

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA

Objeto: Contratação de Açougue para a Aquisição de Carnes e Pescados.

Informações Básicas do ETP:

- Secretarias envolvidas: Secretaria de Educação e Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania
- Objeto: Contratação de Açougue para a Aquisição de Carnes e Pescados
- Contratante: Município de Acaiaca/MG

Descrição da Necessidade da Contratação:

A contratação de açougue para a aquisição de carnes e pescados apresenta-se como uma necessidade técnica e estratégica fundamental para atender às demandas operacionais das Secretarias de Educação e de Desenvolvimento Social e Cidadania do município de Acaiaca/MG. No âmbito da Secretaria de Educação, a aquisição desses produtos é indispensável para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e adequadas para os estudantes da rede pública de ensino. Os itens alimentares a serem adquiridos devem conter alto valor proteico, visando proporcionar o consumo de nutrientes essenciais ao desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes atendidos.

Por sua vez, na Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania, a aquisição de carnes e pescados se insere no contexto das políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional, bem como aos programas sociais destinados ao atendimento de populações em situação de insegurança alimentar. A distribuição desses itens integra estratégias de intervenção para minimizar os impactos da vulnerabilidade social, promovendo dignidade e bem-estar às famílias cadastradas nos programas municipais.

Além disso, a contratação requer rigoroso processo de seleção e análise técnica para garantir que os fornecedores atendam às exigências sanitárias e legais, incluindo a qualidade dos produtos oferecidos, a regularidade de abastecimento e a adequação às especificidades de consumo das unidades vinculadas a ambas as secretarias. Este processo deve contemplar critérios técnicos, como a procedência dos produtos, a certificação do fornecedor junto aos órgãos reguladores, bem como mecanismos de controle para assegurar a conformidade com as normas de saúde pública. Assim, destaca-se a importância de estruturar a contratação de forma técnica e estratégica para atender às demandas institucionais e promover o cumprimento dos objetivos das políticas públicas em execução.

Justificativa da Contratação.

A contratação de um açougue para a aquisição de carnes e pescados se justifica por diversos fatores técnicos, operacionais e estratégicos, alinhados aos objetivos institucionais

das Secretarias de Educação e de Desenvolvimento Social e Cidadania do município de Acaiaca/MG.

No caso da Secretaria de Educação, esta aquisição é essencial para a viabilização do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Este programa exige a oferta de refeições equilibradas e adequadas, pautadas em normativas nutricionais que garantam o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes da rede pública. Os itens alimentares, como carnes e pescados, são fontes primordiais de proteínas de alto valor biológico, além de outros nutrientes essenciais como ferro, zinco e vitaminas, indispensáveis para a promoção da saúde e do desempenho escolar. Sem a aquisição regular e adequada desses alimentos, as metas nutricionais e o impacto positivo do programa poderiam ser seriamente comprometidos, prejudicando o aprendizado e o bem-estar das crianças e adolescentes atendidos.

Já na Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania, a justificativa para a contratação é ancorada no papel estratégico das políticas de segurança alimentar e nutricional voltadas às populações mais vulneráveis. Carnes e pescados são componentes cruciais das cestas básicas e das iniciativas de distribuição alimentar destinadas às famílias em situação de insegurança alimentar. Esses alimentos não apenas suprem necessidades nutricionais imediatas, mas também promovem dignidade e bem-estar, reforçando os princípios dos programas sociais e as diretrizes das políticas públicas de proteção social. A falta de tais produtos poderia agravar condições de vulnerabilidade, ampliando desigualdades e comprometendo os objetivos de promoção da cidadania.

Ademais, a contratação exige rigor na seleção técnica dos fornecedores, garantindo que os mesmos atendam a todas as exigências sanitárias e legais. Este fator é determinante para assegurar a qualidade dos produtos consumidos pelos públicos-alvo. Processos de controle, como verificação da procedência, certificações sanitárias e mecanismos de monitoramento, são indispensáveis para garantir a conformidade às normas de saúde pública e a segurança alimentar. Este rigor técnico não apenas protege a saúde dos consumidores finais, mas também fortalece a credibilidade e a eficiência administrativa na gestão das políticas públicas.

Portanto, a contratação estruturada e tecnicamente fundamentada deste serviço de fornecimento de carnes e pescados não só atende às necessidades operacionais e legais, como também fortalece o compromisso do município com a promoção de saúde, educação e inclusão social, alinhando-se aos princípios de eficiência, eficácia e efetividade na gestão pública.

Demonstração da previsão da contratação no Plano Anual de Contratação:

A referida contratação está prevista no Plano Anual de Contratação do Município de Acaiaca/MG, do exercício 2025.

