para a poluição ambiental se não forem devidamente gerenciados;
- Consumo de recursos naturais e energia relacionados ao preparo e transporte das refeições;
- Riscos à saúde pública caso não sejam observadas rigorosas normas sanitárias e de segurança alimentar.

**11.13.** Para mitigar esses impactos, recomenda-se a inclusão no edital e contrato de cláusulas que exijam o uso de embalagens ambientalmente adequadas, práticas de gestão de resíduos, comprovação de conformidade sanitária, e critérios que priorizem a sustentabilidade e responsabilidade social do fornecedor.

**11.14.** Dessa forma, a contratação atende não apenas às necessidades operacionais da Administração, mas também contribui para a promoção de práticas sustentáveis, reforçando o compromisso público com o desenvolvimento socioambientalmente responsável.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:**

**12.1.** Declaramos, para os devidos fins, que não existe contratação correlata ou interdependente à presente licitação. A presente contratação foi devidamente analisada, e não há qualquer relação direta ou dependência com outros contratos ou processos de aquisição em andamento ou concluídos no âmbito desta administração.

**12.2.** Esta declaração tem como objetivo garantir a lisura do processo licitatório, respeitando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme preconizado pela legislação vigente.

## **13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO.**

**13.1.** Com base nas informações levantadas ao longo do estudo preliminar verificamos que essa contratação irá atender às necessidades do Município.

**13.2.** Desse modo, esta **Secretaria declara a viabilidade da contratação pretendida e razoabilidade da presente licitação.**

Anaurilândia/MS, 12 de dezembro de 2025



**ELABORADO POR:**

---

**Júlia Silva Lima**  
*Agente Administrativo*

**APROVADO POR:**

---

**Paulo Macedo da Silva**  
*Secretário Municipal de Planejamento Administração e Finanças*