ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 017/2026
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO
E PROMOÇÃO SOCIAL

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.

A necessidade da contratação de empresa especializada com fornecimento alimentos para churrasco em comemoração ao Dia do Idoso surge da importância de celebrar e reconhecer a contribuição significativa dos idosos para a sociedade, bem como de promover seu bem-estar e integração social. Este evento visa não apenas homenagear os idosos, mas também conscientizar a comunidade sobre questões relacionadas ao envelhecimento, tais como saúde, qualidade de vida e direitos dos idosos. Ao considerar o interesse público, é crucial garantir que o evento seja acessível e inclusivo para todos os idosos, independentemente de sua condição socioeconômica. Isso implica em oferecer refeições adequadas e nutritivas durante o evento, garantindo que todos os participantes possam desfrutar de uma experiência agradável e saudável. Estamos não apenas celebrando essa data importante, mas também demonstrando nosso carinho, atenção e compromisso em promover o bem-estar e a inclusão dos idosos em nossa comunidade, garantindo uma experiência positiva, alegre e memorável para todos os participantes.

A estimativa de 800 participantes para o almoço comemorativo dos idosos foi definida com base em dados concretos e na experiência acumulada em edições anteriores do evento. Nos últimos anos, observou-se uma participação significativa e crescente, o que justifica a adoção de uma margem ampliada para este ano, garantindo que a organização esteja preparada para atender a um público maior. Além disso, o cálculo das quantidades de alimentos foi realizado de forma responsável, considerando tanto o histórico de consumo quanto as confirmações de presença que vêm sendo registradas. Dessa forma, assegura-se que os recursos sejam utilizados de maneira racional, evitando desperdícios e garantindo que apenas o necessário seja preparado para o dia do evento. Essa metodologia permite equilibrar a prudência no planejamento com a eficiência na execução, assegurando que todos os participantes sejam atendidos de forma adequada e confortável.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (art. 12, VII da Lei n. 14.133/2021), SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO.

Não consta no PCA da Secretaria de Assistência Social, Habitação e Programa Social, pois ainda não foi elaborado.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

Visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

As empresas devem dispor.

Documentação mínima exigida para o licitante **pessoa jurídica**:

a) Regularidade com a Fazenda Federal (negativa ou positiva com efeito negativa);

b) Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do interessado (negativa ou positiva com efeito negativa);

c) Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do interessado (negativa ou positiva com efeito negativa);

d) Regularidade com a Justiça do Trabalho (negativa ou positiva com efeito negativa);

e) Certidão de falência e concordata (negativa ou positiva com efeitos de negativa);

f) Contrato social (com atividade compatível com o objeto/serviço)

g) Cartão CNPJ (com CNAE compatível com o objeto/serviço)

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

Definição de quantidades a ser contratada:

ITÉM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	**CARNE BOVINA**- De primeira qualidade, para churrasco, limpa, com aspecto próprio da espécie, não pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio, sem osso, sem sebo e sem nervos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	240
2	**CARNE SUÍNA** - De primeira qualidade, cortada em cubos para churrasco, isenta de cartilagem, ossos, sem pele e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	170
3	**CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/ DORSO** - De primeira qualidade, isenta de cartilagem e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	140
4	**ALFACE** - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio.	UND.	60
5	**CEBOLA** - Classe média (4), tipo especial, podendo ser graúda. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo. Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre.	KG	20
6	**CENOURA** - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	15
7	**CHUCHU** - Verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	40
8	**REPOLHO** - Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão.	UND.	40
9	**TOMATE** – De 1ª qualidade, in natura, nova, limpa, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas.	KG	60

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)

10	**MANDIOCA LIMPA** - Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem casca, congelado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente.	KG	50
11	**CUCA CASEIRA** - Fresca, com recheio, não quebradiça, miolo consistente e macio, bem assada. Tamanho aproximado 40x65.	UND.	10
12	**FARINHA DE MANDIOCA** - Torrada, tipo m1, fina, seca, embalagem contendo 1kg.	KG	5
13	**PÃO FRANCÊS** - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológicos, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND.	400
14	**VINAGRE TINTO –** Liquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Livre de sujidades e material terroso. Embalagem de 5 litros.	UND.	3
15	**SAL –** Refinado, iodado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades e umidade. Acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, contendo 1kg.	UND.	18
16	**PALITO DE DENTE –** fabricado com bambu de alta qualidade embalado individualmente em sachê, oferecendo uma alternativa ecológica aos palitos de dente tradicionais. **Caixa contendo 1.000 unidades**	CAIXA	1
17	**GUARDANAPO** – Folha dupla na cor branca, com máxima absorção e resistência, tamanho 20x22 cm, embalagem contendo no mínimo 50 unidades	PCT	25
18	**TEMPERO VERDE –** De primeira qualidade, in natura, novo, limpo, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas. Acondicionado em embalagem individual, própria para alimentos.	UND.	20
19	**ALHO –** De primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, intacto, sem brotação e limpo.	KG	2

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR.

