



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO NEGRO**

MUNICÍPIO DE CERRO NEGRO

Secretaria Municipal de Administração

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR¹

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisição eventual e futura de marmitas e buffet para atender à demanda dos órgãos participantes.

A contratação do referido objeto se dá pela necessidade dos trabalhadores que prestam serviços onde a locomoção para casa torna-se difícil, devido à distância onde são executados os trabalhos.

Justifica-se ainda a utilização do objeto devido às atividades realizadas pelos trabalhadores externos, que precisam alimentar-se durante a jornada e não conseguem deslocar-se até suas residências e também devido à necessidade dos trabalhadores ao efetuar suas refeições durante a jornada de trabalho e também plantões.

Referente a utilização social preponderantemente será para atendimento do serviço CRAS, sobretudo para oferta às pessoas em situação de rua e abordagem social.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

Atualmente o Município de Cerro Negro não possui Plano de Contratações Anual.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens/serviços têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1. AS REFEIÇÕES DO TIPO BUFFET LIVRE DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUESITOS:

3.1.1. Preparação proteica servida diariamente em buffet livre para cada refeição, na seguinte proporção:

- Carne bovina todos os dias;
- Carne de ave e carne suína (intercalando, 15 dias por mês cada)

¹ Adaptar.

3.1.2. Porção mínima exigida nas preparações proteicas a serem servidas:

- Carnes sem osso (todos os tipos): 200g de produto (in natura);
- Carnes c/ osso (todos os tipos): 250g de produto (in natura);
- Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:
- Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;
- Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;
- Carne suína: pernil ou lombo.

3.1.3. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura.

3.1.4. Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato

3.1.5. Arroz parabolizado servido na quantidade mínima de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, - preparado cozido ou cozido com complemento.

3.1.6. Feijão preto ou vermelho servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles.

3.1.7. Macarrão servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa.

3.1.8. Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando: Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição; Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade mínima de 30g por pessoa por refeição; Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição. Deverá ser oferecido na

quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade mínima de 100g por pessoa por refeição.

3.1.9. Sobremesa deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto alternadamente devendo ser as sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de no mínimo 80 gramas por pessoa a cada refeição.

3.2. AS MARMITAS DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:

3.2.1. Almoço:

- Arroz - 2 espumadeiras (200g)
- Feijão - 1 1/2 concha (120g)
- Carne – 1 1/2 porção (200g)
- Vegetal A - 1 colher de servir (60g)
- Vegetal B - 1 1/2 colher de servir (90g)
- Vegetal C ou macarrão - 1 colher de servir (130g)

3.2.2. Respeitando as seguintes descrições específicas:

- VEGETAIS “A”: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, caruru, chicória, cebola, coentro, cebolinha, hortelã, jiló, maxixe, palmito pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba e tomate.
- VEGETAIS “B”: Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, nabo, quiabo e vagem.
- CARNES: Aves, bovina, moluscos, peixes e vísceras.

3.3. FORMA DE EXECUÇÃO:

3.3.1. BUFFET

3.3.1.1. As refeições estilo buffet livre, os produtos serão fornecidos, diariamente (todos os dias da semana) ao contratante no horário compreendido entre 11h30 e 13h30 para o almoço no estabelecimento da própria contratada.

3.3.1.2. No caso de o local designado para o fornecimento do buffet pela parte contratada passar por dedetização ou qualquer outro evento que impossibilite seu uso, a escolha do novo local para o fornecimento do buffet deverá ser acordada em conjunto com a contratante

3.3.1.3. A contratada para buffet deverá possuir local apropriado com estacionamentos para os veículos oficiais, para facilitar a saída dos veículos em caso de atendimento de ocorrências ou possuir estacionamento reservado (demarcado) nas proximidades.

3.3.1.4. O fornecimento das refeições deverá ser anotado em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

- Data;
- Cargo/Função;
- Secretaria/Órgão;
- Assinatura do servidor no momento do almoço.

