



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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.

### 1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (OBJETO E JUSTIFICATIVA)

**OBJETO:** Registro de preços para aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Capivari de Baixo, bem como para atender a demanda nas atividades dos departamentos vinculados ao Município de Capivari de Baixo, tais como conselho tutelar, CMDCA, Bombeiros, Polícia Civil, Polícia Militar, Fundo Municipal de Saúde e demais Secretarias, que venham a realizar eventos, treinamentos, congressos e atividades que necessitem de fornecimento de alimentação, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**JUSTIFICATIVA:** faz-se necessário o registro de preços para a aquisição Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos Grupos da 3ª Idade e demais necessidades da Secretaria de Desenvolvimento Social, as quais ofertam cursos de capacitações, reuniões de equipes, entre outros.

Ainda, a Prefeitura de Capivari de Baixo realiza periodicamente reuniões, capacitações, palestras e eventos institucionais que envolvem servidores, gestores, representantes de entidades e a população em geral. Esses encontros são essenciais para a boa gestão pública, promovendo a troca de informações, planejamento de ações e a disseminação de conhecimentos técnicos e administrativos.



Diante disso, justifica-se a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios (lanches) para atender essas demandas, garantindo melhores condições para a realização das atividades. A disponibilização de lanches contribui para o bem-estar dos participantes, considerando que muitas reuniões e eventos ocorrem em períodos prolongados, muitas vezes extrapolando os horários regulares de alimentação.

A aquisição será realizada conforme a legislação vigente, observando os princípios da economicidade, eficiência e transparência, garantindo o atendimento adequado das necessidades institucionais.

## **2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

O presente Estudo Técnico Preliminar não contempla o inciso II, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a necessidade de demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, em razão de que, ainda, não existe, no Município de CAPIVARI DE BAIXO, o referido Plano.

## **3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Será necessária a contratação de empresa para fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda gerada, referente ao objeto em questão ao tempo e modo necessário, conforme itens e quantidades descritos nos itens subsequentes, que preencha os requisitos de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e, em especial, os de habilitação técnica (Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará de funcionamento).

3.2. As especificações de cada item encontram-se no decorrer deste documento.

3.3. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – Anvisa, e legislações específicas atuais; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro  
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



3.4. No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos.

3.5. Todos os pacotes devem estar íntegros sem nenhum tipo de dano. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto.

3.6. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme cronograma de entrega.

3.7. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade, reprovados. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes nas legislações próprias e Resoluções da ANVISA.

#### 4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Contratação de empresa do ramo de fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Capivari de Baixo, bem como para atender a demanda nas atividades dos departamentos vinculados ao Município de Capivari de Baixo, tais como conselho tutelar, CMDCA, Bombeiros, Polícia Civil, Polícia Militar, Fundo Municipal de Saúde e demais Secretarias, que venham a realizar eventos, treinamentos, congressos e atividades que necessitem de fornecimento de alimentação, conforme descritivos e quantidades abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate em Kg. Ingredientes: cenoura, trigo, ovos, fermento químico, açúcar, baunilha e óleo. Cobertura; leite	1.110	KG



	condensado e chocolate em pó. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.		
2	Bolo simples sabores diversos: Tipo chocolate, bolo mesclado, bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de laranja, bolo de mandioca, bolo de limão, bolo de maracujá Ingrediente básicos: trigo, ovos, fermento químico, água ou leite, açúcar, manteiga e sabor desejado.. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	3.410	KG
3	Torta Salgada sabores diversos, com Frango, palmito, legumes em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, milho, ervilha, palmito entre outros. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	1.180	KG
4	Mini assados diversos de festa (pastel assado, esfiha, empadinha), assados com peso de 40 a 50 gramas por unidade. Sabores de frango, carne, queijo.	1.840	CENTO
5	Mini salgadinhos diversos de festa (coxinha, pastel, risolis, bolinha de queijo, salsicha e croquete), fritos, com peso de 30 a 40 gramas por unidade.	1.870	CENTO
6	Mini sanduiche com pão integral peso mínimo 45g, , tomate, alface, queijo. Ingredientes: ovos, leite, açúcar, sal, óleo, fermento, trigo integral , tomate, queijo e alface.. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	14.600	UN
7	Mini Pão de Queijo com aproximadamente 12 gramas por unidade. Ingredientes: Fécula mandioca, óleo, leite, sal, queijo, ovos, água e queijo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de queijo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	16.100	UN
8	Rocambole com doce de leite e coco em kg. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, manteiga, doce de leite e coco. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação	1.040	KG
9	Suco de laranja integral, contendo as seguintes especificações no rótulo: 100% natural, produzido a partir de frutas selecionadas, pasteurizado, não alcoólico, não fermentado, sem adição de açúcar e conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 10 dias. Prazo de validade após aberto até 03 dias. 1LT	1.745	LT
10	Torta recheio de frutas ou bombom/chocolate em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, bombom/chocolate, pêssego, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado	1.300	KG