Para realizar um levantamento de mercado e justificar tecnicamente e economicamente a contratação para alimentação de um evento como o Dia do Idoso, é necessário considerar algumas etapas. Começando a identificar as necessidades específicas do evento em termos de alimentação e o número de participantes esperados, preferências alimentares aos idosos, e quaisquer requisitos especiais de saúde. Pesquisar e identificar diferentes fornecedores de alimentos que possam atender às necessidades do evento, levando em conta preços, qualidade de alimentos saudáveis, entre outros. Analisar as opções disponíveis em termos técnicos e econômicos. Considerar a qualidade dos alimentos oferecidos, a capacidade de atender às restrições e exigências dos alimentos com prazo de validade e informação nutricional. Além disso, avaliar os custos envolvidos, incluindo o custo por pessoa e custos adicionais. Com base na análise das alternativas, selecionar a solução que melhor atenda às necessidades do evento em comemoração ao dia internacional do idoso e que ofereça a melhor combinação de qualidade, variedade do alimento, custo e experiência do fornecedor. Fazendo uma análise, chegamos a uma justificativa técnica e econômica para a escolha dos alimentos referentes ao evento em comemoração ao dia internacional do idoso, destacando os pontos fortes da solução escolhida em relação às outras alternativas, bem como uma explicação dos benefícios econômicos da escolha em termos de custo-benefício. Garantindo que as necessidades dos participantes sejam atendidas de forma adequada e que a escolha da solução seja justificada tanto tecnicamente quanto economicamente. A análise das propostas recebidas deve considerar diversos aspectos, tais como a compatibilidade com os requisitos demandados pela administração, a conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis, além dos aspectos econômicos, como o custo-benefício da contratação, bem como todos os requisitos atinentes à Lei

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)

Federal n° 14.133/2021. Após a análise criteriosa das propostas, a entidade responsável procederá aos trâmites necessários para contratação. Dessa forma, ao conduzir o levantamento de mercado e o processo de contratação de forma transparente e baseada em critérios técnicos e econômicos, a entidade responsável estará mais apta a selecionar a empresa mais adequada para o tipo de evento, garantindo a qualidade e a eficiência na execução do projeto.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE.

Abaixo relação dos fornecedores bem como a tabela com as informações dos valores:

Orçamento 1: ORGANIZAÇÕES DIPOL LTDA – CNPJ 10.323.915/0001-1

Orçamento 2: SUPER UTIL COMERCIO REPRESENTAÇÕES LTDA – CNPJ 82.177.144/0001-97

Orçamento 3: COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL ALFA – CNPJ 83.305.235/0028-39