Descrição dos requisitos da contratação:

Os requisitos para a contratação de um açougue para o fornecimento de carnes e pescados devem contemplar critérios técnicos e operacionais que garantam a qualidade, a regularidade do abastecimento e a conformidade com as normativas legais e sanitárias vigentes.

Entre os principais requisitos estão:

- **Qualidade dos produtos:** As carnes e pescados fornecidos devem ser frescos, manipulados de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, e devem possuir certificações que atestem sua procedência e conformidade com os padrões sanitários.
- **Capacidade de atendimento:** O fornecedor deve demonstrar capacidade logística e operacional para atender às demandas das secretarias, respeitando os prazos de entrega e garantindo a regularidade no fornecimento.
- **Certificações e registros:** É indispensável que o açougue possua todas as licenças e registros junto aos órgãos reguladores, como inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, além de estar em situação regular com as obrigações fiscais e trabalhistas.
- **Adequação às especificidades nutricionais:** Os produtos fornecidos devem atender às especificações estabelecidas nas normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às exigências das políticas de segurança alimentar e nutricional, garantindo o aporte de nutrientes essenciais aos beneficiários.
- **Contrato e controle de qualidade:** O contrato deve prever mecanismos de controle e fiscalização, incluindo inspeções periódicas nos locais de produção e armazenamento, além da possibilidade de devolução de produtos que não atendam aos padrões acordados.
- **Sustentabilidade:** Quando possível, é desejável que o fornecedor adote práticas ambientalmente responsáveis, como o uso de insumos sustentáveis e a correta gestão de resíduos.

Dessa forma, os requisitos para a contratação visam garantir não apenas o cumprimento das metas operacionais das secretarias envolvidas, mas também a promoção da saúde, segurança alimentar e eficiência administrativa.

Levantamento de Mercado:

O Levantamento de Mercado foi realizado de forma digital e reflete o preço praticado no mercado local e regional.

Abaixo segue as descrições, quantitativos e preços médios levantados a partir do Sistema de Pesquisa de Preços chamado Banco Preços, que atende integralmente a Instrução Normativa 065/2021 e de acordo com a Lei 14.133/2021

IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR					
ITEM	DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE A SER CONTRATADA OU ADQUIRIDA	PREÇO UNITÁRIO	Total
1	Carne bovina (cubos /iscas): carne bovina (tipo acém, patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente	kg	1200	R\$ 46,4200	R\$ 55.704,00

	e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 1 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99				
2	Carne moída: carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1 kg por pacote, moída na hora. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99	kg	1250	R\$ 42,3529	R\$ 52.941,13
3	Carne suína lombo: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos contendo no mínimo 1KG. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado. Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99	kg	600	R\$ 41,2400	R\$ 24.744,00
4	Carne suína pernil em cubos/iscas: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Transportar em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99	kg	600	R\$ 29,4500	R\$ 17.670,00
5	Sobrecoxa de frango desossada: sobrecoxa de frango desossado, congelado em congelamento IQF (um a um, individual), sem sinais de congelamento e recongelamento. Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção estadual e/ou federal. Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e	kg	330	R\$ 22,0600	R\$ 7.279,80

	carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99				
6	Peito de frango sem osso. De primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99.		800	R\$ 24,3400	R\$ 19.472,00
7	Sassami (filezinho de frango): congelado em congelamento IQF (individualmente/um a um). Embalagem plástica de 1 kg, no rótulo deve conter dados do fabricante (nome do produto, marca, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, data de validade). Ter registro de inspeção. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99	kg	300	R\$ 27,0800	R\$ 8.124,00
8	Linguíça toscana, acondicionada em embalagem plástica de 1 kg, sem acúmulo de líquido em seu interior e rótulo contendo a sua identificação, data da fabricação, ingredientes, peso, fabricante e validade. Ter registro de inspeção e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.	kg	400	R\$ 22,4450	R\$ 8.978,00
9	Linguíça calabresa defumada, acondicionada em embalagem plástica contendo no mínimo 1kg, sem acúmulo de líquido em seu interior e rótulo contendo a sua identificação, data da fabricação, ingredientes, peso, fabricante e validade. Ter registro de inspeção e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.	kg	250	R\$ 25,0000	R\$ 6.250,00
10	Bacon, aspecto, cor, e cheiro próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico a vácuo, peso mínimo 1kg e suas condições deverão estar de acordo com resoluções da ANVISA. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.	kg	160	R\$ 35,9000	R\$ 5.744,00
11	Toucinho de porco, com aspecto, cor, e cheiro próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico embalada à vácuo, Peso mínimo de 1kg, e suas condições deverão estar de acordo com resoluções da ANVISA. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico.	kg	110	R\$ 21,9950	R\$ 2.419,45
12	Toucinho pré-frito, Pele Suína para Fritar, embalados em pacotes de 1kg. Ter registro de inspeção e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99. Não apresentar sinais de recongelamento, ter características próprias (odor, cor, cheiro, textura). Transportar em veículo refrigerado ou em caixas térmicas higienizadas.	kg	65	R\$ 29,3600	R\$ 1.908,40

Descrição da solução como um todo:

A presente solução tem como objetivo principal atender às demandas alimentares da Secretaria de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania, garantindo um fornecimento contínuo, organizado e de alta qualidade de carnes e pescados. Essa iniciativa é fundamental para viabilizar a execução dos programas sociais e educacionais que dependem de uma alimentação balanceada e nutritiva, promovendo o bem-estar dos beneficiários e contribuindo para o cumprimento das metas estabelecidas pelas políticas públicas em vigor.