Exemplo:

DATA	CARGO/FUNÇÃO	SECRETARIA/ÓRGÃO	ASSINATURA

3.3.1.5. A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal conforme empenho da Prefeitura, com cópia da planilha com as quantidades e assinaturas.

3.3.1.6. As refeições, tipo Buffet, deverão ser compostas dos elementos descritos no item 3 sobre especificação do objeto.

3.3.1.7. Por ocasião do recebimento das refeições, o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade das mesmas e de rejeitá-las, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado, estando a proponente vencedora obrigada a promover a devida substituição, observando-se os prazos contratuais.

3.3.1.8. O aceite das refeições não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou de qualidade, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste documento, verificadas posteriormente.

3.3.1.9. Caso as refeições sejam recusadas ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

3.3.1.10. Caso haja a necessidade de atender ocorrência e passar do horário estipulado, as refeições acondicionadas em marmitas devem ser acondicionadas em recipientes individuais, térmicos, hermeticamente fechadas, de acordo com a legislação vigente assim preservando sua qualidade e

integridade física, mantendo os em temperatura adequadas e deverão ser entregues no local estabelecido sem custo adicional, sendo que o órgão solicitante informará o local exato da entrega.

3.3.1.11. Os alimentos fornecidos devem utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.

3.3.1.12. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições.

3.3.1.13 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas da culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.3.1.14. A proponente vencedora deverá assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade do produto, reservando aos responsáveis pelo recebimento o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

3.3.1.15. As refeições deverão ser servidas de acordo com as especificações do objeto.

3.3.1.16. É de total conhecimento da proponente de que os pedidos dos itens serão efetuados somente conforme a necessidade, comprometendo-se a realizar a entrega independentemente da quantidade solicitada.

3.3.2. MARMITAS

3.3.2.1. As marmitas deverão ser compostas dos elementos descritos no item 3 sobre especificação do objeto e fornecidas em embalagens individuais, térmicas, hermeticamente fechadas, acompanhadas de talheres e guardanapos e entregues em veículos adequados para este tipo de entrega, nas quantidades, dias, horários e locais determinados pelo órgão requisitante, sem custos adicionais.

3.3.2.2. O fornecimento das marmitas deverão ser registrados conforme já mencionado no item 3.3.1.4 e 3.3.1.5 nos mesmos moldes.

3.3.2.3. O aceite das refeições não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou de qualidade, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste documento, verificadas posteriormente.

3.3.2.4. Caso as refeições sejam recusadas ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

3.3.2.5. As marmitas devem ser acondicionadas em recipientes individuais, térmicos, hermeticamente fechadas, de acordo com a legislação vigente assim preservando sua qualidade e integridade física, mantendo-os em temperatura adequadas e deverão ser entregues no local estabelecido sem custo adicional até as 12:00 horas, sendo que o órgão solicitante informará o local exato da entrega ou no próprio estabelecimento da contratada, onde será buscado pelo solicitante.

3.3.2.6. Os alimentos fornecidos devem utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.

3.3.2.7. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições.

3.3.2.8. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas da culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.3.2.9. A proponente vencedora deverá assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade do produto, reservando aos responsáveis pelo recebimento o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

3.3.2.10. Os itens que não atenderem as exigências serão devolvidos para a empresa fornecedora, a qual deverá retirá-los no local em que se encontram armazenados e promover a substituição dos mesmos imediatamente.

3.3.2.11. É de total conhecimento da proponente de que os pedidos dos itens serão efetuados somente conforme a necessidade, comprometendo-se a realizar a entrega independentemente da quantidade solicitada.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

3.3.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

3.3.3.1. No caso de Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

3.3.3.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio (www.portaldoempreendedor.gov.br);

3.3.3.3. No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

3.3.3.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

3.3.3.5. No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

3.3.3.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

3.3.3.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

3.3.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

3.3.4.1. CNPJ – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

3.3.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

3.3.4.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da

Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

3.3.4.5. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

3.3.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943. 8.7.2.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada.

