



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**SECRETARIA REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA
RESPONSÁVEL: EMERSON DE OLIVEIRA RAMOS**

1. DO OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto analisar a viabilidade técnica, econômica e administrativa para a realização de processo licitatório visando o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas tipo marmita e lanches (combo), destinados à alimentação dos servidores do Município de Jaborá/SC, conforme demanda das Secretarias Municipais.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente estudo é elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente no que dispõe sobre a fase de planejamento das contratações públicas, com ênfase na necessidade de demonstração da viabilidade da contratação, definição da melhor solução e gestão eficiente dos recursos públicos.

3. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

O Município de Jaborá/SC realiza de forma contínua atividades operacionais, especialmente por meio das Secretarias Municipais, envolvendo serviços externos, deslocamentos e execução de trabalhos em campo, muitas vezes em locais distantes da sede administrativa.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade recorrente de fornecimento de alimentação aos servidores, especialmente em razão de:

- execução de serviços em áreas rurais e locais afastados;
- impossibilidade de retorno à sede para realização de refeições;
- necessidade de continuidade dos serviços públicos sem interrupções;
- garantia de condições adequadas de trabalho aos servidores;
- preservação da saúde e bem-estar dos trabalhadores;

A contratação de empresa especializada para fornecimento de marmitas e lanches constitui solução eficiente, amplamente utilizada na Administração Pública, permitindo atendimento ágil, padronizado e adequado às exigências sanitárias.

Dessa forma, a contratação se justifica pela necessidade de assegurar alimentação adequada aos servidores, garantindo a continuidade dos serviços públicos e promovendo maior eficiência administrativa.

4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se alinhada com os instrumentos de planejamento do Município, incluindo o Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA), estando vinculada às ações de manutenção das atividades administrativas e operacionais das Secretarias Municipais.



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE JABORÁ

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o adequado atendimento da necessidade pública, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- preparo das refeições no dia do consumo;
- utilização de ingredientes frescos e de qualidade;
- cumprimento rigoroso das normas sanitárias e de higiene;
- acondicionamento em embalagens adequadas, higienizadas e seguras;
- fornecimento de marmitas com peso mínimo de 900g;
- composição mínima contendo arroz, feijão, massa ou tubérculo, proteína, saladas e acompanhamentos;
- fornecimento de proteína com peso mínimo aproximado de 150g;
- saladas acondicionadas separadamente dos alimentos quentes;
- cardápio variado, evitando repetições frequentes;
- fornecimento sob demanda, conforme solicitação da Administração;
- cumprimento de horários de entrega previamente estabelecidos;
- substituição imediata de refeições em desacordo com as especificações;
- responsabilidade integral da contratada quanto à qualidade, preparo, transporte e entrega;

Para os lanches (combo):

- fornecimento de sanduíche tipo hambúrguer com composição mínima definida;
- fornecimento de bebida (refrigerante ou suco);
- acondicionamento adequado para consumo imediato;

Tais requisitos são essenciais para garantir a qualidade da alimentação e a segurança dos servidores.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada com base:

- na demanda histórica de consumo das Secretarias;
- no número de servidores que atuam em campo;
- na frequência de atividades externas;
- na necessidade de atendimento contínuo ao longo da vigência da ata;

As quantidades estimadas visam atender de forma eficiente e contínua a demanda, evitando interrupções nos serviços.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANTIDADE
01	MARMITA DE 900 GRAMAS: FORNECIMENTO DE MARMITA TAMANHO GRANDE, DESTINADA À ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, PREPARADA NO DIA DO CONSUMO, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, ADEQUADA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ACONDICIONADA	UND	2.500



