



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.

| IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|
| Órgão/entidade: SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO E ASSISTÊNCIA SOCIAL. |

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

2.1. Este estudo técnico preliminar tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS.**

3. SOLUÇÃO DA NECESSIDADE:

A abertura de uma Ata de Registro de Preços (ARP) de gêneros perecíveis- carne bovina, suína, aves, peixes e embutidos dividida por lotes para uso das Secretarias de Educação e Assistência Social se faz necessária por motivos fundamentais, dentre eles a alimentação escolar – conforme diretrizes do PNAE – é de direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, visando contribuir com o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante todo o período letivo.

4. RESULTADOS PRETENDIDOS – ATIVIDADE FIM:

**4.1. Melhoria da Nutrição e Saúde:** Fornecer refeições equilibradas e nutritivas para estudantes e beneficiários da assistência social, contribuir para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e reduzir a incidência de doenças relacionadas à má alimentação.

**4.2. Desenvolvimento Educacional:** Aumentar a concentração e o desempenho acadêmico dos alunos através de uma alimentação adequada, bem como reduzir a evasão escolar, pois uma alimentação satisfatória pode incentivar a frequência escolar.

**4.3. Segurança Alimentar:** Garantir o acesso regular a alimentos de qualidade para populações vulneráveis, bem como reduzir a insegurança alimentar entre as famílias atendidas pela assistência social.

**4.4 Economia e Sustentabilidade:** Mitigar o desperdício de alimentos através de um planejamento eficiente da compra e distribuição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

**4.5. Impacto Psicológico e Social:** Melhorar o bem-estar psicológico dos beneficiários, reduzindo o estresse associado à insegurança alimentar e fortalecer a coesão social através da distribuição justa e equitativa de recursos alimentares.

**4.6. Conformidade Legal e Normativa:** Cumprir com as legislações e normativas vigentes relacionadas à alimentação escolar e assistência social e garantir a transparência e a responsabilidade na utilização de recursos públicos destinados à compra de gêneros alimentícios.

**5. RESULTADOS PRETENDIDOS – ADMINISTRAÇÃO:**

**5.1. Transparência e Legalidade:**

Assegurar que o processo licitatório para a aquisição do material seja conduzido de maneira transparente e em conformidade com a legislação vigente.

**5.2. Eficiência nos Recursos Públicos:**

Buscar a aquisição com a melhor relação custo-benefício, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente.

Avaliar propostas que ofereçam qualidade compatível com o investimento realizado.

**5.4. Agilidade no Processo:**

Buscar eficiência no tempo de execução do processo licitatório.

**5.5. Contratação Segura e Responsável:**

Selecionar fornecedores confiáveis e idôneos, garantindo a segurança na contratação.

Assegurar que os contratados cumpram com todas as obrigações contratuais, proporcionando uma gestão responsável dos recursos públicos.

**6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES, ACOMPANHADAS DE MEMÓRIA DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE.**

**6.1.** A solução pretendida foi definida como aquisição a partir de Registro de Preços, houve pesquisa de mercado conforme termo de referência constante no processo, fornecida por empresas especializadas no serviço demandado.

**6.2. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:**

| LOTE 1 – CARNE BOVINA |        |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|--------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Item                  | Qtde   | Unid | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1.                    | 55.000 | KG   | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDO – CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, MOÍDO, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses.<br>O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto com Registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