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/ DESCRIÇÃO DO ITEM:	UND.	QUANT.	ORÇAMENTO 1	ORÇAMENTO 2	ORÇAMENTO 3
1	**CARNE BOVINA**- De primeira qualidade, para churrasco, limpa, com aspecto próprio da espécie, não pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio, sem osso, sem sebo e sem nervos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	240	Valor Unit. R$ 37,90 Valor Total R$ 9.096,00	Valor Unit. R$ 33,99 Valor Total R$ 8.157,60	Valor Unit. R$ 49,90 Valor Total R$ 11.976,00
2	**CARNE SUÍNA** - De primeira qualidade, cortada em cubos para churrasco, isenta de cartilagem, ossos, sem pele e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	170	Valor Unit. R$ 17,00 Valor Total R$ 2.890,00	Valor Unit. R$ 20,00 Valor Total R$ 3.400,00	Valor Unit. R$ 13,99 Valor Total R$ 2.378,30
3	**CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/ DORSO** - De primeira qualidade, isenta de cartilagem e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	140	Valor Unit. R$ 8,90 Valor Total R$ 1.246,00	Valor Unit. R$ 10,99 Valor Total R$ 1.538,60	Valor Unit. R$ 9,99 Valor Total R$ 1.398,60
4	**ALFACE** - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio.	UND.	60	Valor Unit. R$ 5,00 Valor Total R$ 300,00	Valor Unit. R$ 5,48 Valor Total R$ 328,80	Valor Unit. R$ 5,29 Valor Total R$ 317,40
5	**CEBOLA** - Classe média (4), tipo especial, podendo ser graúda. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo. Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre.	KG	20	Valor Unit. R$ 6,00 Valor Total R$ 120,00	Valor Unit. R$ 6,99 Valor Total R$ 139,80	Valor Unit. R$ 6,99 Valor Total R$ 139,80
6	**CENOURA** - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	15	Valor Unit. R$ 6,00 Valor Total R$ 90,00	Valor Unit. R$ 9,99 Valor Total R$ 149,85	Valor Unit. R$ 6,99 Valor Total R$ 104,85
7	**CHUCHU** - Verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	40	Valor Unit. R$ 4,00 Valor Total R$ 160,00	Valor Unit. R$ 6,99 Valor Total R$ 279,60	Valor Unit. R$ 3,99 Valor Total R$ 159,60
8	**REPOLHO** - Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão.	UND.	40	Valor Unit. R$ 5,00 Valor Total R$ 200,00	Valor Unit. R$ 7,99 Valor Total R$ 319,60	Valor Unit. R$ 6,99 Valor Total R$ 279,60
9	**TOMATE** – De 1ª qualidade, in natura, nova, limpa, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas.	KG	60	Valor Unit. R$ 6,00 Valor Total R$ 360,00	Valor Unit. R$ 9,99 Valor Total R$ 599,40	Valor Unit. R$ 7,99 Valor Total R$ 479,40

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)

10	**MANDIOCA LIMPA** - Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem casca, congelado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente.	KG	50	Valor Unit. R$ 8,00 Valor Total R$ 400,00	Valor Unit. R$ 10,99 Valor Total R$ 549,50	Valor Unit. R$ 11,99 Valor Total R$ 599,50
11	**CUCA CASEIRA** - Fresca, com recheio, não quebradiça, miolo consistente e macio, bem assada. Tamanho aproximado 40x65.	UND.	10	Valor Unit. R$ 100,00 Valor Total R$ 1.000,00	Valor Unit. R$ 40,00 Valor Total R$ 400,00	Valor Unit. R$ 22,99 Valor Total R$ 229,90
12	**FARINHA DE MANDIOCA** - Torrada, tipo m1, fina, seca, embalagem contendo 1kg.	KG	5	Valor Unit. R$ 9,00 Valor Total R$ 45,00	Valor Unit. R$ 13,99 Valor Total R$ 69,95	Valor Unit. R$ 8,99 Valor Total R$ 44,95
13	**PÃO FRANCÊS** - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológicos, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND.	400	Valor Unit. R$ 0,80 Valor Total R$ 320,00	Valor Unit. R$ 1,00 Valor Total R$ 400,00	Valor Unit. R$ 1,10 Valor Total R$ 440,00
14	**VINAGRE TINTO –** Liquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Livre de sujidades e material terroso. Embalagem de 5 litros.	UND.	3	Valor Unit. R$ 29,00 Valor Total R$ 87,00	Valor Unit. R$ 31,99 Valor Total R$ 95,97	Valor Unit. R$ 38,98 Valor Total R$ 116,94
15	**SAL –** Refinado, iodado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades e umidade. Acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, contendo 1kg.	UND.	18	Valor Unit. R$ 2,70 Valor Total R$ 48,60	Valor Unit. R$ 3,99 Valor Total R$ 71,82	Valor Unit. R$ 2,19 Valor Total R$ 39,42
16	**PALITO DE DENTE –** fabricado com bambu de alta qualidade embalado individualmente em sachê, oferecendo uma alternativa ecológica aos palitos de dente tradicionais. **Caixa contendo 1.000 unidades**	CAIXA	1	Valor Unit. R$ 39,00 Valor Total R$ 39,00	Valor Unit. R$ 29,99 Valor Total R$ 29,99	Valor Unit. R$ 30,00 Valor Total R$ 30,00
17	**GUARDANAPO** – Folha dupla na cor branca, com máxima absorção e resistência, tamanho 20x22 cm, embalagem contendo no mínimo 50 unidades	PCT	25	Valor Unit. R$ 2,00 Valor Total R$ 50,00	Valor Unit. R$ 3,99 Valor Total R$ 99,75	Valor Unit. R$ 2,99 Valor Total R$ 74,75
18	**TEMPERO VERDE –** De primeira qualidade, in natura, novo, limpo, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas. Acondicionado em embalagem individual, própria para alimentos.	UND.	20	Valor Unit. R$ 5,50 Valor Total R$ 110,00	Valor Unit. R$ 5,48 Valor Total R$ 109,60	Valor Unit. R$ 5,29 Valor Total R$ 105,80
19	**ALHO –** De primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, intacto, sem brotação e limpo.	KG	2	Valor Unit. R$ 29,00 Valor Total R$ 58,00	Valor Unit. R$ 49,9 Valor Total R$ 99,68	Valor Unit. R$ 31,99 Valor Total R$ 63,98
	TOTAL			**R$ 16.619,60**	**R$ 16.839,80**	**R$ 18.978,79**

