



MUNICÍPIO DE MANGUEIRINHA - PR
CNPJ n.º 77. 774.867/0001-29
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP N.º 057/2025

INFORMAÇÕES DA DEMANDANTE:	
Requisitante (Secretaria/Departamento): Secretaria de Educação	
Responsável da unidade requisitante: Valdemar Sbalcheiro Cargo/Função: Secretário Municipal de Educação Matrícula: 196371	
Responsável pela demanda: Valdemar Sbalcheiro Cargo/Função: Secretário de Educação Matrícula: 196371	
Endereço eletrônico(E-mail): pedagogia@mangueirinha.pr.gov.br	Telefone Fixo: (46) 32432303 Telefone Cel: (46) 999252490
INDICAÇÃO DOS MEMBROS DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO:	
Planejamento e titular e substituto: Valdemar Sbalcheiro	Integrante Setorial, titular e substituto: ...
Fiscalização e titular e substituto: Solange Giordani	Gestor do Contrato, titular e substituto: Valdemar Sbalcheiro
DECORRENTE DO DFD N° 057/2025-PMM	
DESCRIÇÃO SUCINTA DO Contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches, água mineral, salgados, refrigerantes e produtos afins, visando atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação de Mangueirinha – PR, no suporte a eventos, reuniões, formações, capacitações e demais atividades promovidas no âmbito educacional.	
INFORMAÇÕES DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO DO TIPO DO ITEM:	
☒ (X) Material de consumo	☐ () Equipamento/material permanente

☐ Serviço continuado	☐ Serviço não continuado
☐ Obra	☐ Serviço de engenharia
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:	
☐ Concorrência	☐ Inexigibilidade
☐ Dispensa	☒ Pregão
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: A Secretaria Municipal de Educação de Manguoeirinha – PR justifica a contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches, salgados, água mineral, refrigerantes e produtos afins, com o objetivo de atender às demandas recorrentes em eventos institucionais, reuniões administrativas, formações pedagógicas, capacitações, encontros com pais e responsáveis, conselhos escolares, entre outras atividades desenvolvidas pela pasta. • Considerando que a aquisição desses itens contribui para o bom andamento das ações promovidas, proporcionando acolhimento, conforto e melhor participação dos envolvidos. Ressalta-se que tais atividades fazem parte da rotina da Secretaria e são fundamentais para o aprimoramento do processo educacional, bem como para a promoção da integração entre a equipe pedagógica, gestores, comunidade escolar e demais parceiros. • Considerando que a contratação se mostra essencial para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Educação, sendo de interesse público e necessária para o pleno desenvolvimento das atividades educacionais no município. • Considerando que a aquisição dos lanches será realizada de forma planejada, conforme cronograma de atividades da secretaria e suas unidades vinculadas, respeitando critérios de economicidade, qualidade e equilíbrio nutricional, garantindo ainda a observância à legislação vigente no que tange à execução de recursos públicos zelando pela qualidade e eficiência dos serviços prestados, no qual a necessidade de contratar empresa para o fornecimento de lanches prontos. • Considerando que a Secretaria de Educação não possui cozinhas industriais, equipamentos adequados ou equipe de manipulação de alimentos treinada para produzir lanches em quantidade e com segurança sanitária. A produção interna exigiria adaptações físicas, aquisição de equipamentos e contratação de profissionais específicos, o que geraria custos elevados e desvio da função principal dos equipamentos. • Considerando que empresas especializadas já operam com alvará sanitário, seguem as boas práticas de manipulação de alimentos e possuem controle rigoroso sobre o armazenamento, transporte e validade dos produtos. Isso assegura que os lanches servidos aos usuários estejam em conformidade com os padrões exigidos, evitando riscos à saúde.	

- Considerando que a contratação de empresa terceirizada permite que os profissionais das unidades se concentrem nas atividades essenciais. Ao delegar a produção de lanches a uma empresa especializada, a gestão pública garante agilidade logística, economia de tempo e melhor uso dos recursos humanos.

Motivação do pregão presencial

Tendo em vista os itens a serem licitados, o mais adequado seria pela opção do pregão presencial, visto que os materiais listados abaixo precisam ser adquiridos quando surgir a necessidade e por isso garantir a aquisição de produtos frescos, especialmente aquilo que não é estocável e precisam ser feitos na hora. Ex: salgados e sanduíches.