|    |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |        |    | embalado em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01 kg e máximo 02 kg. Embalagem secundária em caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada com fita gomada, contendo total 12 a 20kg. Embalagem atendendo a legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2. | 40.000 | KG | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne bovina de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, em tiras/iscas padronizadas, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, e Máximo de 5% de gordura e isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ósseos ou outros tecidos inferiores, com validade de 12 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, embalado em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 02 kg. Embalagem secundária contendo total de 12 a 20kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                           |
| 3. | 25.000 | KG | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM CUBOS – CONGELADO.</b><br>Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, em cubos, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura –SIF/SISP, embalado em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 02 kg. Embalagem secundária contendo total de 12 a 20kg. Embalagem atendendo à legislação vigente.                                                                                                   |
| 4. | 14.000 | KG | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO MOÍDO – CONGELADO.</b><br>Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Patinho bovino, MOÍDO, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), máximo de 5% de gordura e validade de 12 meses. Produto com registro no Ministério de Agricultura – SIF/SISP, embalado em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 02kg. Embalagem secundária contendo total de 12 a 20kg. Embalagem atendendo à legislação vigente.                                                                                                         |
| 5. | 6.000  | KG | <b>CARNE BOVINA MOÍDA COM LEGUMES – IQF.</b><br>Carne de primeira qualidade, proveniente do corte patinho moído, livre de conjuntivos, ossos e cartilagens, acrescido de legumes (30% de milho) previamente higienizados e congelada tipo IQF, e validade de 12 meses, com embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Embalagem secundária até 15kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6. | 6.500  | KG | <b>CARNE BOVINA COXÃO DURO LIMPO – CONGELADO.</b><br>Carne de primeira qualidade, proveniente de corte denominado Coxão duro, em bife, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses), deve ser levemente temperado com sal, cebola podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Máximo de 8g de gordura e mínimo de 18g proteína, cada bife deverá pesar de 50g a 80g, validade de 12 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, embalagem em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de 01kg a 02 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente. |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Secretaria Municipal de Educação**

---

|     |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.  | 8.000 | KG | <b>FIGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO.</b><br>Miúdo bovino, proveniente de corte do Fígado bovino em iscas de aproximadamente 6x1x1cm, com aspecto próprio, firme e não pegajoso, com cheiro e sabor próprio, isento de manchas esverdeadas, sujidades, parasitas e larvas. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico de baixa densidade, contendo 01 a 02 quilos em cada embalagem e reembalado em caixa de papelão ondulado contendo de 10kg a 12kg. Embalagem atendendo à legislação vigente.                                                                             |
| 8.  | 3.000 | KG | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM CUBOS TEMPERADO IQF.</b><br>Carne bovina tipo patinho em cubos, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, contendo páprica, aipo, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano e tomilho, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C. ou mais frio. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                          |
| 9.  | 3.000 | KG | <b>CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS COM LEGUMES.</b><br>Congelamento IQF Carne bovina tipo patinho em tiras com aproximadamente 48mmX12mm, acrescidos de 30% de legumes (15% cenoura, 7,5% milho e 7,5% ervilha) devendo ser entregue em embalagem separada, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, congelado por tecnologia IQF, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C. ou mais frio. Rótulo: Conforme legislação vigente. |
| 10. | 2.500 | KG | <b>HAMBURGUER 100% CARNE BOVINA IQF.</b><br>Carne bovina congelada, tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 85gr e 90gr com congelamento IQF. Validade: 6 meses a temperatura -12°C. Embalagem: saco plástico contendo de 1 a 5kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11. | 4.000 | KG | <b>COSTELA BOVINA CONGELADA COM OSSO – CONGELADA.</b><br>Carne bovina de primeira qualidade, proveniente do corte denominado ponta de agulha, congelado, apresentando textura, cor e sabor característicos. Validade mínima de 12 meses. Embalagem primária de polietileno, atóxica, termo encolhível, para contato direto com alimento, transparente e resistente. Rótulo conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12. | 3.000 | KG | <b>CARNE BOVINA EM CUBOS.</b><br>Carne bovina proveniente do corte denominado: peito bovino, livre de parasitas, sujidades e larvas. E deverá ter composição mínima de carne bovina, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio, poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, tipo curada. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 1kg a 2kg. Validade mínima de 06 meses. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