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro  
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



	a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas, queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.		
11	Refrigerante Sabores diversos, Embalagem Pet - garrafa de 02 litros. Especificação Técnica: Refrigerante; Sabores diversos; Composto de Agua Gaseificada, Açúcar, , Aromatizante, Corante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plástico Resistente; Com Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	1.780	UN

## 5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 A solução a ser contratada consiste basicamente na escolha de proposta com maior vantajosidade pela Administração Pública Municipal, por meio da contratação de fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos grupos da 3ª Idade, do Município de Capivari de Baixo, bem como para atender a demanda nas atividades dos departamentos vinculados ao Município de Capivari de Baixo, tais como conselho tutelar, CMDCA, Bombeiros, Policia Civil, Policia Militar, Fundo Municipal de Saúde e demais Secretarias, que venham a realizar eventos, treinamentos, congressos e atividades que necessitem de fornecimento de alimentação demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos Grupos da 3ª Idade e demais necessidades da Secretaria de Desenvolvimento Social, de Capivari de Baixo/SC.

5.2. O levantamento de mercado foi realizado por meio de solicitação de orçamentos em Mercado com empresas do ramo tanto interno quanto consulta aos portais de licitações.



5.3. Considerando que o fornecimento é contínuo e diário (dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos) se justifica a busca por orçamento em empresas da região, tendo sido priorizado o comércio local.

5.4. Na pesquisa, foi possível identificar também que Municípios outros utilizam soluções semelhantes, sendo aquisição mediante Pregão eletrônico em sistema de registro de Preços.

5.5. É importante ressaltar que, devido à natureza comum dos itens a serem adquiridos, como gêneros alimentícios de panificação, salgados diversos e sucos, as opções de mercado diferenciadas são limitadas. Além disso, no contexto da administração pública, a aquisição desses materiais é geralmente realizada por meio de licitação tradicional, utilizando o sistema de registro de preços.

5.6. Essa abordagem é mais adequada, uma vez que não é possível quantificar com precisão o consumo anual, permitindo à administração a flexibilidade necessária para contratar os itens de acordo com as necessidades.

5.7. Como solução, optou-se pelo fornecimento dos produtos de forma diária (dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos), em dias de semana, nos horários e locais pré-estabelecidos.

5.8. Essa abordagem se baseia na perecibilidade dos itens, especialmente os produtos de panificação, que demandam consumo imediato para preservar sua qualidade e frescor. A entrega diária (dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos) dos itens é fundamental para garantir a disponibilidade constante e a qualidade dos produtos, considerando sua natureza perecível.

5.9. Essa estratégia também permite uma melhor gestão dos estoques, evitando desperdícios e garantindo que apenas os produtos frescos sejam disponibilizados aos usuários dos serviços. Além disso, a entrega diária possibilita um controle eficiente do consumo, permitindo ajustes na



quantidade solicitada caso haja variações na demanda ou no número de participantes dos serviços/programas/projetos.

5.10. Assim, atualmente, a solução mais viável, média de preço e qualidade, e o fornecimento diário, em dias de semana, com entrega, horário e local definido, conforme dias que ocorrem atendimento dos usuários nos serviços/programas/projetos.

