

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

INTRODUÇÃO/OBJETO

O presente estudo tem por finalidade analisar e expor a viabilidade técnica e financeira para a aquisição de gêneros alimentícios, sob demanda, para cumprimento e manutenção do Programa de Alimentação Escolar (PNAE) direcionado aos educandos e também aos educandos portadores de intolerâncias e/ou alergias alimentares das unidades da rede municipal e conveniadas do município de Araranguá.

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Conforme a Resolução 26 de 2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução." fica claro que o PNAE suplementa, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a alimentação escolar. Diante do exposto se faz necessário a aquisição dos itens relacionados nas planilhas em anexo deste estudo para que o município de Araranguá possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos 6.000 educandos que frequentam as unidades municipais de ensino e as conveniadas, atendendo os dispositivos legais e proporcionando aos educandos qualidade de ensino para que possam se desenvolver integralmente.

Os itens especificados serão adquiridos para atender a demanda diária de alimentação de todos os educandos que frequentam a rede municipal e conveniadas, inclusive dos educandos portadores de intolerâncias e/ou alergias alimentares, bem como outras condições patológicas que exijam produtos diferenciados no preparo das respectivas refeições ou lanches, desde que devidamente comprovadas por laudos médicos, atestados e exames laboratoriais.

2-PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

A aquisição de gêneros alimentícios está alinhada ao Planejamento Anual de Compras. Os itens cadastrados estão previstos em Editais anteriores. Itens novos foram inclusos e dizem respeito às demandas que surgem posteriormente devido a atualização de Legislação e a necessidades nutricionais de alimentação especial de educandos, conforme diagnósticos e laudos médicos.

3-REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O procedimento observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, da Resolução FNDE nº 6/2020 e demais normas aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 8.666/1993.

O licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência (em anexo).

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado. 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.

O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

A licitante deverá apresentar, como documento necessário à habilitação:

- Documento, emitido por órgão oficial competente, comprovando que a licitante proponente está regular e apta para o funcionamento perante os Serviços de Vigilância Sanitária.

4-ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

São considerados, para cálculos, cardápio planejado, o número de alunos matriculados, a faixa etária dos educandos, e a quantidade de refeições e lanches por unidade, referente ao número de dias letivos a atender no ano de 2024.

As especificações e quantidades dos itens necessários seguem em anexo a este documento. Devem ser atendidas, sob demanda, às exigências descritas, observando a legislação vigente.

Os itens deverão ser entregues no decorrer do ano letivo mediante solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Educação, juntamente, com a Autorização de fornecimento expedida pelo Setor de Compras da Prefeitura.

DESCRIPTIVOS DOS PRODUTOS COM SEUS RESPECTIVOS QUANTITATIVOS

Item	Descrição dos produtos	Quantidade total
001	ARROZ BRANCO longo, fino, grãos íntegros, tipo 1. Isento de sujidades e qualquer substância nociva à saúde. Registro do produto no Ministério da Agricultura, com certificado de classificação de grãos. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem plástica contendo 1 kg e rotulagem conforme legislação vigente.	3.000 kg
002	ARROZ PARBOÍLIZADO, tipo 1, classe longo, fino, grãos inteiros. Isento de sujidades, materiais estranho e qualquer substância nociva à saúde. Registro do produto no Ministério da Agricultura, com certificado de classificação de grãos. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem plástica contendo 1 kg e rotulagem conforme legislação vigente.	1.000 kg
003	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, produzido com arroz integral e sal, podendo conter linhaça e chia, sem lactose, sem glúten	

	e sem soja. Embalagem conforme legislação, contendo 150 gramas.	300 pacotes
004	BISCOITO SEM AÇÚCAR com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, bicarbonato de sódio, podendo conter frutas ou passas ou aromas. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto em órgão competente. Embalagem conforme legislação, contendo de 330 a 350 gramas. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	1.000 pacotes
005	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM OVOS, SEM LEITE E SEM SOJA. Sabores diversos. Ingredientes permitidos: arroz integral, linhaça e chia, sem lactose, sem glúten e sem soja. Embalagem conforme legislação, contendo 120 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	80 pacotes
006	BISCOITO MAISENA sem gorduras trans, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Registro do produto no Ministério da Saúde. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem plástica apropriada com dupla proteção, contendo no mínimo 330 gramas. Rotulagem conforme legislação vigente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	3.000 pct
007	BISCOITO DOCE , sem gordura trans, tipo ROSCA, diversos sabores, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal, emulsificante lecitina de soja. Não deve apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Registro do produto no Ministério da Saúde. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem apropriada conforme legislação vigente, contendo no mínimo 335 gramas. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	3.000 pct
008	CACAU 100% - Cacau em pó, sem glúten e sem adição de açúcares. Embalagem conforme legislação contendo 200 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	400 pacotes
009	FARINHA DE QUINOA de boa qualidade, obtida da moagem dos grãos de quinoa. Não pode apresentar nem traços de farinha de trigo/glúten. Embalagem conforme legislação contendo 100 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	50 quilos
010	FÉCULA DE BATATA de boa qualidade, sem glúten. Embalagem conforme legislação contendo 300 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	36 pacotes
011	FEIJÃO PRETO tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, isento de material terroso, sujidades e outras variedades e espécies. Registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica de polietileno transparente não violada, resistente, contendo 1 kg. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	2.000 kg
012	GELATINA em pó sem sabor, incolor, pacote contendo 24 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	80 pacotes

