ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. IDENTIFICAÇÃO

Órgão/Entidade: **Município de Palmitinho/RS.**

Unidade Requisitante: **Secretarias Municipais.**

Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de salgados e demais itens de alimentação, destinados ao atendimento de eventos, reuniões, palestras, capacitações, treinamentos, campanhas, ações institucionais, solenidades e demais atividades promovidas pelas Secretarias Municipais ao longo do ano, conforme a demanda e o planejamento da Administração Municipal, visando proporcionar o adequado suporte à organização e execução das atividades, bem como o acolhimento e atendimento dos participantes.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A presente contratação decorre da necessidade da Administração Municipal de dispor de salgados e demais itens de alimentação para atendimento das diversas atividades promovidas pelas Secretarias Municipais ao longo do ano, incluindo eventos, reuniões, palestras, capacitações, treinamentos, campanhas, solenidades, ações educativas, sociais, culturais, esportivas e demais atividades de interesse público.

2.2. As diferentes Secretarias realizam continuamente atividades que envolvem a participação de servidores públicos, autoridades, palestrantes, convidados, usuários dos serviços públicos e comunidade em geral, sendo necessária, em determinadas ocasiões, a disponibilização de alimentação como forma de proporcionar suporte adequado à realização e organização desses eventos.

2.3. A contratação de empresa especializada mostra-se necessária para garantir o fornecimento regular, padronizado e adequado dos produtos, observando requisitos de qualidade, higiene, acondicionamento, conservação e entrega, de acordo com as necessidades de cada atividade.

2.4. A centralização da contratação permitirá ainda maior eficiência administrativa, evitando a realização de aquisições isoladas e sucessivas por diferentes Secretarias para cada evento, facilitando o planejamento, o controle, a fiscalização e o acompanhamento dos fornecimentos.

2.5. Dessa forma, a contratação busca atender de maneira eficiente e organizada às demandas alimentícias decorrentes das atividades institucionais do Município, proporcionando melhores

condições para a realização dos eventos e ações programadas e contribuindo para a adequada prestação dos serviços e atendimento ao interesse público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A empresa contratada deverá:

a) possuir atividade compatível com o objeto da contratação;

b) fornecer produto de acordo com todas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

c) entregar produtos novos, em suas embalagens originais;

d) garantir a qualidade e integridade dos produtos;

e) responsabilizar-se pelo transporte e entrega dos produtos;

f) substituir, sem ônus para a Administração, produtos entregues em desconformidade;

g) observar as normas sanitárias aplicáveis;

h) manter, durante a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

i) atender às solicitações da fiscalização do contrato;

j) cumprir os prazos de entrega estabelecidos.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ALTERNATIVAS

4.1. Para identificação das soluções disponíveis no mercado e definição da alternativa mais adequada ao atendimento da necessidade das Secretarias Municipais, foi realizado levantamento das possibilidades existentes para o fornecimento de salgados e demais itens de alimentação destinados a eventos, reuniões, palestras, ações educativas e campanhas de conscientização e prevenção.

Foram consideradas, em síntese, as seguintes alternativas:

a) Aquisição dos itens de forma individual e separada: Consiste na compra isolada de salgados e demais produtos necessários a cada evento. Embora essa alternativa possibilite a aquisição específica conforme cada necessidade, poderá resultar em maior número de procedimentos administrativos, pedidos, contratações e fornecedores distintos, dificultando a gestão e o acompanhamento dos fornecimentos.

b) Contratação de serviço de buffet ou coffee break completo: Consiste na contratação de empresa especializada para fornecer, de forma integrada, os alimentos e serviços necessários aos eventos. Essa solução pode ser adequada para eventos de maior porte ou que exijam estrutura complementar, montagem e organização. Entretanto, para eventos de menor

complexidade, poderá representar custos adicionais decorrentes da contratação de serviços que não serão necessários em todas as ocasiões.

c) Aquisição mediante fornecimento parcelado, conforme a demanda da Secretaria: Consiste na contratação de empresa para o fornecimento dos salgados e demais itens de alimentação de forma parcelada, mediante solicitação prévia da Secretaria, de acordo com a realização dos eventos e o número estimado de participantes. Essa alternativa proporciona maior flexibilidade, evita a aquisição antecipada de produtos perecíveis e possibilita que as quantidades sejam ajustadas às necessidades efetivamente verificadas.

4.2. Diante das alternativas analisadas, conclui-se que a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado, sob demanda, de salgados e demais itens de alimentação, observadas as especificações e quantidades definidas pela Administração.