O fornecimento abrange uma ampla variedade de produtos, incluindo cortes de carnes bovina, suína e de aves, bem como pescados, todos selecionados com base em critérios rigorosos de frescor, qualidade sanitária e conformidade com as normas de segurança alimentar. Essa abordagem assegura não apenas a integridade dos alimentos fornecidos, mas também a manutenção de padrões alimentares adequados às necessidades nutricionais dos diferentes grupos atendidos.

A contratação de um açougue especializado é indispensável para a concretização dessa solução, uma vez que tal fornecedor possui a capacidade técnica e operacional para atender às demandas específicas em termos de volume, periodicidade e diversidade de produtos. Além disso, a parceria com um fornecedor experiente garante a logística necessária para o transporte adequado dos produtos, preservando a sua qualidade desde a origem até o destino final.

Em suma, esta contratação representa uma medida estratégica e essencial para assegurar o pleno funcionamento das iniciativas das duas secretarias, promovendo o acesso a uma alimentação de qualidade como parte integrante das políticas de desenvolvimento humano e social.

O Vencimento dos produtos será de acordo com o recomendado pela ANVISA sendo de acordo com a temperatura recomendada de 10 dias até 90 (Noventa) dias, de acordo com a planilha:

I – Produtos congelados:

TEMPERATURA RECOMENDADA (GRAUS CELSIUS)	PRAZO DE VALIDADE (DIAS)
0 A – 5 (ENTRE ZERO E 5 GRAUS NEGATIVOS)	10
- 6 A – 10 (ENTRE SEIS E DEZ GRAUS NEGATIVOS)	20
-11 A – 18 (ENTRE ONZE E DEZOITO GRAUS NEGATIVOS)	30
< -18 (MENOR QUE DEZOITO GRAUS NEGATIVOS)	90

A informação deve constar na embalagem do produto, para a devida identificação do setor adquirente.

Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução:

A decisão de parcelar a contratação para aquisição de carnes e pescados atende a uma estratégia de viabilidade operacional e financeira. Essa abordagem permite maior flexibilidade para ajustar o fornecimento às variações de demanda, considerando as necessidades específicas de cada secretaria em diferentes períodos. Além disso, o parcelamento possibilita otimizar a gestão de recursos públicos, evitando desperdícios e

garantindo que os produtos fornecidos mantenham altos padrões de frescor e qualidade, essenciais para atender às exigências nutricionais dos beneficiários.

Outro fator que sustenta essa decisão é a possibilidade de fomentar a competitividade entre fornecedores em cada etapa do processo, o que pode resultar em melhores condições comerciais e maior diversidade de produtos. Isso é particularmente relevante quando se considera a diversidade das demandas alimentares das secretarias envolvidas, que abrangem cortes específicos e produtos de diferentes origens, como carnes bovinas, suínas, de aves e pescados.

Por fim, o parcelamento também facilita o monitoramento e a avaliação contínua dos fornecedores, permitindo ajustes mais ágeis na logística ou substituições caso algum padrão de qualidade ou prazo de entrega não seja cumprido. Assim, esta abordagem se apresenta como a mais eficiente para assegurar a regularidade e eficácia no cumprimento das metas das políticas públicas em vigor.

Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

Após análise detalhada, constatou-se que não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas à aquisição de carnes e pescados. Essa conclusão se baseia na especificidade da demanda das Secretarias envolvidas, que requerem produtos alimentares com características únicas e diretamente vinculadas aos respectivos programas sociais e educacionais. A ausência de vínculos com outras contratações garante que este processo seja tratado de forma independente, assegurando maior controle administrativo e eficiência na gestão dos recursos públicos.

Providências a Serem Adotadas:

Providências a serem adotadas incluem a elaboração de um edital de licitação detalhado que atenda às necessidades específicas das secretarias envolvidas, garantindo que as especificações dos produtos estejam em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos. Além disso, será necessário estabelecer critérios rigorosos para a seleção e avaliação de fornecedores, com base em sua capacidade técnica, experiência no setor e histórico de conformidade com a legislação vigente.