**Lote 2 – CARNE DE AVES**

| Item | Qtde   | Unid | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|--------|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 37.000 | KG   | <b>FILÉ DE COXA SOBRECOXA DE FRANGO, SEM PELE, SEM OSSO E SEM TEMPERO - CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne de frango proveniente de corte denominado Sobrecoxa, processado em filés, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP –, devendo obedecer o valor máximo de 6% de água, embalado em saco de polietileno de baixa densidade, transparente atóxico, rotulagem impressa, com vedação termossoldada, contendo de 01 a 02 quilos em cada e reembalado em caixa de papelão ondulado de 12 a 20 kg com validade de 12 meses. Embalagem atendendo à legislação vigente. |
| 2.   | 35.000 | KG   | <b>CORTES CONGELADOS DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO – IQF.</b><br>Carne de frango proveniente dos cortes de Peito, processado na forma de tiras medindo aproximadamente 2X2X7cm, congelado um a um, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, com validade de 12 meses, embalado em saco de polietileno transparente atóxico, com vedação termossoldada e rotulagem impressa contendo 01 a 02 quilos líquidos em cada e reembalado em caixa de papelão de 10 a 12kg. Embalagem atendendo à legislação vigente.                                                        |
| 3.   | 6.400  | KG   | <b>CARNE DE FRANGO MOIDA - SISTEMA IQF.</b><br>Carne de frango proveniente de animais sadios, moldada congelada tipo IQF, contendo frango e ora-pró-nobis. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almondegas, que deverá pesar 15gr e 25gr com congelamento IQF. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, com validade mínima de 4 meses. Embalagem em saco de polietileno de baixa densidade de 2kg. Rótulo: Conforme legislação vigente                                                                                                                                                                                                 |
| 4.   | 11.400 | KG   | <b>CORTE DE FRANGO SASSAMI.</b><br>Filezinho de frango tipo sassami: Congelado, tipo IQF, sem pele, sem osso, sem cartilagem, sem adição de sal e temperos, e sem cortes adjacentes, congelados de um a um. Validade: 12 meses em embalagem fechada, armazenada a -18°C, a partir da data de fabricação. Embalagem: o produto deverá ser entregue em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2Kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 5.   | 4.500  | KG   | <b>SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE EM CUBOS SEM TEMPERO.</b><br>Com medidas de 2x2cm ou 3x3cm ou 4x4cm, congelado um a um, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, com validade de 12 meses, embalado em saco de polietileno transparente atóxico, com vedação termossoldada e rotulagem impressa contendo 01 a 02 quilos líquidos em cada e reembalado em caixa de papelão de 10 a 12kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                      |
| 6.   | 4.500  | KG   | <b>PEITO DE FRANGO EM TIRAS.</b><br>Congelamento IQF, carne de frango, obtida do corte do peito, em iscas com aproximadamente 48mm x 12mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (máx.10%), Produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

|    |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       |    | acrescidos de 30% de legumes (15% cenoura, 7,5% milho e 7,5% ervilha) apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, com validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C. ou mais frio. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                            |
| 7. | 4.000 | KG | <b>CARNE 100% FRANGO EM FORMATO DE BIFINHO CONGELADO – IQF.</b><br>Carne de frango sem osso e sem pele, em formato moldado de bife com peso unitário de 50g a 60g, congelado um a um, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Validade mínima de 12 meses, embalado em saco de polietileno transparente atóxico, com vedação termossoldada e rotulagem impressa contendo 01 a 02 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente |

**Lote 3 – PROCESSADOS E CONGELADOS**

| Item | Qtde   | Unid | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 7.400  | KG   | <b>SALSICHA, TIPO HOT DOG CONGELADA.</b><br>Composta por no mínimo carne mecanicamente separada de aves, miúdos suínos, gordura suína, proteína de soja, condimentos sem pimenta, peso unitário por gomo de 40 a 50gramas, Validade de 120 dias. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, embalada em saco plástico à vácuo com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade atóxico transparente lacrado com peso líquido de 3 a 5 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                         |
| 2.   | 12.000 | KG   | <b>BOLINHO MISTO MOLDADO CONGELADO – SISTEMA IQF.</b><br>Bolinho misto, composto de carne bovina moída e carne suína moída, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores, processado na forma redonda com peso unitário de 20 a 30 gramas. Contendo no mínimo Carnes (70% bovina e 30% suína), Cebola pó, sal, farinha de arroz, alho pó, tomilho flocos e páprica doce, embaladas em saco de polietileno de baixa densidade de 2kg. Validade de 6 meses. Rotulo: conforme legislação vigente.                                                                           |
| 3.   | 10.000 | KG   | <b>CARNE DE FRANGO MOLDADO CONGELADO – SISTEMA IQF.</b><br>Carne de frango, proveniente do corte de peito (50%) e sobrecoxa (50%) moído, processado na forma redonda com peso unitário de 15 a 20 gramas, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Contendo cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho em flocos, e páprica doce. Não poderá conter glúten. Produto com registro no ministério da agricultura – SIF/SISP, embaladas em saco de polietileno de baixa densidade de 2kg cada. Validade de 12 meses. Rótulo: conforme legislação vigente. |
| 4.   | 10.030 | KG   | <b>ALMONDEGA ASSADA.</b><br>Almôndega assada e congelada de bovino em sistema IQF. Composta de carne bovina, gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja, amido, cebola em pó, sal, alho em pó, salsa desidratada e outros ingredientes permitidos por lei. No formato de almondega pesando entre 17 e 22g cada. Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C. ou mais frio. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Rótulo: Conforme                                                                                                                             |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