4.3. A solução permite atender às necessidades variáveis das Secretarias, especialmente durante as campanhas, bem como em reuniões, palestras, capacitações, ações educativas e demais eventos institucionais, proporcionando maior flexibilidade no fornecimento e evitando desperdícios decorrentes da aquisição antecipada de produtos perecíveis.

4.4. Além disso, a contratação de fornecedor especializado contribui para assegurar a qualidade, o adequado acondicionamento e a entrega dos alimentos nos prazos e locais definidos pela Administração, permitindo melhor organização das atividades e maior eficiência na gestão dos recursos públicos. A contratação deverá prever fornecimentos conforme a demanda efetiva, não havendo obrigatoriedade de solicitação integral das quantidades estimadas, as quais servirão como parâmetro para o planejamento da contratação.

4.5. Assim, a alternativa selecionada apresenta-se como a mais vantajosa sob os aspectos da economicidade, eficiência, flexibilidade operacional e adequação às necessidades institucionais da Administração Municipal.

5. PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR

5.1. A pesquisa de preços foi realizada com o objetivo de obter parâmetros para a definição do valor estimado da contratação, considerando as características e especificações dos itens que compõem o objeto.

5.2. Para a composição da estimativa foram utilizadas cotações obtidas diretamente junto a fornecedores, mediante solicitação de orçamento, bem como valores provenientes de processos

licitatórios realizados e homologados por órgãos públicos, cujos objetos apresentam características compatíveis com os itens pretendidos.

5.3. Os preços coletados foram organizados em tabela específica, contendo os valores correspondentes a cada item e suas respectivas fontes de pesquisa. Com base nos valores obtidos, foi realizada a média aritmética dos preços de cada item, mediante a soma dos valores coletados dividida pelo número de referências consideradas.

5.4. O preço médio obtido para cada item constitui o parâmetro utilizado para a estimativa do valor da contratação. Dessa forma, a metodologia adotada considera diferentes referências de mercado, proporcionando uma base mais ampla para a definição dos preços estimados e contribuindo para a adequada instrução do processo licitatório.

5.5. O valor estimado da contratação será obtido mediante a multiplicação do preço médio unitário de cada item pelo respectivo quantitativo estimado, sendo o somatório dos valores resultantes correspondente à estimativa global da contratação.

5.6. Ressalta-se que os quantitativos são estimativos e que os valores apurados na pesquisa de preços constituem referência para o planejamento da contratação e para a definição do valor estimado do processo licitatório, não representando obrigação de aquisição integral por parte do Município.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento, de forma parcelada e conforme a demanda, de salgados e demais itens de alimentação, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias municipais durante a realização de eventos, reuniões, palestras, capacitações e campanhas institucionais.

6.2. O fornecimento será solicitado de acordo com a necessidade de cada evento, considerando a quantidade estimada de participantes, o horário, a duração da atividade e as características específicas da programação. Dessa forma, os itens serão adquiridos sob demanda, mediante solicitações prévias da Administração, evitando a formação de estoques e o desperdício de produtos perecíveis.

6.3. A solução deverá contemplar o fornecimento de itens alimentícios adequados à realização das atividades, tais como salgados assados e fritos, doces, bolos, sanduíches, bebidas e outros itens de alimentação eventualmente previstos no Termo de Referência, observadas as especificações, quantidades e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração.

6.4. A empresa contratada deverá ser responsável por todas as etapas necessárias ao adequado fornecimento dos produtos, incluindo a produção e/ou disponibilização dos alimentos,

acondicionamento adequado, transporte, entrega no local e horário previamente definidos e demais providências necessárias para garantir que os itens sejam entregues em condições apropriadas para consumo.

6.5. A contratação visa atender às atividades institucionais desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais, incluindo eventos, reuniões, palestras, capacitações, treinamentos, campanhas, solenidades, ações educativas, sociais, culturais, esportivas e demais iniciativas promovidas pelo Município ao longo do período contratual.

6.6. A execução ocorrerá de forma parcelada, conforme as solicitações da Administração, não havendo obrigação de utilização integral das quantidades inicialmente estimadas. As quantidades previstas terão caráter estimativo e servirão como referência para o planejamento da contratação, podendo variar de acordo com o calendário de eventos e a demanda efetivamente verificada.