## 6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO de Gêneros Alimentícios para atender a demanda nas atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos Grupos da 3ª Idade e demais necessidades da Secretaria de Desenvolvimento Social, de Capivari de Baixo/SC., conforme itens e quantidades e valores adiante descritos, conforme Pesquisa de Preços anexa integrante deste Estudo Técnico Preliminar:

Item	Descrição	QTD	UND	Vlr Unt MÁX (R\$)	Vlr total MÁX (R\$)
1	Bolo de cenoura com cobertura de chocolate em Kg. Ingredientes: cenoura, trigo, ovos, fermento químico, açúcar, baunilha e óleo. Cobertura; leite condensado e chocolate em pó. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	1.110	KG	39,27	43.589,70
2	Bolo simples sabores diversos: Tipo chocolate, bolo mesclado, bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de laranja, bolo de mandioca, bolo de limão, bolo	3.410	KG	35,32	120.441,20



	de maracujá Ingrediente básicos: trigo, ovos, fermento químico, água ou leite, açúcar, manteiga e sabor desejado.. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria..				
<b>3</b>	Torta Salgada sabores diversos, com Frango, palmito, legumes em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, milho, ervilha, palmito entre outros. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	1.180	KG	52,69	62.174,20
<b>4</b>	Mini assados diversos de festa (pastel assado, esfiha, empadinha), assados com peso de 40 a 50 gramas por unidade. Sabores de frango, carne, queijo.3	1.840	CENTO	137,99	253.901,60
<b>5</b>	Mini salgadinhos diversos de festa (coxinha, pastel, risolis, bolinha de queijo, salsicha e croquete), fritos, com peso de 30 a 40 gramas por unidade.	1.870	CENTO	116,25	217.387,50
<b>6</b>	Mini sanduiche com pão integral peso mínimo 45g, , tomate, alface, queijo. Ingredientes: ovos, leite, açúcar, sal, óleo, fermento, trigo integral , tomate, queijo e alface. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	14.600	UN	7,94	115.924,00





Av. Ernani Cotrin , 187, Centro  
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



7	Mini Pão de Queijo com aproximadamente 12 gramas por unidade. Ingredientes: Fécula mandioca, óleo, leite, sal, queijo, ovos, água e queijo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de queijo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	16.100	UN	4,30	69.230,00
8	Rocambolê com doce de leite e coco em kg. Ingredientes: ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, manteiga, doce de leite e coco. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação	1.040	KG	45,12	46.924,80
9	Suco de laranja integral, contendo as seguintes especificações no rótulo: 100% natural, produzido a partir de frutas selecionadas, pasteurizado, não alcoólico, não fermentado, sem adição de açúcar e conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 10 dias. Prazo de validade após aberto até 03 dias. 1LT	1.745	LT	16,25	28.356,25
10	Torta recheio de frutas ou bombom/chocolate em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, bombom/chocolate, pêssago, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas, queimadas e de caracteres	1.300	KG	57,32	74.516,00



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro  
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



	organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.				
11	Refrigerante Sabores diversos, Embalagem Pet - garrafa de 02 litros. Especificação Técnica: Refrigerante; Sabores diversos; Composto de Água Gaseificada, Açúcar, , Aromatizante, Corante, Acidulante; Conservante e Outros Ingredientes Permitidos; Embalagem Primaria Garrafa Pet, Hermeticamente Fechada; Embalagem Secundaria Plástico Resistente; Com Validade Mínima de 72 Dias Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 19/13 (mapa), Rdc 05/07, Rdc 12/01; Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Proced. Adm. Determinados Pelo Mapa e Anvisa;	1.780	UN	13,23	23.549,40
	<b>Total Geral</b>			<b>R\$</b>	<b>1.055.994,65</b>

## 7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Faz-se necessária a contratação de empresa do ramo de fornecimento de gêneros alimentícios, conforme estimativa de preços acima descrita, mediante Licitação na Modalidade pregão eletrônico, para atender as finalidades do Município de Capivari de Baixo.

7.2. Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues no endereço indicado no Termo de Referência. O atraso no fornecimento acarretará a aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e suas correlatas, bem como as demais normas cabíveis, nos termos definidos no Edital.



