

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO Nº:	35816/2024
ÓRGÃO REQUISITANTE:	SEMED
SETOR REQUISITANTE:	SETOR DE MERENDA
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:	Jenilza Spinassé Morellato
	Elyne Mara Devens Costalonga
	Isaías Oliveira dos Santos

1. INTRODUÇÃO:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo analisar a viabilidade da aquisição de carnes para as escolas da rede municipal de ensino de Aracruz, Espírito Santo. Este estudo visa garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos alunos, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às normas vigentes de segurança alimentar. A aquisição de carnes de qualidade é essencial para a promoção de uma alimentação balanceada e saudável, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. Este documento apresenta uma análise detalhada das necessidades, requisitos e soluções possíveis para a contratação, buscando a melhor relação custo-benefício e a eficiência na gestão dos recursos públicos. Neste contexto, o presente documento apresenta o estudo técnico preliminar que visa assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pretendida e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência.

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL**2.1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada:**

Considerando a necessidade da Secretaria Municipal de Educação de Aracruz de adquirir carnes e os desafios significativos na aquisição de produtos de qualidade para a alimentação escolar, citamos os principais problemas identificados:

- **Qualidade Nutricional:** A necessidade de garantir que as carnes adquiridas atendam aos padrões nutricionais exigidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando uma dieta balanceada e saudável para os alunos.
- **Segurança Alimentar:** segurança alimentar continua sendo uma prioridade, com a necessidade de garantir que as carnes adquiridas atendam aos padrões de qualidade e segurança exigidos pelas normas vigentes. Isso inclui a rastreabilidade dos produtos e a conformidade com as regulamentações sanitárias.
- A importância de adquirir carnes que cumpram rigorosamente as normas de segurança alimentar, evitando riscos de contaminação e garantindo a saúde dos estudantes.
- **Logística e Distribuição:** Dificuldades na logística de distribuição das carnes para as diversas escolas do município, assegurando que os produtos cheguem em condições adequadas de consumo.
- **Custo-Benefício:** A necessidade de encontrar fornecedores que ofereçam carnes de qualidade a preços competitivos, otimizando a utilização dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

Este diagnóstico visa fornecer uma visão abrangente da situação atual do mercado de carnes no Brasil, identificando os principais desafios e oportunidades para a aquisição de carnes de qualidade para as escolas da rede municipal.



O valor do objeto foi definido pelo menor valor obtido de orçamentos que seguem anexos.

3. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO			
ITEM	MERCADORIA	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
01	CARNE DE FRANGO FILÉ DE PEITO (SASSAMI), EMBALAGEM C/ 01 KG, SEM PELE, SEM OSSO, SEM TEMPERO, CONGELADO À -18°C, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO, OU PRESENÇA DE UMIDADE), ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADE E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	20.000 kg	40.000 kg
02	CARNE SUÍNA PERNIL, EMBALAGEM C/ 01 KG, SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, (EM CONFORMIDADE COM A LEI DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO Nº 6.925, DE 17/12/2001), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	10.000 kg	20.000 kg
03	CARNE BOVINA DE 2ª, TIPO PALETA, EMBALAGEM COM 01 KG, PEDAÇO INTEIRO, SEM OSSO, CONGELADA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MÁXIMO 4% GORDURA, LIVRE DE APONEUROSE (EM CONFORMIDADE COM A LEI DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO Nº 6.925 DE 17/12/2001), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RÓTULO IMPRESSO COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	12.200 kg	20.000 kg
04	CARNE BOVINA ACÉM, MOÍDA, EMBALAGEM C/ 01 KG, SEM OSSO, CONGELADO, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MÁXIMO 4% GORDURA, LIVRE DE APONEUROSE, (EM CONFORMIDADE COM A LEI DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO Nº 6.925, DE 17/12/2001), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	14.000 kg	28.000 kg
05	COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO, EMBALAGEM C/ 1 KG, SEM TEMPERO, CONGELADO À -18°C, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO (CRISTAIS DE GELO, OU PRESENÇA DE UMIDADE), ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADE E LARVAS, COM REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS.	6.000 kg	12.000 kg
06	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO, EMBALAGEM C/ 01 KG, PEDAÇO INTEIRO, SEM OSSO, CONGELADO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MÁXIMO 4% GORDURA, LIVRE DE APONEUROSE (EM CONFORMIDADE COM A LEI DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO Nº 6.925, DE 17/12/2001), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A	6.000 kg	12.000 kg