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ

EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA TRANSPORTE E CONSUMO. A MARMITA DEVERÁ POSSUIR PESO MÍNIMO DE 900 (NOVECENTOS) GRAMAS, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O SEGUINTE CARDÁPIO MÍNIMO: • ARROZ BRANCO; • FEIJÃO; • 01 (UM) TIPO DE MASSA (MACARRÃO, TORTÉI, NHOQUE OU SIMILAR); • 01 (UM) TIPO DE TUBÉRCULO (MANDIOCA, BATATA INGLESA, BATATA DOCE OU SIMILAR) PREPARADOS COZIDOS OU FRITOS; • 01 (UM) OVO FRITO; • PORÇÃO MÍNIMA DE 150G (CENTO E CINQUENTA GRAMAS) PODENDO SER CARNE BOVINA, FRANGO; ASSADO OU AO MOLHO, PEIXE OU CARNE SUÍNA GRELHADA); • NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS DE SALADAS, COMPOSTAS POR FOLHAS E/OU LEGUMES VARIADOS. AS SALADAS DEVERÃO SER PREVIAMENTE HIGIENIZADAS E ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM SEPARADA DAS PREPARAÇÕES QUENTES, A FIM DE PRESERVAR SUA QUALIDADE, FRESCOR, TEMPERATURA E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. PODERÃO SER ENTREGUES JÁ TEMPERADAS OU, ALTERNATIVAMENTE, ACOMPANHADAS DE SACHÊS INDIVIDUAIS DE VINAGRE, SAL E AZEITE PARA QUE O TEMPERO SEJA REALIZADO NO MOMENTO DO CONSUMO. OS ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO DEVERÃO SER ALTERNADOS, ESPECIALMENTE NO QUE SE REFERE ÀS PROTEÍNAS (CARNE BOVINA, FRANGO, PEIXE OU SUÍNA), TIPOS DE MASSA, TUBÉRCULOS E SALADAS, DE MODO A EVITAR A REPETIÇÃO DIÁRIA DAS MESMAS PREPARAÇÕES, GARANTINDO VARIEDADE E EQUILÍBRIO ALIMENTAR AOS BENEFICIÁRIOS. A REFEIÇÃO DEVERÁ SER ACOMPANHADA DE 01 (UMA) BEBIDA, PODENDO SER: • REFRIGERANTE COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; OU		
--	--	--



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ

	• SUCO EM GARRAFA OU LATA COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; CONFORME ESCOLHA DA ADMINISTRAÇÃO NO MOMENTO DA SOLICITAÇÃO. AS MARMITAS DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, TALHERES DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. • <u>CASO, POR SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, ALGUM DOS ITENS PREVISTOS NO CARDÁPIO NÃO SEJA INCLUÍDO NA MARMITA, ESTE NÃO PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR AUMENTO DA PORÇÃO DE PROTEÍNA, DEVENDO SER COMPENSADO POR OUTROS ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO DA MARMITA, TAIS COMO ARROZ, FEIJÃO, MASSA, TUBÉRCULOS OU SALADAS, DE FORMA A MANTER O PESO MÍNIMO ESTABELECIDO E O EQUILÍBRIO DA REFEIÇÃO.</u> IMPORTANTE: A BEBIDA NÃO ESTÁ INCLUSA NO PESO DA MARMITA, SENDO CONSIDERADA À PARTE.		
02	<u>REFEIÇÃO LANCHE COMBO 700 GRAMAS:</u> FORNECIMENTO DE LANCHE TIPO COMBO, DESTINADO À ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES E DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, PREPARADO NO DIA DO CONSUMO, COM UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, OBSERVANDO AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE E CONSUMO. O LANCHE DEVERÁ SER COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE TIPO HAMBÚRGUER, PREPARADO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: • 01 (UM) PÃO DE HAMBÚRGUER; • 01 (UM) TIPO DE PROTEÍNA HAMBÚRGUER; • CARNE PURA DE CALABRESA, BACON OU FRANGO; • ALFACE; • TOMATE;	1.500	UND



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE JABORÁ

	• MILHO E ERVILHA; • PEPINO TIPO PICLES; • 02 (DUAS) FATIAS DE QUEIJO, PODENDO SER PRATO OU MUÇARELA; • 02 (DUAS) FATIAS DE PRESUNTO, PREVIAMENTE PREPARADA NA CHAPA; • MOLHOS, SENDO MAIONESE E KETCHUP. OS ITENS QUE COMPÕEM O LANCHE, ESPECIALMENTE NO QUE SE REFERE À PROTEÍNA PRINCIPAL (CALABRESA, BACON OU FRANGO), PODERÃO SER ALTERNADOS, DE MODO A EVITAR A REPETIÇÃO FREQUENTE DOS MESMOS SABORES, GARANTINDO VARIEDADE NA ALIMENTAÇÃO. O COMBO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE 01 (UMA) BEBIDA, PODENDO SER: • REFRIGERANTE COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; OU • SUCO EM GARRAFA OU LATA COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; A BEBIDA SERÁ DEFINIDA CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO NO MOMENTO DO PEDIDO. OS LANCHES DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. OS LANCHES DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, TALHERES DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. IMPORTANTE: A BEBIDA NÃO ESTÁ INCLUSA NO PESO DO LANCHE, COMBO, SENDO CONSIDERADA À PARTE.		
--	--	--	--

7. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

a) Execução direta pela Administração:

Não recomendada, em razão da ausência de estrutura física adequada, equipe especializada e logística para preparo e distribuição de refeições.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ**

b) Contratação pontual sem registro de preços:

Menos eficiente, podendo gerar atrasos e dificuldades no atendimento de demandas emergenciais.

c) Registro de preços (alternativa escolhida):

Apresenta maior vantajosidade, permitindo contratações conforme a necessidade, garantindo agilidade, economicidade e eficiência.