013	GOMA XANTANA – Ingrediente: goma xantana, primeira qualidade. Embalagem em polietileno contendo 100 gramas. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	72 pacotes de 100 gramas
014	IOGURTE VEGANO SABOR CÔCO - Água, creme de coco, açúcar orgânico, amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, aroma natural de coco, conservante sorbato de potássio e fermento sem glúten e sem lactose. Frasco com 500 gramas. Fabricação máxima 10 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	48 frascos
015	IOGURTE VEGANO SABOR MORANGO - Ingredientes: Água, creme de coco, açúcar orgânico, preparado de morango (água, morango, maltodextrina, amido modificado, corantes naturais antocianina e urucum, aromatizante, espessante goma xantana, conservante sorbato de potássio e acidulante ácido láctico), amido modificado, fibra solúvel, fosfato tricálcico (cálcio), estabilizante goma xantana, conservante sorbato de potássio e fermento, sem glúten e sem lactose. Frasco com 500g. Fabricação máxima 10 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	48 frascos
016	LEITE INTEGRAL FLUÍDO LONGA VIDA, ESTERILIZADO UHT. Fabricação máxima 15 dias. Registro do produto no órgão competente. Embalagem tetra-pack contendo 1 litro. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	10.000 lt
017	LEITE DE AMÊNDOAS – Ingredientes: água e amêndoas. Embalagem tetra-pack, conforme legislação, contendo 1 litro. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	100 litros
018	LEITE DE ARROZ – Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, sal marinho, sem glúten, sem lácteos e sem lactose. Embalagem tetra-pack, conforme legislação, contendo 1 litro. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	80 litros
019	MACARRÃO DE ARROZ – Macarrão tipo espaguete, pene, parafuso ou outro. Ingredientes farinha de arroz, corantes naturais e emulsificantes, sem glúten e sem gordura trans. Embalagem conforme legislação com 500g. fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. Arrematante deverá apresentar amostrado produto no prazo de 05 (cinco) dias.	360 pacotes
020	ÓLEO DE CÔCO – Óleo de côco extra-virgem, frasco contendo 200 ml. Fabricação máxima 30 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	36 frascos
021	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , 100% integral, na forma granulada média, cores clara ou escura, produto obtido através da aplicação de processo de extrusão termoplástica. Ingrediente: proteína texturizada de soja. Registro do produto no Ministério da Saúde. Fabricação máxima 30 dias. Embalagem em polietileno atóxico e rotulagem conforme legislação vigente, contendo 500 gramas. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	60 kg
022	POLVILHO DOCE – Polvilho doce de boa qualidade, sem glúten. Embalagem em polietileno conforme legislação, contendo 500 gramas.	

	Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	40 kg
023	TAPIOCA – Massa pronta para tapioca obtida através de um processo rigoroso de hidratação da goma da mandioca. Embalagem em polietileno com 400 a 500 gramas. Não pode conter nem traços de trigo/glúten. Fabricação máxima 60 dias. Registro do produto em órgão competente. A arrematante deverá apresentar amostra do produto no prazo máximo de 05 (cinco) dias.	40 pacotes
024	Alface lisa ou crespa Característica Técnicas: Deve apresentar folhas bem definidas, bem formada, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Embalagem: Embalagem individual apropriada, com rotulagem de procedência conforme legislação vigente, ou embalagem com no máximo 05 unidades.	500 un
025	Banana branca Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho médio e uniforme, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. O produto muito maduro ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas vazadas limpas de 20kg.	8.000 kg

026	<p>Batata Inglesa Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 25 kg a 50 kg.</p>	1.500 KG
027	<p>Beterraba Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com diâmetro entre 6cm a 8cm, tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em caixas com até 20kg</p>	1.000 KG
028	<p>Cebola de Cabeça: Características Técnicas: Cebola de 1ª qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes com até 20 kg.</p>	1.000 KG
029	<p>Cenoura sem folhas Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio de 15cm de comprimento, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg</p>	1.000 KG
030	<p>Couve folha Características Técnicas: Tenras, tamanho padrão, livres de danos físicos ou fisiológicos, e isentos de substâncias prejudiciais à saúde. Embalagem: plástica adequada sem vedação contendo maços de 08 folhas.</p>	600 molho
031	<p>Laranja tipo pera Características Técnicas: produto de qualidade, fresca de 6cm a 7cm de diâmetro. Deve apresentar tamanho, cor e formato uniformes, características bem definidas para a espécie e ser fisiologicamente bem desenvolvidas e madura, isenta de substâncias nocivas à saúde e livre de danos físicos, mecânicos, químicos ou biológicos. Não serão aceito produtos em desacordo com esta especificação. Embalagem: Caixa plástica vazada, limpa contendo 20kg</p>	2.500 KG