	VÁCUO, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
07	CARNE SUÍNA PALETA, EMBALAGEM C/ 01 KG, SEM OSSO, CONGELADO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, (EM CONFORMIDADE COM A LEI DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO Nº 6.925, DE 17/12/2001), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, FECHADO A VÁCUO, RESISTENTE, RÓTULO IMPRESSO C/ IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO, MARCA E CARIMBOS. COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	6.000 kg	12.000 kg
08	LINGUIÇA FINA DEFUMADA – EMBALAGEM DE 1 KG. CONFECCIONADA COM CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO, GORDURA SUÍNA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, GLICOSE DESIDRATADA, PIMENTA BRANCA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA VERMELHA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE POLI FOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL CAMELO IV E CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, COM REGISTRO/SELO DE INSPEÇÃO NO SIF, SIE OU SIM QUE AUTORIZA A COMERCIALIZAÇÃO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	3.500kg	7.000 kg

2.2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração:

A contratação alinha-se ao Plano Municipal de Educação, a saber:

Meta 01 - PME

Descrição da Meta: universalizar, até 2016, a educação infantil na pré-escola para as crianças de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos de idade e ampliar a oferta de educação infantil em creches de forma a atender, no mínimo, 70% (setenta por cento) das crianças de até 3 (três) anos até o final da vigência deste PME.

Meta 02 - PME

Descrição da Meta: universalizar o ensino fundamental de 9 (nove) anos para toda a população de 6 (seis) a 14 (quatorze) anos e garantir que pelo menos 95% (noventa e cinco por cento) dos (as) estudantes concluam essa etapa na idade recomendada, até o último ano de vigência deste PME.

Meta 04 - PME

Descrição da Meta: universalizar, para a população de 4 (quatro) a 17 (dezessete) anos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, o acesso à educação básica e ao atendimento educacional especializado, preferencialmente na rede regular de ensino, com a garantia de sistema educacional inclusivo, de salas de recursos multifuncionais, classes, escolas ou serviços especializados, públicos ou conveniados.

Meta 06 - PME

Descrição da Meta: ampliar gradativamente a educação em tempo integral, de forma a oferecer em 100% (cem por cento) das escolas públicas municipais, e a atender, pelo menos, 50% (cinquenta por cento) dos (as) estudantes da educação básica, em colaboração com o Governo Estadual e Federal, até o final da vigência desse PME.

Meta 07 - PME

Descrição da Meta: elevar a qualidade da educação básica em todas as etapas e modalidades, com melhoria do fluxo escolar e da aprendizagem de modo a atingir e/ou superar as médias nacionais/municipais para o Ideb.



Esses pontos asseguram que a contratação de carnes esteja alinhada com o planejamento estratégico da Administração, promovendo uma alimentação escolar de qualidade e contribuindo para o desenvolvimento integral dos estudantes.

2.3. Descrição dos requisitos do potencial contratação/aquisição:

Referente à itens de consumo com prazo de validade determinada, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento) da validade total, recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;

Em sujeição às normas técnicas, os itens devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

A contratação da empresa e entrega dos itens não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Ao elaborar sua proposta, a licitante deverá atentar para a realidade do mercado local, devendo incluir todas as despesas necessárias, como materiais, impostos, taxas, transporte, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas relacionadas à execução do objeto.

– PRODUTOS:

Carnes:

A carne deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isenta de produtos químicos ou estranhos, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas, acima do limite permitido por lei;

Características organolépticas:

Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade;

Cor: própria vermelha cereja, sem manchas esverdeadas;

Característica microbiológica: Salmonella: ausência em 25g;

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente;

No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações: Identificação do produto inclusive marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados; Peso líquido; Número do registro do produto no órgão competente e Número do lote, se utilizado;

Ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos de origem animal;

Comprovação, junto às autoridades sanitárias, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, somente serão aceitos PRODUTOS COM VIDA DE PRATELEIRA de no máximo 20%.

Deverá apresentar temperatura entre 0°C a 4°C no ato da entrega.

Carne de frango:

Deverão ser provenientes de aves abatidas sadias, sob controle sanitário dos órgãos competentes SIF/DIPOA ou SIP/POA;

Devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.