6.7. Dessa forma, a solução adotada busca assegurar o adequado suporte às atividades institucionais, proporcionando melhores condições de organização e permanência dos participantes durante os eventos, ao mesmo tempo em que permite maior flexibilidade na gestão das demandas, redução de desperdícios, melhor aproveitamento dos recursos públicos e garantia de fornecimento por empresa especializada, observando os requisitos de qualidade, segurança e higiene dos alimentos.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Nº	Salgado e especificação mínima	Unidade	Qtd. estimada	Preço médio
1	**Coxinha de frango.** Salgado frito, massa macia e recheio de frango desfiado temperado. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$133,33**
2	**Risoles de presunto e queijo.** Salgado frito, empanado, com recheio de presunto e queijo. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$135,00**
3	**Risoles de carne.** Salgado frito, empanado, com recheio de carne bovina moída e temperada. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$133,33**
4	**Bolinha de queijo.** Salgado frito, com recheio de queijo, empanado e de formato uniforme. Peso mínimo de 20 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$133,33**

Nº	Salgado e especificação mínima	Unidade	Qtd. estimada	Preço médio
5	**Quibe de carne.** Salgado frito, preparado com trigo para quibe e carne bovina temperada. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$135,00**
6	**Croquete de carne.** Salgado frito, empanado, preparado com carne bovina e temperos. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$136,67**
7	**Mini pastel de carne.** Massa crocante, frita, com recheio de carne bovina moída e temperada. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$135,00**
8	**Mini pastel de queijo.** Massa crocante, frita, com recheio de queijo. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$135,00**
9	**Enroladinho de salsicha.** Salgado assado, preparado com massa macia e recheio de salsicha. Peso mínimo de 30 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$133,33**
10	**Empadinha de frango.** Salgado assado, com massa própria para empada e recheio de franngo temperado. Peso mínimo de 30 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$136,67**
11	**Esfiha de carne.** Salgado assado, aberto ou fechado, com recheio de carne bovina moída e temperada. Peso mínimo de 30 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$136,67**
12	**Mini pizza.** Massa assada, cobertura de molho de tomate, presunto, queijo e orégano. Peso mínimo de 35 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$203,33**
13	**Pão de queijo.** Produto assado, preparado com polvilho e queijo, com textura macia. Peso mínimo de 25 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$196,67**
14	**Folhado de frango.** Salgado assado de massa folhada, com recheio de frango e requeijão cremoso. Peso mínimo de 30 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$146,67**
15	**Mini cachorro-quente.** Pão macio com salsicha e molho, em tamanho individual. Peso mínimo de 40 g por unidade.	Cento (100 un.)	50	**R$183,33**

Nº	Salgado e especificação mínima	Unidade	Qtd. estimada	Preço médio
16	**Torta Fria:** Produto de confeitaria salgado, preparado com pão de forma macio, recheio à base de frango cozido e desfiado, maionese e/ou creme, podendo conter vegetais e temperos, conforme formulação. Deverá apresentar camadas uniformes, textura macia e úmida, sabor e odor característicos, sem sinais de deterioração ou fermentação. Produto pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada, íntegra, limpa e devidamente identificada, conforme legislação sanitária vigente. Pesando no mínimo 2 kg.	UND	200	**R$87,37**
17	**Bolo – Torta:** Produto de confeitaria doce, composto por camadas de massa de bolo macia, recheios cremosos e/ou doces, podendo conter creme, doce de leite, ovos, frutas, chocolate e cobertura, conforme formulação característica. Deverá apresentar aspecto, sabor e odor próprios do produto, textura macia e recheio distribuído de maneira uniforme, sem sinais de deterioração. Produto pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada, íntegra, limpa e devidamente identificada, conforme legislação sanitária vigente.	KG	200	**R$48,46**
18	**Sanduiche de Frango:** composto por 2 fatias de pão de forma, 20 gramas de frango desfiado bem temperado com requeijão/maionese, milho verde e cenoura ralada.	UND	2.000	**R$4,93**
19	**Sanduiche de Presunto**: composto por 2 fatias de pão de forma, 01 fatia (20g) de queijo mussarela, 01 fatia (20g) de presunto, requeijão e/ou maionese, alface e rodelas de tomate.	UND	2.000	**R$4,93**
20	**Bolo de chocolate:** bolo de massa macia e úmida, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, óleo e chocolate em pó, coberto com calda cremosa de chocolate. produto fresco, com aparência, aroma e sabor característicos, acondicionado em embalagem apropriada. Pesando entre 500 gramas a 1KG	UND	500	**R$29,01**
21	**Bolo de cenoura**: bolo de massa macia e uniforme, preparado com cenoura, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo, coberto com calda cremosa de chocolate. produto fresco, bem assado e acondicionado em embalagem adequada para transporte e conservação. Pesando entre 500 gramas a 1KG	UND	500	**R$28,51**

