**Prefeitura Municipal de Braço do Trombudo**
**Fone/Fax : (47) 3547-0179 / 3547-0232**
gabinete@bracodotrombudo.sc.gov.br
Praça da Independência, 25- Centro – 89178-000 – Braço do Trombudo – Santa Catarina
CNPJ 95.952.230/0001-67

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Ref.:** Documento de Formalização de Demanda nº 15/2025 SME

## 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente processo administrativo é a **aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Braço do Trombudo/SC.**

## 2 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os itens possuem natureza de bens comuns, considerando que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações amplamente reconhecidas no mercado, conforme o disposto no artigo 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

O Pregão Eletrônico terá duração de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

As empresas interessadas deverão atender aos requisitos estabelecidos no edital.

A contratação será efetuada por meio de Pregão Eletrônico, conforme o artigo 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para o fornecimento ou prestação dos serviços solicitados, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação e apresentar a documentação exigida para habilitação, conforme o artigo 62 da Lei nº 14.133/2021.

## 3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A previsão de aquisição foi estabelecida pela Secretaria Municipal de Educação com base no histórico quantitativo dos anos anteriores, considerando as aquisições realizadas pela Prefeitura Municipal em períodos anteriores. Adicionalmente, alguns itens foram incluídos para melhor atender à demanda atual da alimentação escolar.

Em virtude da ausência de cotações para determinados itens, conforme demonstrado na tabela anexa ao processo, foram utilizados como referência os valores das homologações anteriores, aplicando-se o reajuste correspondente ao IPCA acumulado nos últimos 12 meses, fixado em 5,06%, para compor a estimativa no Banco de Preços.

Dessa forma, foi realizada uma pesquisa de preços junto a fornecedores da região (conforme documentos anexos), com o objetivo de obter o valor estimado para a contratação. Na sequência, procedeu-se à consulta no Banco de Preços, conforme demonstrado na tabela a seguir.

**LOTE 1**

| **Item** | Especificação | Qtde. | Und. |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | Carne de ave, coxa e sobrecoxa de frango sem osso congelado. Apresentar consistência e cor características do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 2 kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. Sem acúmulo de líquido em seu interior o produto deverá ter registro no sif ou sie e ser transportado em temperatura inferior a 5° c, em recipiente isotérmico. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 2500 | kg |
| **2** | Carne de ave, coxa e sobrecoxa de frango com osso congelado. Apresentar consistência e cor características do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 2 kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. Sem acúmulo de líquido em seu interior o produto deverá ter registro no sif ou sie e ser transportado em temperatura inferior a 5° c, em recipiente isotérmico. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 1700 | kg |
| **3** | Carne bovina moída, sem gordura, tipo patinho, de 1ª, resfriado, apresentando consistência firme e cor vermelho-vivo. Proveniente de abatedouros registrados e fiscalizados por autoridades competentes, carne inspecionada, transportada em temperatura inferior a 5° c, em recipiente isotérmico. Acondicionadas em embalagens resistentes, transparente e lacrada, empacotado com no máximo 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto, tipo de carne, corte, peso, prazo de validade e selo de inspeção. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 2500 | kg |
| **4** | Carne bovina coxão mole, resfriado, cortado em cubos, isenta de cartilagens, osso e com máximo de 5% de gordura, embalagem plástica de 1kg, sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto, tipo de carne, corte, peso, prazo de validade e selo de inspeção. Quando a carne for fracionada, o rótulo deverá ser reproduzido e fixado nas embalagens de todas as peças. Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Proveniente de abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada, transportada em temperatura inferior a 5° c (cinco graus célsius), em recipiente isotérmico. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 2000 | kg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **5** | Carne de ave, peito de frango com osso, congelado, sem acúmulo de líquido no interior da embalagem. Apresentar consistência e cor características do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com 1 kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. Sem acúmulo de líquido em seu interior o produto deverá ter registro no sif ou sie e ser transportado em temperatura inferior a 5° c, em recipiente isotérmico. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 1500 | kg |
| **6** | Queijo tipo mozarela fatiado, isento de bolor e mau aspecto de conservação. Embalagem de 1kg a 2kg, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/sif. Validade mínima de 30 dias da data de entrega. | 3000 | kg |
| **7** | Queijo tipo mozarela fatiado, sem lactose, isento de bolor e mau aspecto de conservação. Embalagem de até 1kg, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no ministério da agricultura/sif. Validade mínima de 30 dias da data de entrega | 3000 | kg |
| **8** | Requeijão cremoso tradicional, sem a presença de amido em sua composição. Constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, e a data de fabricação. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária em copo plástico próprio, resistente, atóxica, com peso líquido de 220g. | 1000 | kg |
| **9** | Requeijão cremoso zero lactose, sem leite e sem lactose, sem a presença de amido em sua composição. Constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, e a data de fabricação. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária em copo plástico próprio, resistente, atóxica, com peso líquido de 220g. | 1000 | und |
| **10** | Ervilha natural congelada: boa qualidade, selecionada. Variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem de 300 - 350 g, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. | 600 | und |
| **11** | Milho verde natural congelado: boa qualidade, selecionado. Variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem de 300 - 350 g, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. | 600 | und |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **12** | Iogurte natural integral: iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, com validade máxima de 30 dias a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Pote 200 g. | 800 | und |
| **13** | Ricota: fresca, não maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350 g. Embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega nas unidades requisitante. Validade de no máximo 45 dias. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10º c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. | 1200 | und |
| **14** | Carne de ave, peito de frango, tipo sassami, congelado. Apresentar consistência e cor características do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 2 kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc. Sem acúmulo de líquido em seu interior. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. | 2500 | kg |
| **15** | Carne bovina tipo paleta sete, fatiado, resfriado embalagem plástica, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso. Registro do produto no sif ou cispoa. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 800 | kg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **16** | Filé de tilápia congelado: filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif ou sisp). O produto deve estar de acordo com a nta - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 800 | kg |
| **17** | Costela bovina com osso resfriada, embalagem plástica, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Sprazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 800 | kg |
| **18** | Aipim descascado congelado, com selo de procedência, limpo e firme, tamanho e coloração uniforme, típico da variedade e t amanho médio. Deverá estar descascado e embalado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, não apresentam do manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 1500 | kg |
| **19** | Frango caipira congelado frango caipira em cortes: coxa, sobrecoxa e peito, congelada de boa qualidade, inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 800 | kg |
| **20** | Banha de porco embalagem 1kg. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. | 400 | kg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **21** | Músculo traseiro resfriado, sem osso, cortado em cubos, sem nervos, sem tendões, sem nervos e homogeneizado. Percentual de gordura máximo de 10%. Cor vermelho-cereja, odor e sabor próprio. Os padrões microbiológicos, físico-químicos, microscópicos e sensoriais devem atender as normas sanitárias vigentes. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – s.i.e. ou s.i.f. prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 1000 | kg |
| **22** | Carne "acem" bovina postas resfriadas sem osso, sem aparas e apo nevroses, com no máximo 15% de gordura. O produto deve estar de acordo com as características organolépticas próprias, o frigorifico deve ser licenciado pelo sif ou sie ou sim e órgão competente. Rótulo impresso ou etiqueta adesiva na embalagem, rotulado pelo órgão competente, produto inspecionado – s.i.e. ou s.i.f. prazo de validade, dados do fabricante e peso líquido visivelmente estampados na embalagem. Transporte e conservação em condições adequadas para consumo, conforme legislação vigente. | 1000 | kg |