Características organolépticas:

Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa;

Odor: característico;

Cor: própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas;

Característica microbiológica: Coliformes a 45°C: máximo 104/g;

O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com peso líquido até 2 kg cada;

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente;

No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:



Identificação do produto inclusive marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo; Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados; Peso líquido;

Número do registro do produto no órgão competente e Número do lote, se utilizado.

Deverão apresentar temperatura na faixa de -12 a -18° C no ato da entrega.

3. PERSPECTIVAS DE SOLUÇÕES (art. 18, inciso V e VI da Lei nº 14.133/2021):

3.1. Levantamento de Mercado:

O levantamento de mercado foi feito a partir de orçamentos e ARPs anexos.

3.2. Estimativa do valor da contratação:

ITEM	VALOR UNITÁRIO	QNT. MAX.	VALOR TOTAL ESTIMADO	ARP
01	16,00	40.000	R\$ 640.000,00	01/2024
02	14,80	20.000	R\$ 296.000,00	02/2024
03	22,30	20.000	R\$ 446.000,00	02/2024
04	18,20	28.000	R\$ 509.600,00	03/2024
05	12,60	12.000	R\$ 151.200,00	03/2024
06	19,70	12.000	R\$ 236.400,00	02/2024
07	14,50	12.000	R\$ 174.000,00	01/2024
08	18,00	7.000	R\$ 126.000,00	01/2024
TOTAL ESTIMADO			R\$ 2.579.200,00	

Estimativa total da contratação: R\$ 2.579.200,00 (dois milhões, quinhentos e setenta e nove mil e duzentos reais)

3.3. Escolha da solução:

Considerando a necessidade de adquirir diversos gêneros alimentícios perecíveis que serão utilizados nas Escolas da Rede Municipal de Ensino (Tabela I), no intuito de fornecer refeições aos alunos da rede pública de ensino, através de recursos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, optou-se pela aquisição de carnes por meio do Sistema de Registro de Preços, com objetivo de cumprir o cardápio estabelecido pela nutricionista e aprovado pelo Conselho de Alimentação Escolar, uma vez que o contrato é anual e está em período de encerramento.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA (art. 18, inciso VII, VIII, IX, X, XI e XII da Lei nº 14.133/2021):

4.1. Descrição da solução como um todo:

Por se tratar de uma aquisição de material de consumo – alimentos, o art. 2º, do Decreto Municipal nº 19.749/2009, estabelece as hipóteses em que será adotado o Sistema de Registro de Preços. Desta forma, com base nos incisos I e IV, do artigo acima citado, justifica-se a adoção da licitação na modalidade Sistema de Registro de Preços por se tratar de um objeto que não possibilita definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, uma vez que pode haver alterações nos cardápios e acréscimo no número de alunos, conforme projetos desenvolvidos.

Justifica-se ainda a adoção da modalidade Registro de Preços em face da possibilidade de se realizar a licitação independentemente de prévia indicação orçamentária, agilizando-se o processo de aquisição, conforme disciplina o art. 7º, § 2º, da Lei nº 7.892/2013.

Diante do exposto, resta demonstrado o interesse público pela aquisição dos itens que atenderá as necessidades das Instituições de Ensino visando garantir a alimentação das crianças matriculadas na rede pública municipal de ensino.

Os produtos a serem adquiridos por meio deste processo licitatório são considerados bens comuns,



ou seja, possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais no mercado. Por serem considerados comuns, os produtos objetos deste Estudo Técnico podem ser licitados por meio do procedimento de pregão.

Análise de Risco:

Risco 1:		Empresa contratada falha com a execução, implicando inexecução parcial ou total.		
Probabilidade (Alta, média e Baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)	
Média	1	Não entrega dos itens dentro do prazo.	Médio	
Média 2	2	Entregar os produtos com má qualidade ou em desacordo com o solicitado	Médio	
Id	Ação de Mitigação e Contingência			Responsável
1-2	1 - Aperfeiçoamento das especificações dos itens na elaboração dos estudos, bem como do acompanhamento e verificação da qualidade dos itens fornecidos. 2 - Previsão de sanções contratuais.			Gestor do contrato.
Risco 2:		Empresa convocada dentro do prazo de validade da sua proposta não assina a Ata de Registro de Preços.		
Probabilidade (Alta, média e Baixa)	Id	Dano	Impacto (Alto, Médio e Baixo)	
Alta	1	Não formalização da Ata de Registro de Preços	Alto	
Id	Ação de Mitigação e Contingência			Responsável
1	1 - Convocação das empresas integrantes do cadastro de reserva			Comissão Permanente de Licitação