3.3.4.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada.

3.3.4.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

3.3.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

3.3.5.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei Federal nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

3.3.5.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do Art. 58, da Lei nº 11.101/2005.

3.3.6. OUTRAS COMPROVAÇÕES E DECLARAÇÕES

3.3.6.1. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante onde conste o seu enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) visando ao exercício dos direitos previstos nos Arts. 42 a 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Federal Complementar nº 147/2014, quando for o caso.

3.3.6.1.1. A Certidão ou o Certificado deverão estar atualizados, ou seja, emitidos a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (processos administrativos n.ºs 17/2021, 43/2022 e 57/2023).

Neste sentido, seque memória de cálculo:

PROCESSO Nº	OBJETO	CONSUMO (quantidade)	PERÍODO de __/__/__ a __/__/__
57/2023 -	MARMITA	4.449	De 30/10/2023 a 07/10/2024
57/2023	BUFFET	2.030	De 30/10/2023 a 07/10/2024
43/2022	MARMITA	4.186	De 05/10/2022 a 05/10/2023
43/2022	BUFFET	2.770	De 05/10/2022 a 05/10/2023
17/2021	MARMITA	2.957	De 19/07/2021 a 18/07/2022
17/2021	BUFFET	1.935	De 19/07/2021 a 18/07/2022

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas em fornecimento de refeições prontas.

Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa PNCP e restaurantes locais, efetuadas com base no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 233.675,00 (duzentos e trinta e três mil e seiscentos e setenta e cinco reais).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”.

Fora realizada a pesquisa de preços da seguinte maneira:

Município de Bocaina do Sul/SC – Pregão Eletrônico 023/2024;
Município de Camboriú/SC – Edital nº PCE 74/2024;
Município de Campos Novos/SC – Ato que autoriza a Contratação Direta nº DL 13/2024;
Município de Ituporanga/SC – Edital nº PCE 45/2024;
Município de Joaçaba/SC – Edital nº PE 4/2024;
Município de Orleans/SC – Edital nº PE 22/2024;
Município de Pinheiro Preto/SC – Edital nº 30PR2024/2024;
Município de São João Batista/SC – Edital nº PE 1/2024;
Município de São Joaquim/SC - Ato que autoriza a Contratação Direta nº 6963/2024;
Município de Taió/SC – Edital nº PCE 90/2024;
Município de Cerro Negro/SC – Pregão Presencial 34/2024.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento/prestação de serviços de refeições prontas para os servidores municipais e demais necessidades.

Considerando a complexidade e os custos associados à estruturação de uma cozinha industrial própria – desde a aquisição de equipamentos de alto valor, passando pela contratação e treinamento de pessoal, até a necessidade de manter uma nutricionista responsável e todo o aparato de especialização em alimentação coletiva – a opção mais viável e econômica para o município seria a contratação de empresa(s) especializadas. Além dos custos diretos, a internalização deste procedimento exigiria uma gestão dedicada, com potencial de desvios de foco das principais atividades municipais. Portanto, ao optar pela contratação, o município garante eficiência, especialização e potencialmente uma melhor relação custo-benefício, enquanto mantém seu foco nas atividades centrais de sua gestão.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento não deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que eventual divisão do objeto geraria perda de economia de escala e causaria inviabilidade técnica, pois geraria maior trabalho de fiscalização contratual frente à falta de padronização e uniformização.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente aquisição não possui relevantes impactos ambientais, contudo deverão ser observados os seguintes requisitos ambientais:

- Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento - inciso III, do Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01, de 19 de janeiro de 2010.

Orientações complementares acerca da sustentabilidade da prestação almejada poderão ser repassadas pela fiscalização competente.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Cerro Negro, 07 de outubro de 2024.

ADEMILSON CONRADO
Prefeito Municipal