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.

Para organizar o evento referente ao Dia do Idoso com ênfase na alimentação, é importante considerar uma solução abrangente que atenda às necessidades específicas desse público. O evento referente ao dia internacional do idoso será realizado com data prevista em 22/10/2026, sendo que o mesmo realizar-se-á no Centro de Eventos do Município de Águas de Chapecó), com horário de início 10:00 h.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

Não se mostra tecnicamente nem economicamente viável o parcelamento do objeto, uma vez que a aquisição em lote único possibilita economia de escala, padronização do produto e redução de custos administrativos, atendendo ao disposto no art. 47 da Lei nº 14.133/2021.

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS.

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, contudo, o objeto licitado forma um conjunto unitário, que necessita de uma prestação continuada e sequencial para obter o resultado desejado. Ademais é prática comum nesse setor de prestação de serviço, as atividades serem executadas por uma única empresa contratada, pois os serviços demandados estão intrinsecamente ligados e o desmembramento destes serviços e materiais em grupos diferentes poderia trazer grande dificuldade na prestação dos serviços por parte de diferentes empresas contratadas. Neste caso, a contratação será única e indivisível, formato este, economicamente mais viável e que obtêm os melhores resultados às especificidades da prestação do serviço demandado, a contratação sob a responsabilidade em uma única empresa, irá proporcionar melhor acompanhamento e desenvolvimento do serviço.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.

Capacitar servidores para fiscalização e gestão contratual para garantir a eficiência, o cumprimento de requisitos legais e contratuais, bem como a transparência na administração pública.

A gestão e fiscalização do contrato será conforme o Portaria 30/2026:

Gestor de Contratos: Jéssica Simões Pires Guidoni – Secretaria – Matricula 11.124.

Fiscal de Contrato: Eduardo Wailand – Chefe de Setor – Matricula 23.257.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES.

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a contratação pretendida.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL.

Não se vislumbra a ocorrência de possíveis impactos ambientais gerados pela contratação em estudo, contudo, caberá a empresa a contratada, tanto na manipulação, como no repasse de ensinamentos, enfatizar a utilização racional e consciente das matérias-primas utilizadas, afim de evitar desperdícios e perdas desnecessárias.

Deverá conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e a saúde dos trabalhadores e envolvidos na execução do objeto. Os matérias e resíduos decorrentes

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)

da prestação do serviço contratado, deverá ser descartado em local apropriado conforme destinação de coleta seletiva.

13. <u>POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA.</u>

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 demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade de empresa que estejam aptas ao fornecimento de tinta de qualidade.

Pelo constatado nos estudos preliminares considera-se que a contratação é viável em termos de disponibilidade, competitividade de mercado e forma de contratação, não se observando impedimento ao seu prosseguimento.

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, podemos citar a Lei Municipal nº 2227 e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado

Águas de Chapecó, 14 de setembro de 2026.

EDUARDO WAILAND:03294081944

Assinado de forma digital por EDUARDO WAILAND:03294081944
Dados: 2026.09.23 09:50:30 -03'00'

Eduardo Wailand
Chefe de Setor
Matricula: 23.257

Jéssica Simões Pires Guidoni
Secretaria
Matricula: 11.124

Tel./Fax: 493339.0855
www.aguasdechapeco.sc.gov.br - e-mail: compras@aguasdechapeco.sc.gov.br
Rua Porto União, 968 – CNPJ: 82.804.212/0001-96 CEP 89883-000 –Águas de Chapeco (SC)