Nº	Salgado e especificação mínima	Unidade	Qtd. estimada	Preço médio
22	**Bolo de milho:** bolo de massa macia, uniforme e de boa textura, preparado à base de milho, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo, podendo conter leite e demais ingredientes necessários à obtenção de sabor e consistência característicos. produto fresco, bem assado e acondicionado em embalagem adequada para transporte e conservação. Pesando entre 500 gramas a 1KG	UND	500	**R$28,51**
23	**Bolo de laranja:** bolo de massa macia, uniforme e de boa textura, preparado à base de laranja, farinha de trigo, ovos, açúcar e óleo, com sabor e aroma característicos da fruta. produto fresco, bem assado e acondicionado em embalagem adequada para transporte e conservação. Pesando entre 500 gramas a 1KG	UND	500	**R$28,51**

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

8.1. Considerando a natureza dos produtos e a diversidade de itens que compõem o objeto, mostra-se adequado e vantajoso o parcelamento da contratação, preferencialmente por itens ou grupos de itens, conforme as características e similaridade dos produtos.

8.2. O parcelamento possibilita que empresas que atuam em segmentos específicos do mercado possam participar da licitação, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, evita que fornecedores que não disponham de capacidade para fornecer a totalidade dos produtos sejam impedidos de participar do certame.

8.3. A divisão por itens ou grupos deverá observar a natureza, as características e a compatibilidade dos produtos, de forma a preservar a economia de escala quando existente e, ao mesmo tempo, possibilitar a participação do maior número possível de fornecedores.

8.4. O parcelamento também se mostra adequado em razão da diversidade e da natureza dos itens de alimentação, que podem possuir diferentes fornecedores e condições de comercialização. A aquisição por itens permitirá à Administração contratar cada produto pelo preço mais vantajoso, desde que atendidas as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.5. Ressalta-se que, embora a contratação seja parcelada por itens ou grupos, os fornecimentos poderão ocorrer de forma parcelada e sob demanda, conforme a programação dos eventos e as necessidades das diversas Secretarias Municipais durante a vigência da contratação. Essa sistemática é

especialmente importante em razão da natureza perecível dos produtos, contribuindo para evitar estoques desnecessários e desperdícios.

8.6. Dessa forma, o parcelamento mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajoso, contribuindo para ampliar a competitividade do certame, promover a participação de diferentes fornecedores, possibilitar melhores condições de preços e atender de maneira mais eficiente às necessidades da Administração Municipal.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis.

10. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO

10.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento da Administração Municipal, considerando a necessidade recorrente de atendimento às atividades desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais ao longo do ano.

10.2. A contratação está relacionada à realização de eventos, reuniões, palestras, capacitações, treinamentos, campanhas, solenidades, ações educativas, sociais, culturais, esportivas e demais atividades institucionais, que fazem parte do planejamento e da rotina administrativa do Município.

10.3. A previsão da contratação de forma antecipada permite organizar o atendimento das demandas das Secretarias, garantindo maior agilidade na disponibilização dos itens de alimentação necessários para cada atividade, evitando a realização de contratações emergenciais ou aquisições individualizadas para cada evento.

10.4. O fornecimento será realizado conforme a demanda efetivamente apresentada pelas Secretarias Municipais e de acordo com a programação das atividades, possibilitando melhor planejamento das quantidades e contribuindo para a redução de desperdícios, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos.

10.5. Dessa forma, a contratação está compatível com o planejamento das ações institucionais do Município, contribuindo para a adequada execução das atividades programadas e para a eficiência, organização e racionalização dos recursos públicos.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a presente contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- Assegurar o adequado suporte à realização de eventos, reuniões, palestras, capacitações, treinamentos, campanhas, solenidades e demais atividades institucionais promovidas pelas Secretarias Municipais ao longo do ano;
- Garantir o fornecimento de alimentos de qualidade, em condições adequadas de higiene, conservação e consumo;
- Proporcionar melhores condições de acolhimento e permanência dos participantes nas atividades promovidas pelo Município;
- Atender de forma ágil e organizada às demandas das diferentes Secretarias, conforme o planejamento e a programação de cada atividade;
- Promover maior eficiência administrativa, evitando aquisições e contratações individualizadas para cada evento;
- Garantir maior padronização e uniformidade dos produtos fornecidos;
- Otimizar a aplicação dos recursos públicos, evitando aquisições desnecessárias e desperdícios de alimentos;
- Facilitar o planejamento, o controle, o recebimento e a fiscalização dos fornecimentos;
- Assegurar condições adequadas para a realização das ações de interesse público desenvolvidas pelo Município.