7.3. A entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada, sem ônus para a Administração. Todas as despesas com a entrega correrão por conta da empresa contratada. O pagamento à empresa contratada após apuração das entregas realizadas no mês, com pagamento no mês subsequente, após ateste da nota fiscal e empenho.

7.4. A entrega do lanche será diária, no mínimo 1 entrega por dia, conforme cronograma estabelecido por essa secretária, pois o horário e o local dependem de cada atividade desenvolvida.

7.5. As quantidades e locais serão informados com 24h de antecedência a fim de que o fornecedor possa organizar sua entrega.

7.6. Os itens deverão ser entregues frescos, em embalagens não violadas, em temperatura adequada conforme característica de cada item, ex: as bebidas devem vir em temperatura fria, enquanto os salgados fritos em temperatura morna.

## **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

A contratação decorrente da presente necessidade deverá ocorrer, parceladamente, por lote licitados, uma vez que poderão ser adquiridos conforme necessidade da Administração, ou seja, conforme realização das atividades do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e encontro dos Grupos da 3ª Idade e demais necessidades da Secretaria de Desenvolvimento Social, entre outras Secretarias e por se tratar de itens perecíveis.

Ressalta-se que o julgamento da licitação poderá ocorrer pelo menor preço por lote.

Conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for técnica e economicamente viável, visando ampliar a competitividade e economicidade. Entretanto, no presente caso, o parcelamento da aquisição lanches revela-se inviável por razões técnicas, operacionais e econômicas, como por exemplo, a complexidade logística, bem como pela necessidade da homogeneidade e padrão de qualidade.



## **9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

Com a presente contratação, o Município de Capivari de Baixo, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social pretende obter os seguintes resultados:

- Assegurar a disponibilidade de itens alimentícios para atender aos usuários das atividades realizadas pelas secretarias municipais;
- Promover a integração e o bem-estar dos usuários durante as atividades.
- Entrega de lanches de alta qualidade, preparados com ingredientes frescos e dentro dos padrões exigidos ao público alvo.
- Manter em funcionamento os serviços oferecidos pela Secretaria de Desenvolvimento Social (Gestão, CRAS, CREAS, Terceira Idade, Serviço de Acolhimento Institucional, Grupo de Mulheres).
- Possibilitar adequadamente a participação dos servidores e convidados de eventos municipais;
- Fornecer condições aos servidores que por motivo de ações de saúde ou de força maior necessitem estender os atendimentos.

## **10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Inexistem providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do Contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual. Por esse motivo, este Estudo Técnico Preliminar deixa de contemplar o disposto no inciso X, § 1º, do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021.

## **11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**



Av. Ernani Cotrin , 187, Centro  
88745-000 - Capivari de Baixo - SC

@prefeituracapivaridebaixo.official

@prefeituradecapivaridebaixo

48 3623-4400



A presente contratação não depende de qualquer outra contratação que viabilize a execução do objeto ora estudado.

## 12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Com a contratação pretendida, não haverá impactos ambientais graves, contudo pode haver a possibilidade de que o fornecedor por excesso de produção ou falha na gestão de estoque, gere desperdício de alimentos ou que se utilize de embalagens plásticas, entre outros. Mesmo não havendo grande impacto, é preciso que o contratado tenha políticas sustentáveis que mitiguem estes riscos, podendo ser desde adesão de embalagens biodegradáveis.

## 13 – DAS JUSTIFICATIVAS

A adoção de Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens efetivas e práticas, permitindo ampla concorrência, agilidade na hora da aquisição dos produtos, atendimento de demandas imprevisíveis, redução dos custos da licitação e maior transparência das aquisições.

## 14 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante de todo o exposto, constata-se que a contratação pretendida atenderá a necessidade do Município de Capivari de Baixo, considerando que há recursos orçamentários alocados para atender as despesas da presente contratação, conclui-se pela total viabilidade da contratação pretendida.

Capivari de Baixo, SC, fevereiro de 2025.

Thayse dos Santos Izidro  
Secretária de Desenvolvimento Social

Sergio Fernando Domingos Arent  
Secretário de Saúde