



ANEXO III –ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Art. 1º. O Estudo Técnico Preliminar deverá ser realizado pela Secretaria Demandante conforme as diretrizes deste Anexo, no âmbito da administração pública municipal, conforme esquema orientativo abaixo:

1) INTRODUÇÃO

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

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

2) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de fórmulas infantis, suplementos alimentares especiais e dietas enterais se faz necessária para atender crianças inseridas nas Escolas Municipais de Santo Antônio do Pinhal e suas necessidades de cuidados especiais, munidos de declaração médica para comprovada indicação de uso.

O uso de Formulas Infantis se dá quando há a impossibilidade de o bebê receber leite materno. A OMS e o MS do Brasil recomendam o aleitamento materno de 0 a 06 meses exclusivos, estendendo-se até 02 anos ou mais. Após 06 meses, o aleitamento deverá ter continuidade e paralelamente deverá ser oferecido alimentos complementares balanceados.

No Brasil a taxa de exclusividade do aleitamento materno é de 26% apenas. Os alunos já chegam ao berçário /creche com indicação de formulas infantis, apesar de algumas vezes o aleitamento materno ainda ser possível.

Há o desconhecimento muitas vezes da importância do aleitamento exclusivo. Segundo o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 02 anos (2019), a Formula Infantil é o substituto mais seguro.

Existem diversos tipos de fórmulas, cada uma elaborada com fins nutricionais específicos e classificadas por faixa etária. As Formulas Infantis devem ser escolhidas e utilizadas sob orientação de um profissional de saúde, observando-se as necessidades nutricionais e limitações como alergias a componentes da fórmula.

A Formula Infantil é projetada para substituir dentro do possível o leite materno com



nutrientes variados e necessários ao desenvolvimento da criança. Composta principalmente de leite de vaca desnatado e fortalecido com proteínas, minerais, vitaminas e gorduras. Algumas podem conter óleos vegetais, ácidos graxos, aminoácidos e probióticos. Existem também formulas específicas para as alergias ou intolerâncias as proteínas do leite de vaca, na maioria compostas da enzima lactase ou de leite de soja em pó.

Diante do papel crucial da Formula Infantil especificada acima, a presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa licitante deve proporcionar entrega para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

A empresa deverá fornecer os itens de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade à 2 anos no mínimo.

Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE.

Para que o objetivo possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo.

4) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES



MUNICÍPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

Item	Descrição Material	Un. Med.	Qtde.
1	ESPESSANTE ALIMENTAR 125G (RENDE 104 PORÇÕES DE 1,2G - TEXTURA NECTAR) : ESPESSANTE ALIMENTAR E GELIFICANTE PARA ALIMENTOS. PODE SER UTILIZADO EM ALIMENTOS QUENTES E FRIOS. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, ESPESSANTE GOMA XANTANA E GELIFICANTE CLORETO DE POTASSIO. PODE CONTER LEITE, NÃO CONTEM GLUTEN. INDICADO PARA TODO O PUBLICO COM DISFAGIA, OU SEJA, QUE APRESENTAM ENGASGOS OU DIFICULDADE DE ENGOLIR. NÃO ALTERA O SABOR, O CHEIRO OU A COR DO ALIMENTO, TORNANDO A DEGLUTIÇÃO MAIS AGRADAVEL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 0 KCAL, 0,7G DE CARBOIDRATO, 0,1 DE AÇUCAR TOTAL, 0,1 DE AÇUCAR ADICIONADA, 0G DE FIBRA, 13 MG DE SÓDIO. VALIDADE O MAIS LONGE POSSIVEL DA ENTREGA. REFERENCIA: THICKEN UP CLEAR OU PRODUTO SIMILAR. EMBALAGEM: LATA DE 125GR	UN	6
2	COMPOSTO LÁCTEO QUE OFERECE NUTRIENTES IMPORTANTES PARA O DESENVOLVIMENTO SAUDÁVEL NA INFÂNCIA, ALÉM DE DHA E FIBRAS PREBIÓTICAS. PREBIÓTICOS EM QUANTIDADES ADEQUADAS DHA FONTE DE CÁLCIO, FERRO, ZINCO E VITAMINA A RICO EM VITAMINAS C E D (COMPATÍVEL AO NESLAC COMFOR) EMBALAGEM: LATA DE 800 GR	UN	24
3	FARINHA ENRIQUECIDA SEM AÇÚCAR: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE CEVADA, FARINHA DE AVEIA, FARINHA DE QUINOA, CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO), BIFIDOBACTERIUM LACTIS (NCC 2818), VITAMINA C (ÁCIDO L-ASCÓRBICO), FERRO (FUMARATO FERROSO), ZINCO (SULFATO DE ZINCO), VITAMINA B1 (TIAMINA MONONITRATO), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA), ÁCIDO FÓLICO (ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO), VITAMINA B12 (CIANOCOBALAMINA), VITAMINA D (COLECALCIFEROL), REGULADOR DE ACIDEZ FOSFATO DE POTÁSSIO DIBÁSICO E AROMATIZANTE VANILINA . EMBALAGEM: CAIXA COM 100GR	UN	100
4	FARINHA ENRIQUECIDA - ARROZ E AVEIA- SACHÊ 400 GR - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. SACHÊ DE 400 GR	UN	50
5	FARINHA ENRIQUECIDA - MILHO - SACHÊ 400 GR - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. SACHÊ DE 400 GR	UN	50
6	FARINHA ENRIQUECIDA - MULTICEREAIS - SACHÊ 400 GR - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D) E AROMATIZANTE VANILINA. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE LEITE. SACHÊ DE 400 GR	UN	50
7	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, TIPO FORTIFICADO: CARACTERÍSTICAS: RICO EM CÁLCIO, FERRO, ZINCO, VITAMINAS A, D, C E E INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, VITAMINAS A, D, C E E E MINERAIS, COMO FERRO E ZINCO. CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO: LATA 380 GR.MARCA DE REFERÊNCIA: NINHO/NESTLE	UN	150
8	LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO INSTANTÂNEO : LATA 380 GR (LEITE EM PÓ SEMIDESNATADO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), MALTODEXTRINA, SACAROSE, FOSFATO DE MAGNÉSIO, ASCORBATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, INOSITOL, ACETATO DE DL-ALFA TOCOFEROL, IODETO DE POTÁSSIO, SULFATO DE ZINCO, NIACINAMIDA, SULFATO DE MANGANÊS, VITAMINA K1, SULFATO CÚPRICO, PANTOTENATO DE CÁLCIO, ACETATO DE RETINOL, VITAMINA B12, CLORIDRATO DE PIRIDOXINA, CLORIDRATO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, COLECALCIFEROL, ÁCIDO FÓLICO, CLORETO DE CROMO, BI	UN	100
9	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE EM PÓ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: INGREDIENTES: FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D, ESSENCIAIS PARA NUTRIÇÃO DAS CRIANÇAS. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, VITAMINA A, C E D, MINERAIS (FERRO E ZINCO), EMULSIFICANTE DE SOJA. REFERENCIA: LEITE NINHO FORTI + ZERO LACTOSE FORTIFICADO NESLAC COMFOR ZERO LACTOSE OU MARCA SIMILAR) NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS. EMBALAGEM: LATA 380 GR	UN	100



MUNICÍPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

10	LEITE DE SOJA EM PÓ: DEVE TER COM PRINCIPAL INGREDIENTE O EXTRATO DE SOJA, SABOR NATURAL, DEVE SER ENRIQUECIDO COM AS PRINCIPAIS VITAMINAS E MINERAS, DEVE CONTER PELO MENOS 240MG DE CÁLCIO PARA UMA PORÇÃO DE 30G DO PRODUTO. NÃO DEVE CONTER NOS SEUS INGREDIENTES PRODUTOS ORIUNDOS DO LEITE DE VACA OU OUTRO ANIMAL. O PRODUTO DEVERÁ PODER SER INGERIDO POR INTOLERANTES À LACTOSE E AO GLÚTEN E POR ALÉRGICOS À PROTEÍNA DO LEITE, CONTER DHA E ARA. NA EMBALAGEM DEVE CONTER TODOS OS DIZERES OBRIGATÓRIOS. EMBALAGEM DE 300 GR	UN	100
11	FORMULA INFANTIL - LEITE EM PÓ, BASE DE LEITE DE VACA, PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES NO 1º SEMESTRE DE VIDA, ENRIQUECIDO COM 1MG POR 100KCAL, CONTANDO COM MÍNIMO 60KCL POR 100ML DE LEITE RECONSTITUÍDO, ACONDICIONADO EMBALAGEM MÍNIMO 800G PRODUTO DEVERÁ CONTER 8MG DE VITAMINA C POR 100KCAL, NO MÍNIMO, CASO O FERRO UTILIZADO PARA O ENRIQUECIMENTO ESTEJA NA FORMA "SAL DE FERRO", ACRESCIDO OU NÃO DE AMIDO PRÉ GELATINIZADO. - VALIDADE MÍNIMA IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. REFERENCIA: "NESTOGENO 1" OU DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR. EMBALAGEM: LATA 400GR	UN	50
12	FÓRMULA INFANTIL PARA O 2º SEMESTRE DE VIDA - DESCRITIVO: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTE DE 6 A 12 MESES, COM PROTEÍNAS MODIFICADAS EM SUA RELAÇÃO CASEÍNA (ENTRE 30% E 60%)/PROTEÍNA DO SORO DO LEITE (ENTRE 35% E 70%), SEM SACAROSE. ENRIQUECIDA COM FERRO E VITAMINAS. DENSIDADE CALÓRICA: 67KCAL/100ML. DISTRIBUIÇÃO CALÓRICA: 12% PROTEÍNA, 48% CARBOIDRATOS, 40% GORDURAS. CARBOIDRATOS? 69,9% LACTOSE, 30,1% MALTODEXTRINA. OSMOLALIDADE: 294 MOSM - VALIDADE MÍNIMA IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. REFERENCIA: "NESTOGENO 2" OU DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR. EMBALAGEM: LATA 400GR	UN	50
13	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - INDICADA PARA LATENTES NO PRIMEIRO SEMESTRE DE VIDA, QUE ATENDA ÀS RECOMENDAÇÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: FONTE PROTEICA: LÁCTEA (PROTEÍNAS DO SORO E/OU CASEÍNA) FONTE DE CARBOIDRATOS: LACTOSE E/OU MALTODEXTRINA FONTE DE LÍPÍDEOS: PREDOMINANTEMENTE GORDURA VEGETAL. ISENTA DE GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. REFERENCIA: "APTAMIL 1" OU DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR. EMBALAGEM: LATA 400GR	UN	50
14	FÓRMULA NUTRICIONAL INFANTIL EM PÓ - ISENTA DE SACAROSE E GLÚTEN COMPOSTA DE PROTEÍNA ANIMAL COMO FONTE PROTEICA, SENDO 40% A 50% PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE E 50% A 60% CASEÍNA, 95% DE LACTOSE COMO FONTE DE CARBOIDRATO, COM ADIÇÃO DE FERRO, VITAMINAS E DHA/ARA. FÓRMULA INDICADA PARA ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES NO 2º SEMESTRE DE VIDA. DEVE ATENDER AS RECOMENDAÇÕES DO CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. - VALIDADE MÍNIMA IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DE VALIDADE CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. REFERÊNCIA: "APTAMIL 2 PREMIUM" OU DE QUALIDADE SIMILAR OU SUPERIOR. EMBALAGEM: LATA 400GR	UN	50