11.2. Dessa forma, espera-se proporcionar maior eficiência, organização, economicidade e qualidade no atendimento das demandas alimentícias dos eventos e atividades institucionais de todas as Secretarias Municipais, contribuindo para a adequada execução das ações planejadas pela Administração.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1. Caberá à Administração Municipal:

a. Indicar local e responsável pelo recebimento do pedido;

b. Designar, por portaria, os servidores responsáveis pela fiscalização e gestão da contratação;

c. Providenciar a dotação orçamentária correspondente;

d. Realizar os demais atos administrativos necessários à formalização da aquisição, conforme legislação vigente.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Contratação para o fornecimento de salgados e demais itens de alimentação poderá gerar impactos ambientais relacionados, principalmente, à utilização de embalagens descartáveis, geração de resíduos sólidos, transporte dos produtos e eventual desperdício de alimentos.

13.2. Considerando a natureza e a dimensão da contratação, os impactos ambientais previstos são considerados de baixo impacto, devendo, contudo, ser adotadas medidas voltadas à sua prevenção, redução e adequada destinação.

13.3. Destaca-se que a contratação será executada conforme a demanda, permitindo que as quantidades sejam solicitadas de acordo com o número estimado de participantes e as características de cada evento. Essa sistemática contribui diretamente para a redução da aquisição excessiva e do consequente desperdício de alimentos e materiais.

13.4. Assim, embora a execução do objeto possa resultar na geração de resíduos, os impactos ambientais poderão ser minimizados mediante planejamento adequado das quantidades, redução do uso de materiais desnecessários, preferência por soluções de menor impacto ambiental e adoção de práticas adequadas de acondicionamento, coleta e destinação dos resíduos gerados.

14. ANÁLISE DE RISCOS

14.1. Consideram-se de maior relevância os riscos relacionados à descontinuidade do fornecimento, entrega de produto inadequado, atraso na entrega e entrega incompleta dos itens solicitados.

14.2. Na ocorrência de atraso, entrega incompleta ou fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, a Administração deverá comunicar imediatamente a contratada para adoção das providências necessárias, podendo exigir a substituição ou complementação dos itens, sem prejuízo da aplicação das medidas e penalidades previstas no instrumento contratual.

14.3. Nos casos em que houver risco de comprometimento da realização de evento ou atividade institucional, a Secretaria Municipal solicitante deverá buscar, dentro das possibilidades administrativas e legais, soluções que assegurem a continuidade da atividade programada e reduzam os prejuízos decorrentes da falha no fornecimento.

14.4. A análise realizada demonstra que os riscos relacionados à contratação são passíveis de gerenciamento mediante planejamento adequado, definição clara das especificações, solicitação antecipada dos produtos, fiscalização do fornecimento e acompanhamento da execução contratual.

15. VIABILIDADE E POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base nos estudos realizados, no levantamento das alternativas disponíveis no mercado e na análise das necessidades da Administração Municipal, conclui-se que a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de salgados e demais itens de alimentação é tecnicamente e economicamente viável, mostrando-se adequada para atender às demandas das diversas Secretarias Municipais. A contratação permitirá o atendimento de eventos, reuniões, capacitações, campanhas, solenidades, ações institucionais e demais atividades promovidas pelo Município ao longo do ano, proporcionando o suporte necessário à adequada realização dessas atividades.

A opção pela contratação por item mostra-se adequada em razão da diversidade dos produtos e da existência de diferentes fornecedores no mercado. O fornecimento será realizado de forma parcelada e conforme a demanda. Essa sistemática contribui para evitar aquisições excessivas, estoques desnecessários e desperdícios. Os riscos identificados ao longo do planejamento são passíveis de gerenciamento por meio da definição adequada das especificações, pesquisa de preços, estabelecimento de condições claras de fornecimento, fiscalização dos produtos entregues e adoção das medidas administrativas previstas no instrumento contratual.

Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório, com a adjudicação por item, observadas as condições, especificações, quantitativos estimados e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência e nos demais documentos que integram a contratação.

Palmitinho/RS, 15 de setembro de 2026.

CÁTIA ELIZA ALBARELLO
Secretária da Saúde

DANICE DALLA VALLE
Secretária da Assistência Social

MANOEL IVONEI SARMENTO
Secretário da Agricultura

JOÃO VIANEI DOS SANTOS
Secretário de Obras e Serviços

MARI PIAIA BALESTRIN
Secretária da Educação e Cultura