|    |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|-------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |       |    | legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 5. | 2.000 | KG | <b>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA.</b><br>Composta por no mínimo por carne Suína, sal, especiarias, aromas, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. A embalagem deverá ser plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 3 a 5 kg. Validade: 6 meses em embalagem fechada, a -12°C. ou mais frio. Rótulo: Conforme legislação vigente.            |
| 6. | 1.000 | KG | <b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA.</b><br>Produto cárneo industrializado, adicionado de tecido adiposo, temperos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. ter selo de inspeção sif.<br>Embalagem primária: plástica flexível, atóxica para contato direto com alimento com peso de 2 a 4Kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.     |
| 7. | 1.000 | KG | <b>BACON EM MANTA.</b><br>Produto composto por: Barriga suína, Água, Sal, Açúcar, Proteína de soja, Realçador de sabor e outros ingredientes.<br>Embalagem primária: plástica flexível, atóxica para contato direto com alimento com peso de 2 a 4Kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                 |
| 8. | 2.000 | KG | <b>CARNE BOVINA MOLDADA – SISTEMA IQF.</b><br>Carne bovina de primeira qualidade, com no mínima carne bovina moída, gordura bovina, temperos (exceto pimenta) moldada pesando entre 60g e 70g, tipo steak, cozida e congelada. Embalagem primária: saco de polietileno, termosoldado, contendo no mínimo de 1,5kg a 3kg. Validade mínima de 12 meses. Rótulo: Conforme legislação vigente. |

**LOTE 4 – CARNE DE SUÍNO**

| Item | Qtde  | Unid | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|-------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 8.000 | KG   | <b>CARNE SUÍNA TEMPERADA TIPO PERNIL EM CUBOS - CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne suína proveniente de corte de pernil, processado na forma de cubos, medindo 2 x 2 x 2 cm, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ósseos e outros tecidos inferiores. Contendo carne suína, água (2,5%), páprica, alho, cebola, mostarda, limão, alecrim, cebolinha, salsa, orégano, tomilho e colágeno hidrolisado. Não conter GLÚTEN. Não conter ALERGÊNICOS. Validade de 12 meses. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, embalado em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termosoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 02kg. Embalagem secundária contendo total de 12 a 20kg. Embalagem atendendo à legislação vigente. |
| 2.   | 1.500 | KG   | <b>CARNE MOÍDA DE SUÍNO CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne moída de suíno (70%), obtida do corte de pernil, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), acrescido de legumes (30% = batata 15% e cenoura 15%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos, Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C ou mais frio. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                     |



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

|    |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|-------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | 2.200 | KG | <b>LOMBO SUINO.</b><br>Composto por lombo de suíno, resfriado levemente temperado com alho, cebola, noz moscada e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Validade: 12 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação a -12°C. ou mais frio. Embalagem: plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 1 a 2 kg. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 4. | 1.500 | KG | <b>CARNE SUÍNA TEMPERADA TIPO PERNIL EM TIRAS - CONGELAMENTO IQF.</b><br>Carne suína proveniente de corte de pernil, processado na forma de tiras ou iscas, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ósseos e outros tecidos inferiores. Contendo no mínimo carne suína, páprica, alho, cebola, mostarda, limão, alecrim, cebolinha, salsa, orégano, tomilho e colágeno hidrolisado e ora-pró-nobis. Não poderá conter glúten. Validade de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno, de material atóxico, transparente, com vedação termossoldada e embalagem de no mínimo 01kg e no máximo 03kg. Rotulo: conforme legislação vigente. |
| 5  | 1.500 | KG | <b>CARNE DE SUINO DESFIADA.</b><br>A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas. E deverá ter composição mínima de Carne suína, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio, poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto, tipo curada. Embalagem primaria: Saco plástico de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 0,2kg a 1kg. Validade mínima de 05 meses. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                    |