Outro passo essencial será a organização de reuniões de alinhamento entre as equipes responsáveis, a fim de assegurar que todas as demandas sejam claramente comunicadas e incorporadas no processo de contratação. O planejamento logístico também será priorizado, incluindo a definição de rotas de transporte e armazenagem adequadas para preservar a integridade dos produtos.

Por fim, será implementado um sistema de monitoramento contínuo para acompanhar o desempenho dos fornecedores contratados, permitindo ajustes ou substituições quando necessário, e assegurando que os objetivos das políticas públicas sejam plenamente alcançados.

Possíveis Impactos Ambientais:

A aquisição de carnes e pescados para as Secretarias de Educação e de Desenvolvimento Social e Cidadania pode gerar impactos ambientais relacionados ao manejo inadequado de resíduos orgânicos, emissões de gases de efeito estufa provenientes da pecuária e pesca, e ao uso excessivo de recursos naturais, como água e energia, durante o transporte e armazenamento. Além disso, práticas insustentáveis na cadeia de produção, como a pesca predatória ou o desmatamento para criação de pastagens, representam riscos adicionais ao equilíbrio ambiental.

Para prevenir e mitigar esses impactos, é essencial priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a utilização de métodos de pesca certificados e sistemas de pecuária que sigam critérios de responsabilidade ambiental. A exigência de certificações ambientais nos editais de licitação pode assegurar que os produtos adquiridos sejam provenientes de cadeias produtivas mais conscientes.

Outras medidas incluem o estabelecimento de protocolos rigorosos para o descarte de resíduos, de modo a evitar a contaminação do solo e dos corpos d'água. O planejamento logístico deve considerar rotas e meios de transporte que minimizem emissões de carbono, enquanto a armazenagem deve ser eficiente no uso de energia, utilizando equipamentos de baixo consumo energético e fontes renováveis sempre que possível.

Adicionalmente, promover campanhas de conscientização junto aos fornecedores, equipes de logística e públicas envolvidas sobre a importância de práticas ambientalmente responsáveis pode contribuir para a redução de impactos a longo prazo. Essas ações integradas almejam não apenas atender às demandas nutricionais das secretarias, mas também assegurar que o processo respeite o meio ambiente e os princípios do desenvolvimento sustentável.

Declaração de Viabilidade:

A contratação de serviço de açougue para a aquisição de carnes e pescados destinados à Secretaria de Educação e à Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania revela-se tecnicamente viável com base nos seguintes fatores:

A aquisição de carnes e pescados é essencial para atender às demandas nutricionais dos programas mantidos por ambas as secretarias, especialmente aqueles voltados para a merenda escolar e o atendimento social. Esses alimentos desempenham papel fundamental na garantia de segurança alimentar, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento dos grupos atendidos.

Os produtos a serem adquiridos devem atender rigorosamente aos padrões de qualidade e segurança alimentar determinados pela legislação vigente, incluindo a Lei nº 9.605/1998 e as normativas da ANVISA. Essa exigência garante o cumprimento das condições sanitárias apropriadas para consumo.

O setor de fornecimento de carnes e pescados apresenta ampla disponibilidade de fornecedores devidamente certificados, com experiência no segmento e infraestrutura logística adequada para garantir a preservação e o transporte seguro dos produtos. Isso assegura que as demandas das secretarias poderão ser atendidas com regularidade e eficiência.

A contratação priorizará fornecedores que demonstrem práticas sustentáveis em sua cadeia produtiva, como métodos de pesca certificados e manejo pecuário responsável. Além disso, serão exigidos critérios ambientais nos editais de licitação para fomentar uma aquisição alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável, reduzindo os impactos ambientais associados.

O planejamento logístico integra critérios como rotas otimizadas de transporte, armazenagem em condições adequadas e recursos estruturais que garantam a integridade dos alimentos. Isso minimiza perdas e assegura que os produtos cheguem em condições ideais ao seu destino.

Será implementado um sistema de monitoramento contínuo para aferir a performance dos fornecedores contratados, permitindo ajustes ou substituições quando necessário. Tal medida assegura a constante adequação do fornecimento às metas de qualidade e eficiência estabelecidas.

Com base nos aspectos mencionados, conclui-se que a contratação de açougue para a aquisição de carnes e pescados é técnica e operacionalmente exequível, atendendo plenamente às necessidades institucionais e às exigências legais e ambientais aplicáveis.

16. Responsáveis

ADELMA MARIA MAURICIO TEIXEIRA
ARTUR DANIEL DA SILVA

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Em Acaiaca, 14 de ABRIL de 2025.

Identificação e assinatura da equipe de planejamento da contratação

ADELMA MARIA MAURICIO TEIXEIRA
Secretária de Educação

ARTUR DANIEL DA SILVA
Secretário de Desenvolvimento Social e Cidadania