Dessa forma, conclui-se que o sistema de registro de preços é a solução mais adequada.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação será realizada com base em pesquisa de preços junto a empresas do ramo, bem como análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos.

O valor estimado considerará todos os custos envolvidos, incluindo preparo, insumos, embalagem, transporte, mão de obra e encargos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$)	TOTAL POR ITEM (R\$)
01	<u>MARMITA DE 900 GRAMAS:</u> FORNECIMENTO DE MARMITA TAMANHO GRANDE, DESTINADA À ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, PREPARADA NO DIA DO CONSUMO, COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, ADEQUADA ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA TRANSPORTE E CONSUMO. A MARMITA DEVERÁ POSSUIR PESO MÍNIMO DE 900 (NOVECENTOS) GRAMAS, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE O SEGUINTE CARDÁPIO MÍNIMO: • ARROZ BRANCO; • FEIJÃO; • 01 (UM) TIPO DE MASSA (MACARRÃO, TORTÉI, NHOQUE OU SIMILAR); • 01 (UM) TIPO DE TUBÉRCULO (MANDIOCA, BATATA INGLESA, BATATA DOCE OU SIMILAR) PREPARADOS COZIDOS OU FRITOS; • 01 (UM) OVO FRITO; • PORÇÃO MÍNIMA DE 150G (CENTO E CINQUENTA GRAMAS) PODENDO SER CARNE BOVINA, FRANGO; ASSADO OU AO MOLHO, PEIXE OU CARNE SUÍNA GRELHADA);	UND	2.500	R\$ 35,80	R\$ 89.500,00



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ**

• NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS DE SALADAS, COMPOSTAS POR FOLHAS E/OU LEGUMES VARIADOS. AS SALADAS DEVERÃO SER PREVIAMENTE HIGIENIZADAS E ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM SEPARADA DAS PREPARAÇÕES QUENTES, A FIM DE PRESERVAR SUA QUALIDADE, FRESCOR, TEMPERATURA E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS. PODERÃO SER ENTREGUES JÁ TEMPERADAS OU, ALTERNATIVAMENTE, ACOMPANHADAS DE SACHÊS INDIVIDUAIS DE VINAGRE, SAL E AZEITE PARA QUE O TEMPERO SEJA REALIZADO NO MOMENTO DO CONSUMO. OS ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO DEVERÃO SER ALTERNADOS, ESPECIALMENTE NO QUE SE REFERE ÀS PROTEÍNAS (CARNE BOVINA, FRANGO, PEIXE OU SUÍNA), TIPOS DE MASSA, TUBÉRCULOS E SALADAS, DE MODO A EVITAR A REPETIÇÃO DIÁRIA DAS MESMAS PREPARAÇÕES, GARANTINDO VARIEDADE E EQUILÍBRIO ALIMENTAR AOS BENEFICIÁRIOS. A REFEIÇÃO DEVERÁ SER ACOMPANHADA DE 01 (UMA) BEBIDA, PODENDO SER: • REFRIGERANTE COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; OU • SUCO EM GARRAFA OU LATA COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; CONFORME ESCOLHA DA ADMINISTRAÇÃO NO MOMENTO DA SOLICITAÇÃO. AS MARMITAS DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, TALHERES DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. • CASO, POR SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO, ALGUM DOS ITENS PREVISTOS NO CARDÁPIO NÃO SEJA INCLUÍDO NA MARMITA, ESTE NÃO PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR AUMENTO DA PORÇÃO DE PROTEÍNA. DEVENDO SER COMPENSADO POR OUTROS				
---	--	--	--	--