4.2. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação:

Se por um lado o parcelamento da contratação deve ser a regra nas licitações públicas, importante ressalva é feita para aqueles casos em que, pela natureza do objeto da contratação, sua divisão possa acarretar algum prejuízo técnico ao desenvolvimento das atividades ou até mesmo prejudicar o controle sobre a execução do objeto contratado. Em tais situações, pode ocorrer, inclusive, uma maior dificuldade no estabelecimento do nexo de causalidade entre condutas e eventuais prejuízos causados, obstando, assim, a atribuição de responsabilidades.

Diante da natureza do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, é razoável que a eventual contratação a ser realizada seja parcelada, tendo em vista que há, no mercado local, uma diversidade de empresas aptas a executar o objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

4.3. Contratação correlatas e/ou interdependentes:

Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

4.4. Resultados pretendidos:

A aquisição de carnes para a merenda escolar visa alcançar diversos resultados importantes, tanto para a nutrição dos alunos quanto para a economia local. Podemos listar entre os principais objetivos:

Melhoria da Nutrição: A inclusão de carnes na merenda escolar ajuda a garantir uma dieta balanceada e rica em proteínas essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças.

Diversificação do Cardápio: A variedade de carnes (bovina, suína, aves, etc.) permite a criação de um cardápio mais diversificado e atraente para os alunos, incentivando melhores hábitos alimentares.

Sustentabilidade: A aquisição de carnes de fontes sustentáveis contribui para práticas agrícolas mais responsáveis e para a preservação do meio ambiente.



Transparência e Eficiência: A implementação de processos de compra transparentes e eficientes garante que os recursos públicos sejam utilizados de maneira adequada, beneficiando diretamente a comunidade escolar.

Esses resultados são fundamentais para promover uma alimentação escolar de qualidade, que respeite a diversidade cultural e as tradições alimentares de cada região, além de contribuir para o desenvolvimento socioeconômico local.

4.5. Providências a serem adotadas:

Não há providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato ou contratação.

4.6. Possíveis impactos ambientais:

A compra de carnes para a merenda escolar apresenta diversos impactos ambientais. Os principais pontos a serem considerados são as emissões de gases de efeito estufa, desmatamento, consumo de água, uso de terras, poluição do solo e da água, impacto na biodiversidade.

Para mitigar esses impactos, a aquisição dos itens ocorrerá apenas se os fornecedores estiverem devidamente habilitados para o fornecimento dos itens.

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (art. 18, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021):

Trata-se de itens a serem adquiridos por meio de Sistema de Registro de Preço, considerando menor valor por item, pois não há como prever o quantitativo exato, evitando assim desperdícios.

Os estudos preliminares indicam que esta forma de contratação é perfeitamente viável e que maximiza a probabilidade do alcance dos resultados pretendidos. Diante do exposto o(a) responsável declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

6. ASSINATURAS:

Nome	Função	Matrícula
Paulo Sergio da Silva Neres	Secretário de Educação Interino	Decreto nº 47.185, de 24/09/2024
Elyne Mara Devens Costalonga	Gerente Técnico Pedagógico	652
Isaías Oliveira dos Santos	Agente Administrativo	28477

Aracruz, 22 de outubro de 2024.



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://aracruz.prefeiturasempapel.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 3500390039003300360034003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **ISAÍAS OLIVEIRA DOS SANTOS** em 22/10/2024 10:15

Checksum: **93E8F01E78E8B4C0550D993D5C7DF8CDCF08FC307653656161CFFF5988D35E70**

Assinado eletronicamente por **PAULO SERGIO DA SILVA NERES** em 22/10/2024 11:11

Checksum: **AC8274E63D908B7A51C6CFAF1FFB46F32765E0EEAE2E5F69F98775098C6429DA**

Assinado eletronicamente por **ELYNE MARA DEVENS COSTALONGA** em 23/10/2024 08:11

Checksum: **94F23E7A6F0B454AEAC3CCE141BCB23158DC4BA4F97534F61605693F0D8AFD8D**



Autenticar documento em <https://aracruz.prefeiturasempapel.com.br/autenticidade> com o identificador 3500390039003300360034003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.