**LOTE 2**

| **Item** | **Especificação** | **Qtde.** | **Und.** |
|---|---|---|---|
| **23** | Bacon defumado em manta embalado a vácuo, com identificação do produto, rótulo contendo fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa. | 800 | kg |
| **24** | Costelinha de porco defumada embalado a vácuo, com identificação do produto, rótulo contendo fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa. | 800 | kg |
| **25** | Linguiça mista tipo Blumenau defumada - com identificação do produto, rótulo contendo fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa | 800 | kg |
| **26** | Costela suína, fresca e sem pele, congelado, sem excesso de gordura, embalagem plástica, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa. | 1200 | kg |
| **27** | Linguiça toscana suína congelada – o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1kg a no máximo 5 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 kg. Validade mínima: 180 dias a partir da data de fabricação e 120 dias a partir da data de entrega. | 800 | kg |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **28** | Salsicha congelada as salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do sif. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. | 400 | kg |
| **29** | Pernil suíno fresca e sem pele, fatiado, congelado, sem excesso de gordura, embalagem plástica, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no sif ou cispoa. | 1500 | kg |

| **LOTE 3** | | | |
|---|---|---|---|
| **Item** | **Especificação** | **Qtde.** | **Und.** |
| **30** | Água mineral – Galão retornável 20litros (sem frasco). | 1500 | und |
| **31** | Água mineral – Galão retornável 20litros (com frasco). | 200 | und |
| **32** | Água mineral – 500 ml sem gás | 9000 | und |
| **33** | Água mineral – 500 ml com gás | 3500 | und |

## 4 - LEVANTAMENTO DE 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 gêneros alimentícios.

## 5 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R$ 1.011.300,00 (um milhão e onze mil e trezentos reais).**

## 6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para atender à necessidade da administração consiste na aquisição de gêneros alimentícios para distribuição de merenda escolar e para outras secretarias, por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**, visando à formação de registro de preços.

O objetivo principal da aquisição é garantir o fornecimento regular, eficiente e de qualidade de gêneros alimentícios, tanto para a merenda escolar quanto para outros setores da administração municipal, assegurando uma alimentação adequada, segura e nutricionalmente balanceada aos beneficiários.