**LOTE 5 - PESCADOS**

| Item | Qtde   | Unid | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|--------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 12.100 | KG   | <b>ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO IQF – POLACA DO ALASCA.</b><br>Carne de peixe polaca, livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e parasitas, cortada no formato de iscas. Após o descongelamento deve apresentar textura firme, odor e sabor característico agradável, com variação máxima de 10% de peso, livre de manchas. As iscas deverão pesar aproximadamente de 25 a 35 gramas, com aproximadamente 8 a 10 cm de comprimento e 3 a 5 cm de largura. Produto com registro no Ministério da Agricultura – SIF/SISP, embalado em saco plástico de polietileno atóxico, termossoldado de 1 a 5 kg cada e reembalado em caixa de papelão Reforçada Lacrada Com Fita Gomada de até 10 kg. Embalagem atendendo à legislação vigente. |
| 2.   | 2.200  | KG   | <b>CARNE DE PEIXE – TILÁPIA</b><br>Congelado em sistema IQF, composto no mínimo dos seguintes ingredientes: carne moída de tilápia, sal, cebola, alho, mostarda, podendo conter outros ingredientes permitidos por Lei e que não descaracterizem o produto, moldado em formato de temas ou figuras lúdicas, cada unidade pesando em torno de 25 a 30 gramas cada unidade. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data de fabricação a -18°C. Acondicionados em sacos plásticos com até 2,5 quilos, reembalados em caixas de papelão com até 10 quilos. Rótulo: Conforme legislação vigente.                                                                                                                                          |
| 3.   | 1.250  |      | <b>CARNE DE PEIXE PIRAMUTABA – EM ISCAS</b><br>Congelado em sistema IQF, produto livre de pele, cartilagens, espinhas e parasitas, elaborado do filé cortado no formato de iscas. Após descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livres de manchas. Prazo de validade do produto:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**Secretaria Municipal de Educação**

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. Produto deverá ser entregue em embalagem plástica, termossoldada, transparente, resistente e atóxica, em pacotes de 1 a 5 Kg, reembalados em caixas de papelão com até 16 quilos. Rótulo: Conforme legislação vigente. |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**6.3. ESTIMATIVA DE PREÇOS:** O valor estimado é de R\$ 16.560.685,40 (Dezesseis milhões, quinhentos e sessenta mil, seiscentos e oitenta e cinco reais e quarenta centavos). A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa realizada com empresas que atuam no mercado atual.

**6.4.** O quantitativo de cada Secretaria será pormenorizado em anexo do Termo de Referência.

**7. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:**

Declaração firmada pela Licitante vencedora comprometendo-se com a entrega da seguinte documentação, conforme estabelecido no Memorial descritivo:

**7.1. LAUDO BROMATOLOGICO:**

- a) A empresa vencedora deverá enviar à Central de Abastecimento da Alimentação Escolar, em até 10 (dez) dias a contar da data da homologação, Duas (02) cópias do **laudo bromatológico completo do produto com marca idêntica à proposta** com data de emissão nunca superior a 360 (trezentos e sessenta) dias, com comprovação de originalidade.
- b) O laudo bromatológico deve conter análises físico/química, organoléptica, microscópica, microbiológica e análise da composição nutricional, que comprove a qualidade e a segurança do produto para consumo humano, para os seguintes itens: Lote 1= Itens 3, 5, 6, 8, 9 e 12. Lote 2 = Itens 1, 5, 6 e 7. Lote 3 = Itens 2, 3, 4 e 8. Lote 4 = 1, 2, 4 e 5. Lote 5 = Itens 1, 2 e 3.
- c) A critério da ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, toda vez que se fizer necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar nova reavaliação das qualidades do produto em laboratórios indicados pela CONTRATANTE, cabendo a CONTRATADA, arcar com a responsabilidade pelos valores registrados financeiramente, para o caso em questão, e uma vez comprovado alguma irregularidade, toda a situação será resolvida pela parte jurídica da contratante.
- d) **Os laudos apresentados** deverão ser emitidos por:
  - a. Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou
  - b. Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou
  - c. Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou
  - d. Laboratórios vinculados às Secretarias de Estado da Saúde ou da Agricultura para análises de alimentos.