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Houve consulta prévia nos preços registrados e apurados o valor gasto nos exercícios anteriores. O valor é apenas estimado, sendo necessário o setor de compras efetuar as cotações;

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de custos baseia-se em histórico de compras anteriores Estimativa do valor de contratação é de R\$ 22.176,50 (vinte e dois mil, cento e setenta e seis reais e cinquenta centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Seguindo as leis federais, lei nº 11.947/2009 que assegura o atendimento de todos os estudantes da rede pública e atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar; a alimentação escolar é definida como "todo alimento oferecido no ambiente escolar,



independentemente de sua origem, durante o período letivo”, e deve ser saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e melhoria do seu rendimento escolar, e visando a garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos com acesso de forma igualitária.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

ENTREGAS PARCELADAS IMEDIATA SEM PEDIDO MINIMO, dentro do prazo de 8 dias, após a emissão e confirmação do recebimento da Solicitação de Fornecimento (S. F), iniciando o prazo a partir do próximo dia útil.

A solução foi parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência, Aquisição parcelada de insumos para Merenda por 12 meses, conforme condições e especificações, de forma parcelada.

Conforme, elaboração de refeições servidas na Merenda Escolar com base nos Cardápios Mensais para todas as escolas em todos os períodos.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa,



eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias, a administração providenciará dentre seus servidores, profissionais qualificados para o acompanhamento, gestão e fiscalização do contrato. Devendo ao Gestor e ou fiscal o papel de analisar, julgar, receber as mercadorias solicitadas, verificando-se todos os pontos de especificação e exigências solicitadas estão sendo cumpridas.

A secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

FISCAL		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMECEL	WALESKA REIS	NUTRICIONISTA

GESTOR		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMADM	ANDREZA SIMONI DOS SANTOS ALVES FERREIRA	CHEFE DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que as outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- Elaboração da minuta do edital;
- Realização de certificado de disponibilidade orçamentária;
- Designação em Portaria de Pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- Elaboração de Minuta de contrato;
- Encaminhamento do processo para Análise jurídica;
- Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com ajustes indicados;
- Publicação e divulgação do edital e anexos;
- Respostas a eventuais pedidos de esclarecimento e/ou impugnação, caso aplicável;
- Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- Realização de empenho; e



k) Assinatura e publicação do contrato:

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação dessa demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação, conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais.

Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares, 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.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Razão da Viabilidade: Diante da necessidade de contratar empresa(s) especializada na provisão de alimentos diversos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Lazer justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além



MUNICIPIO DE
SANTO ANTÔNIO DO PINHAL

Folha: _____

Ass: _____

de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico A equipe de planejamento do Setor de Merenda, vinculada à Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Lazer considera viável esta contratação com base no estudo realizado.