## 7 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do artigo 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações deverão observar o princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. O § 3º do mesmo artigo determina que, ao aplicar esse princípio, deve-se considerar a viabilidade de divisão do objeto em lotes, o aproveitamento das características do mercado local para alcançar economia, sempre atendendo aos requisitos de qualidade, além de ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

Dessa forma, conclui-se que o princípio do parcelamento não se aplica a esta contratação, uma vez que a divisão do objeto resultaria na perda de economia de escala e inviabilidade técnica, devido ao aumento do trabalho de fiscalização contratual e à falta de padronização e uniformização.

Em consonância com esse dispositivo, optou-se pela divisão do objeto em lotes. A escolha pela modalidade de julgamento de menor preço por lote único se justifica pela semelhança e compatibilidade entre os itens do lote. A divisão por lote, portanto, se mostra tanto econômica quanto tecnicamente viável, permitindo a manutenção da competitividade necessária à disputa, sem comprometer a integridade do objeto, a celeridade e a vantajosidade do processo licitatório.

Além disso, o agrupamento dos itens por lote justifica-se pela capacidade de tornar o preço mais competitivo, em termos logísticos, para o fornecedor. Isso tende a fomentar a disputa, ampliar o número de interessados e otimizar o tempo de execução dos serviços públicos.

## 8 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida, não serão necessárias providências prévias no âmbito da Administração. A Secretaria de Educação designará servidores para atuar como gestor e fiscal do contrato.

Além disso, para garantir o sucesso da contratação, é necessário que as seguintes etapas sejam concluídas:

- Elaboração da minuta do edital;
- Realização da certificação de disponibilidade orçamentária;
- Designação, por meio de Portaria, do pregoeiro, da equipe de apoio e do agente de contratação (quando aplicável);
- Elaboração da minuta do contrato, quando for o caso;
- Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- Publicação e divulgação do edital e seus anexos;

- Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- Realização do certame, com as respectivas etapas;
- Realização do empenho; e
- Assinatura e publicação do contrato, quando for o caso.

**9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

O presente processo licitatório tem como objetivo a seleção da proposta que ofereça a contratação mais vantajosa para o Município.

Além disso, busca-se garantir o tratamento isonômico entre os licitantes, assegurar a livre concorrência e evitar a celebração de contrato com preços excessivos, manifestamente inexequíveis ou superfaturados.

A contratação resultante deste processo licitatório exigirá da empresa contratada o compromisso com as boas práticas de sustentabilidade, visando à racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como à redução dos impactos ambientais.

**10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não há.

**11 - IMPACTOS AMBIENTAIS**

A aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas Secretarias da Prefeitura Municipal de Braço do Trombudo/SC pode acarretar alguns impactos ambientais. O transporte e a produção dos alimentos geram emissões de gases de efeito estufa (GEE), contribuindo para o aquecimento global. Além disso, o uso de embalagens, especialmente plásticas e não biodegradáveis, pode resultar em resíduos sólidos que, se descartados de forma inadequada, poluem o solo e os corpos d'água. O desperdício de alimentos também representa um problema significativo, pois gera pressão adicional sobre os aterros sanitários e resulta na perda de recursos naturais, como água, energia e insumos utilizados na produção. Outro impacto importante é o uso excessivo de recursos naturais, como água e solo, durante a produção dos alimentos, o que pode causar danos ambientais se as práticas não forem sustentáveis. Além disso, o transporte de alimentos de longas distâncias aumenta o consumo de combustíveis fósseis e a emissão de poluentes atmosféricos.

Para mitigar esses impactos, algumas soluções podem ser adotadas. A escolha de fornecedores locais, por exemplo, pode reduzir significativamente as emissões de carbono relacionadas ao transporte. Optar por embalagens recicláveis ou biodegradáveis ajuda a minimizar o impacto dos resíduos. Implementar estratégias de redução de desperdício de alimentos, como o controle de estoques e a conscientização sobre o consumo eficiente, pode diminuir a quantidade de alimentos descartados. Além disso, priorizar a aquisição de produtos provenientes de práticas agrícolas sustentáveis e otimizar os processos de transporte, buscando rotas mais eficientes e meios menos poluentes, são ações que podem ajudar a reduzir o impacto ambiental. Essas medidas contribuem para uma gestão mais sustentável da alimentação nas secretarias municipais, alinhando-se aos princípios de responsabilidade ambiental e à preservação dos recursos naturais.

**12 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Com base na justificativa e nas especificações técnicas apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, bem como na disponibilidade orçamentária que fundamenta esta contratação, declaramos que a mesma é viável, atendendo aos padrões exigidos e aos preços praticados no mercado.

Braço do Trombudo (SC), 05 de junho de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br
SONIA MARA DA SILVA
Data: 05/06/2025 14:46:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

**SONIA MARA DA SILVA**
**SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**