**8. DAS AMOSTRAS:**

As amostras deverão ser entregues na Divisão da Central de Abastecimento da Alimentação Escolar, sito à Avenida Benedito Manoel dos Santos, nº 369 – Jardim Fazenda Rincão – Arujá/SP.

A Empresa licitante deverá apresentar 2 (duas) amostras com marca idêntica à proposta, uma para análise técnica em nossa cozinha da Central de Abastecimento com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar, cabendo a contratada demonstrar o seu interesse no acompanhamento, e outra para armazenamento e



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

---

comparação com as entregas. As amostras deverão ser de qualidade idêntica aos produtos a serem entregues (marca, peso, embalagem, características organolépticas, porcentagem de gordura), devendo estar etiquetadas com as mesmas descrições do Edital, nome da empresa, data de validade impressa em cada produto, peso líquido, devidamente identificada de acordo o certame licitatório, acompanhadas de comprovantes de entrega, preenchido assinado e datado legalmente em papel oficial da empresa, ficando uma via acompanhando as amostras. As empresas participantes ficam cientes de que as amostras B apresentadas não serão devolvidas.

**As amostras deverão ser acompanhadas da seguinte documentação:**

**8.1. FICHA TÉCNICA:**

A empresa vencedora, deverá apresentar juntamente com as amostras, duas vias da **ficha técnica de cada item cotado**, com preenchimento, obedecendo as seguintes normas:

- 8.1.1.** Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta da empresa;
- 8.1.2.** Todos os itens deverão ser preenchidos fiel e obrigatoriamente, caso contrário o produto será desclassificado.
- 8.1.3.** Deve conter: Ingredientes, informação nutricional, nome, marca, fabricante, peso líquido e tipo das embalagens primária e secundária, armazenamento e prazo de validade.

**8.2. CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE:**

- 8.2.1.** A empresa deverá enviar duas vias do **certificado de registro do produto no órgão competente** pela emissão do mesmo (Ministério da Agricultura/ Ministério da Saúde), ou da sua publicação datada no diário Oficial da União, para os seguintes itens: Lote 1= Itens 1, 2, 3, 4, 6 e 12. Lote 2 = Itens1, 3, 6 e 7. Lote 3 = Itens 2, 3, 4 e 8. Lote 4 = 1, 2, 4 e 5. Lote 5= Itens 1, 2 e 3.
- 8.2.2.** Licença de Funcionamento atualizada emitido pela Vigilância Sanitária.
- 8.2.3.** Os documentos solicitados deverão ser apresentados com comprovação de autenticidade.

**9. DA ANÁLISE TÉCNICA DAS AMOSTRAS:**

- 9.1.** Os nutricionistas da Central de Abastecimento, juntamente com o Conselho de Alimentação Escolar do Município, apreciarão os produtos ofertados, e com base no fator de correção e cocção (percentual de perda no descongelamento e limpeza do produto), conforme ficha do teste de qualidade, bem como das características organolépticas do produto, poderão emitir relatório circunstanciando os motivos os quais, poderão ser determinantes na reprovação dos produtos, e auxílio para a Copel na desclassificação da proposta do licitante.
- 9.2.** Serão desclassificadas as empresas que tiverem os produtos reprovados por não atenderem as características de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) conforme legislação. O resultado da avaliação será publicada após as análises. A amostra será analisada e registrada por fotografia, para que haja comparação nas entregas e devolução, caso a qualidade do produto entregue seja inferior a



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

amostra apresentada.