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ**

	<u>ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO DA MARMITA, TAIS COMO ARROZ, FEIJÃO, MASSA, TUBÉRCULOS OU SALADAS, DE FORMA A MANTER O PESO MÍNIMO ESTABELECIDO E O EQUILÍBRIO DA REFEIÇÃO.</u> IMPORTANTE: A BEBIDA NÃO ESTÁ INCLUSA NO PESO DA MARMITA, SENDO CONSIDERADA À PARTE.				
02	<u>REFEIÇÃO LANCHE COMBO 700 GRAMAS:</u> FORNECIMENTO DE LANCHE TIPO COMBO, DESTINADO À ALIMENTAÇÃO DE SERVIDORES E DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, PREPARADO NO DIA DO CONSUMO, COM UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, OBSERVANDO AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA TRANSPORTE E CONSUMO. O LANCHE DEVERÁ SER COMPOSTO POR 01 (UM) SANDUÍCHE TIPO HAMBÚRGUER, PREPARADO COM OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: • 01 (UM) PÃO DE HAMBÚRGUER; • 01 (UM) TIPO DE PROTEÍNA HAMBÚRGUER; • CARNE PURA DE CALABRESA, BACON OU FRANGO; • ALFACE; • TOMATE; • MILHO E ERVILHA; • PEPINO TIPO PICLES; • 02 (DUAS) FATIAS DE QUEIJO, PODENDO SER PRATO OU MUÇARELA; • 02 (DUAS) FATIAS DE PRESUNTO, PREVIAMENTE PREPARADA NA CHAPA; • MOLHOS, SENDO MAIONESE E KETCHUP. OS ITENS QUE COMPÕEM O LANCHE, ESPECIALMENTE NO QUE SE REFERE À PROTEÍNA PRINCIPAL (CALABRESA, BACON OU FRANGO), PODERÃO SER ALTERNADOS, DE MODO A EVITAR A REPETIÇÃO FREQUENTE DOS MESMOS SABORES, GARANTINDO VARIEDADE NA ALIMENTAÇÃO. O COMBO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE 01 (UMA) BEBIDA, PODENDO SER: • REFRIGERANTE COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML; OU • SUCO EM GARRAFA OU LATA COM VOLUME MÍNIMO DE 350 ML E MÁXIMO DE 500 ML;	1.500	UND	R\$ 31,67	R\$ 47.505,00



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE JABORÁ

A BEBIDA SERÁ DEFINIDA CONFORME SOLICITAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO NO MOMENTO DO PEDIDO. OS LANCHES DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. OS LANCHES DEVERÃO SER ENTREGUES DEVIDAMENTE ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS, TALHERES DESCARTÁVEIS, HIGIENIZADAS E APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO CONSERVAÇÃO TÉRMICA, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DURANTE O TRANSPORTE. IMPORTANTE: A BEBIDA NÃO ESTÁ INCLUSA NO PESO DO LANCHE, COMBO, SENDO CONSIDERADA À PARTE.				
VALOR TOTAL R\$				137.005,00

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas sob demanda, incluindo:

- preparo dos alimentos;
- acondicionamento adequado;
- transporte até os locais indicados;
- entrega conforme horários definidos;
- controle de qualidade;
- substituição de itens em desacordo;

A solução adotada visa garantir eficiência, qualidade e segurança alimentar.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Não haverá parcelamento da solução, considerando que o fornecimento das refeições deve ocorrer de forma contínua e padronizada.

A contratação por uma única empresa garante melhor controle de qualidade, padronização dos serviços e responsabilidade pela execução.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se alcançar:

- garantia de alimentação adequada aos servidores;
- melhoria das condições de trabalho;
- aumento da produtividade das equipes;



ESTADO DE SANTA CATARINA MUNICÍPIO DE JABORÁ

- continuidade dos serviços públicos;
- maior eficiência administrativa;

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- elaboração do Termo de Referência;
- realização de pesquisa de preços atualizada;
- definição de critérios de habilitação;
- designação de gestor e fiscal do contrato;
- definição dos locais e forma de entrega das refeições;

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que possam interferir diretamente na execução do objeto.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação apresenta baixo impacto ambiental, devendo ser observados:

- descarte adequado das embalagens;
- redução de desperdício de alimentos;
- uso racional de insumos;
- cumprimento das normas ambientais e sanitárias;

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação é:

- tecnicamente viável, considerando a existência de empresas especializadas;
- economicamente adequada, conforme valores de mercado;
- administrativamente possível, dentro da estrutura do Município;
- necessária ao interesse público, por garantir a continuidade dos serviços e o bem-estar dos servidores.

Assim, manifesta-se pela viabilidade da contratação.

Jaborá/SC, 05 de outubro de 2026.

EMERSON DE OLIVEIRA RAMOS
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA

CLEVSON RODRIGO
FREITAS:986010759
91

Assinado de forma digital por
CLEVSON RODRIGO
FREITAS:98601075991
Dados: 2026.10.13 14:05:42
-03'00'