032	<p>Maçã tipo fuji Características Técnicas: Maçã classificada, deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar em caixas apropriadas de 20 kg.</p>	4.500 KG
033	<p>Mamão formosa Características técnicas: verde a maduro, tamanho uniforme, livre de danos, pragas, manchas e perfurações, isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Caixas plásticas vazadas e limpas com o peso entre 10 e 12 kg.</p>	2.000 KG
034	<p>Melão espanhol ou valenciano Características Técnicas: Casa amarela e dura resistente ao transporte, verde a maduro. Tamanho uniforme, livre de danos, pragas, isento de substâncias nocivas a saúde. Embalagem: Caixa apropriada com até 20kg</p>	2.000 KG
035	<p>Moranga cabotia Características técnicas: Morangas com 16 a 20cm de diâmetro, fisiologicamente bem desenvolvidos, cor e tamanho uniforme, isenta de pragas, doenças e substâncias nocivas a saúde. Embalagem: apropriada para o produto com até 20 kg</p>	400 KG
036	<p>Ovos de galinha Características Técnicas: Ovos frescos tipo 1, vermelho, integro, sem manchas ou sujidades, com o tamanho de 52gr de peso unitário e embalado a no máximo 15 dias. Com selo de inspeção estadual. Embalagem: Bandejas apropriada com 30 ovos.</p>	1.800 DZ
037	<p>Repolho Características Técnicas: Repolho de cabeça, fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas à saúde. Cabeça com peso entre 1,5 kg a 2,5 kg. Embalagem: Embalados em sacos tipo rede ou caixas</p>	400 UN
038	<p>Tempero verde Característica Técnicas: sendo composto de salsinha com talos e cebolinha verde, folhas integras, frescas, coloração verde escuro uniforme, bem desenvolvidos, sem raízes, livres de danos físicos, isenta de sujidades, parasitos, larvas e de substâncias prejudiciais a saúde. Embalagem: Apropriada de plástico com maços de aproximadamente 300 gramas. Entregas: Semanal</p>	500 MOLHO
039	<p>Tomate oblonco Características Técnicas: Tomate grupo oblonco, verde a maduro fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas à saúde. Embalagem: Caixa apropriada contendo 20 kg</p>	1.200 KG

5-LEVANTAMENTO DE MERCADO (segue as cotações nos anexos)

O levantamento de preços para o presente estudo se deu através de pesquisas realizadas em mercados locais diversos, em data próxima à elaboração do mesmo e com base em licitações anteriores deste município.

6-ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

Os valores estimados para cada item da contratação pretendida resultam de pesquisas realizadas, comprovadamente compatíveis com os valores praticados no mercado. O estudo do levantamento dos preços ficou em torno de R\$ 390.000,00

7-DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Todas as unidades de ensino necessitam fornecer alimentação nutricionalmente balanceada para os seus alunos, seguras higienicamente. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é praticamente a solução completa dependendo apenas do preparo nos locais próprios, com equipamentos e utensílios, e pessoas para servir as refeições, utilizando os gêneros por aquisição ora proposta. Portanto, diante do exposto, a solução completa se dará pela aquisição dos gêneros propostos.

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para fins de atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Todos os demais elementos necessários ao atendimento à demanda da Administração estarão dispostos no Termo de Referência, entre eles as obrigações e responsabilidades da contratada e demais especificidades do objeto.

8-PARCELAMENTO

Não haverá parcelamento da contratação, o julgamento deverá ser por item devido a facilitar a ampliação da competição entre as propostas apresentadas. A contratação dar-se-á ser conforme demanda.

9-DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

10-PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta de manuseio e armazenamento.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Importante a continuação do atendimento prestado a todos os educandos das unidades municipais escolares e de ensino infantil, inclusive conveniadas, do município de Araranguá/SC, no sentido de oferecer a todos refeições e lanches nutricionalmente balanceados, fundamentais para a saúde e o desenvolvimento dos mesmos.

12-IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação alinha-se às finalidades do órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico estratégico, conforme demonstra este estudo.

13-ANÁLISE DA LICITAÇÃO ANTERIOR

Mediante a análise das licitações anteriores, aos prazos e condições de entrega, as especificações do produto, a solicitação de amostras a apresentação de ficha técnica mantenha-se as mesmas.

14-VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida mostra viabilidade técnica e econômica pois, tendo em vista as contratações anteriores, a mesma atende adequadamente à demanda descrita no objeto deste documento, às diretrizes legais, às condições de entrega, e com custos previstos compatíveis com valores de mercado.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pela com o objetivo de contratar empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos educandos da rede de ensino do Município. É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa complementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual, inclusive educandos que requerem atenções específica, provenientes de intolerâncias e/ou alergias alimentares. Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe de planejamento da contratação:

Ana Cláudia G. Moreira
NUTRICIONISTA

Christian de Souza
CHEFE DE SERVIÇO

Graciane Gonçalves Farias
TÉCNICA SECRETARIA EDUCAÇÃO