**9.3.** Fica reservada a Central de Abastecimento em conjunto com o Conselho de Alimentação Escolar, o direito de opinar e subsidiar a comissão permanente de licitação (COPEL) no julgamento do produto, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referente à:

**- Avaliação sensorial conforme PIQ:** aparência, cor, odor, consistência e sabor

**- Avaliação de cocção:** rendimento e fator de cocção

**- Avaliação de descongelamento e fator de correção**

## **10. ANÁLISE TÉCNICA DA DOCUMENTAÇÃO:**

Os itens da ficha técnica deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, inclusive no que diz respeito ao rendimento, embalagem, transporte, refrigeração e armazenamento.

Caso fiquem comprovadas através da análise da ficha técnica ou da amostra que o produto não corresponde as especificações do edital, esta não será submetida à avaliação técnica, portanto, a empresa terá sua proposta desclassificada por não atender as especificações do edital.

Após a apresentação do Laudo Bromatológico pela empresa vencedora, o mesmo ainda será avaliado pelos nutricionistas e deverá atender os critérios solicitados de acordo com Edital e legislação vigente. Caso fique comprovada alguma inconformidade, a empresa terá a proposta desclassificada.

A critério da Central de Abastecimento poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão.

## **11. DA ENTREGA:**

Sobre a entrega do produto, após a verificação da qualidade realizada na Central de Abastecimento, deverá ser realizada a entrega do produto ponto a ponto, observando as condições estabelecidas no edital.

Serão rejeitados no recebimento, os produtos que apresentarem sinais de deterioração, descongelamento ou recongelamento, embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Em caso de devolução, caberá a contratada realizar a reposição do(s) item(s) devolvidos em até 48 horas.

O Licitante contratado deverá seguir criteriosamente as datas para as entregas, em que as mesmas deverão ocorrer em um único dia a cada quinzena com data pré-estabelecida por este setor, a fim de não trazer prejuízos na rotina de nosso trabalho, assim como das Unidades Escolares e CRAS. E a planilha de quantitativos a serem entregues ponto a ponto, que será enviada ao fornecedor não devem haver diferenças quanto as quantidades entregues x solicitadas, e se for o caso o licitante contratado deverá efetuar entregas fracionadas de acordo com a necessidade das Secretarias. As embalagens dos produtos entregues deverão conter todas as informações



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

necessárias a perfeita caracterização das mesmas, em Língua Portuguesa, como marca, peso, lote, fabricante, CNPJ, SIF/SISP data de fabricação e validade, composição e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização do produto.

O Licitante contratado deverá responsabilizar-se plenamente pelos encargos, pela entrega de produtos e disponibilizar tantos quantos veículos forem necessários, apresentando certificação de vistoria veicular emitido por órgão competente, bem como equipamentos, para o atendimento do fornecimento dentro do horário estipulado (das 07:00 às 16:00h) e nos pontos indicados, não sendo tolerado atrasos por falta de disponibilização de veículos estando sujeito a notificação por descumprimento contratual.

No caso de terceirização do serviço de entrega, é obrigatória a apresentação do CEVS da empresa que presta o serviço e o contrato com esta empresa terceirizada, conforme Portaria CVS nº 1 de 22/01/2007. O transporte dos produtos deverá ser feito em veículos com carroceria fechada, com refrigeração, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual 12.342 – Portaria 15 do Controle de Vigilância Sanitária (CVS) e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 com temperatura mínima de -15° C.

O Licitante contratado, através de seu entregador, deverá apresentar-se impreterivelmente às 7:00 h. no local de vistoria "CAAE" em data citada, sito à Avenida Benedito Manoel dos Santos, 369 – Jd. Fazenda Rincão / Arujá - SP, devendo permanecer no local, o tempo necessário para a devida vistoria que será realizada pelo profissional Nutricionista, e de onde partirá para a efetivação das entregas nos pontos de entrega, sendo que as mesmas deverão ser totalmente efetuadas até as 16:00, seguindo sugestão de roteiro disponibilizado pela Central de Abastecimento, não havendo tolerância permitida para o horário final. Eventuais atrasos, no horário limite para a entrega nos pontos, estarão sujeitos a notificação por descumprimento contratual.

Durante o processo de entrega, o motorista e/ou entregador deverá apresentar-se devidamente uniformizado e com identificação funcional da empresa, e permanecer no local juntamente com profissional apontado pela contratante para a verificação da qualidade de cada produto, lote, validade, temperatura e outros pontos pertinentes ao recebimento dos itens.

As guias de remessa que comprovam a entrega dos produtos nos pontos indicados, deverão ser entregues no CAAE para verificação no final do dia da entrega até às 16:00h, acompanhando a referida nota fiscal (conforme Pedido de compras). As guias deverão ser emitidas em 3 (três) vias pelo fornecedor, sendo: uma via para Unidade de Destino; uma para a CAAE e uma para o contratado, contendo os seguintes campos mínimos para o documento de entrega:

- Identificação do Fornecedor (conforme contratação)
- Identificação do Motorista/entregador
- Identificação do Ponto de Entrega
- Descrição do Produto, com quantidade, medida unitária, lote e validade
- Protocolo de recebimento da Unidade recebedora, contendo os seguintes campos: Data, hora, RG e nome legível do funcionário que recebeu a mercadoria



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

- Campo para anotações de observações, local para identificação através do carimbo da unidade recebedora.

**12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

A confecção de um registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis trará inúmeros benefícios para o município de Arujá, incluindo a otimização dos recursos públicos através de compras planejadas e eficientes, garantindo melhor controle de qualidade e preços estáveis ao longo do período de vigência do registro. Este sistema promove a transparência e a concorrência justa entre fornecedores, assegurando que produtos frescos e de alta qualidade sejam adquiridos para atender às necessidades das escolas e programas de assistência social. Além disso, facilita a gestão logística e reduz o desperdício de alimentos, contribuindo para a segurança alimentar e o bem-estar da população beneficiada.

**13. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS POSSÍVEIS:**

**13.1.** Por se tratar de uma alta quantidade e variedade de itens, é favorável a elaboração de uma Ata de Registro de Preços, pois a modalidade proporciona maior liberdade, transparência na aplicação dos recursos públicos, vantajosidade econômica visto que é possível estipular um período de 12 meses, podendo ser prorrogado por mais 12 meses, com valor fixo por item ofertado, bem como a agilidade na aquisição de materiais de uso contínuo da administração pública.

**14. FONTE DE RECURSOS:**

Recurso Próprio, Estadual e Federal, dividido proporcionalmente às Secretarias participantes.

**15. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO QUANDO NECESSÁRIA PARA INDIVIDUALIZAÇÃO DO OBJETO:**

O Objeto será parcelado em lotes, devido ao melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade com a divisão da contratação. Com a divisão, também se almeja alcançar um processo licitatório mais transparente e com maior vantajosidade econômica para o município, considerando a grande gama de produtos que serão avaliados no certame.

**16. CONTRATAÇÃO CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

**17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (OU NÃO) DA CONTRATAÇÃO**

O estudo preliminar evidencia que a contratação da solução, mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARUJÁ  
ESTADO DE SÃO PAULO  
Secretaria Municipal de Educação

**18. IMPACTOS AMBIENTAIS:**

Todo resíduo gerado da aquisição e aplicação do objeto serão devidamente encaminhados para coleta ou destino de resíduos conforme legislação vigente.

**19. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS**

A estimativa de preços foi cotada conforme Termo de Referência anexo em folhas subsequentes.

**20. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE COMPRAS:**

É previsto anualmente pelo município os gastos relacionados ao objeto tratado neste ETP.

**21. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO**

Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações de ambiente para a solução ser contratada.

**22. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP:**

22.1.

| NOME                     | CARGO                |
|--------------------------|----------------------|
| RAPHAEL ROMERO DE MORAES | CHEFE DE EQUIPAMENTO |

**23. APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR:**

23.1. Por este instrumento declaro ter ciência das competências do INTEGRANTE ADMINISTRATIVO, bem como minha indicação para exercer esse papel na Equipe de Planejamento de Contratação.

Professor Bruno do Prado Francisco  
**Secretário Municipal De Educação**