Por se tratar de itens de emergência, o pregão eletrônico facilita a participação de uma empresa de outros estados do Brasil, que necessitarão de longo prazo para entrega, o que atenta contra o princípio da eficiência, prejudicando flagrantemente o andamento das atividades relacionada a educação, visto que os serviços não podem ser interrompidos ou suspensos.

Além do mais, não são materiais mantidos em estoque, não há interesse público em aquisição em grandes quantidades, desse modo, tendo em vista o caráter ocasional dos produtos, fazendo com que a administração reserve o direito de adquirir os materiais essenciais apenas, gerando economia ao erário público.

Historicamente, nos processos licitatórios com empresas de lugares mais distantes do município, é mais propenso o surgimento de problemas relacionados a entregas, materiais e quantidades erradas, contatos inexistentes, entre outros. Prejudicando a adequada execução do contrato.

Pelos motivos acima, a Secretaria de Educação, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, legalidade, eficiência, solicita a realização de pregão presencial, atendendo o que preconiza a nova lei de licitações, art. 17, §2.

RESULTADOS PRETENDIDOS/SOLUÇÃO:

- Garantir o fornecimento adequado e padronizado de alimentação e bebidas durante eventos, reuniões, formações e demais atividades promovidas pela Secretaria Municipal de Educação de Mangueirinha – PR.
- Proporcionar melhores condições de acolhimento e bem-estar aos participantes das ações da Secretaria;
- Assegurar o apoio logístico necessário para a entrega dos produtos nos eventos e atividades institucionais;

- Promover a valorização dos profissionais da educação e da comunidade escolar por meio de um ambiente mais receptivo e organizado;
- Otimizar recursos públicos com uma contratação centralizada, garantindo qualidade, economia e regularidade no fornecimento dos itens;
- Contribuir para o fortalecimento das políticas públicas educacionais do município, por meio do suporte adequado às ações formativas e administrativas.

Com isso, espera-se melhorar o desempenho e a participação nas atividades promovidas, favorecendo o desenvolvimento contínuo da educação municipal.

ESTIMATIVAS DOS ITENS:

As especificações e quantitativos dos itens demandados estão discriminados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE.
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS – Embalagem 500ml	UN	500
02	ÁGUA MINERAL S/ GÁS – Embalagem 500ml	UN	1000
03	ÁGUA MINERAL S/ GÁS COPO DE 200ml (caixa c/ 48 unidades)	CX	200
04	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – Embalagem 20 litros	UN	50
05	BOLACHA CASEIRA (manteiga/pólvila/fubá) devidamente embalados em pacotes de 1 kg	UN	100
06	BOLO DE FESTA, massa pão de ló branco, sem recheio, cobertura de chantilly e coco. Com peso de no mínimo 1 kg	UN	100
07	BOLO DOCE DE CENOURA, sem recheio, cobertura de chocolate/chocolate granulada. Com peso de no mínimo 1 kg	UN	50
08	BOLO DOCE DE CHOCOLATE, sem recheio, cobertura de chocolate/chocolate granulada. Com peso de no mínimo 1 kg	UN	100
09	BOLO SIMPLES, caseiro: farinha de trigo, ovos, leite, fermento biológico, óleo, sal, margarina, amido de milho, açúcar, coco ralado.	UN	50

10	COPO DESCARTÁVEL 300ml – embalagem com no mínimo 100 unidades	FD	100
11	ESFIRA ASSADA tamanho pequeno recheado com CARNE DE FRANGO, com no mínimo 70g	UN	1000
12	ESFIRA ASSADA tamanho pequeno recheado com CARNE MOÍDA, com no mínimo 70g	UN	1000
13	GROSTOLI crescido com massa fofa, com peso aproximado de 40 gramas a unidade	KG	100
14	JOELHINHO ASSADO, recheio (queijo, presunto, tomate e orégano)	kg	200
15	PALITOS DE MASSA (SALGADOS) devidamente embalados em pacotes de 500 gramas	UN	100
16	PÃO DE QUEIJO, assado sem recheio com peso mínimo de 20 gramas	KG	100
17	PASTEL ASSADO, tamanho pequeno recheado com CARNE DE FRANGO, com no mínimo 70g	UN	1500
18	PASTEL ASSADO, tamanho pequeno recheado com CARNE MOÍDA, com no mínimo 70g	UN	1500
19	REFRIGERANTE em garrafa descartável de 2000 ml. Os sabores devem ser VARIADOS, contendo as seguintes composições: COLA - (Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Coca-Cola; Pepsi); LARANJA - (Água gaseificada, açúcar, sucos de laranja, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Fanta; Sukita); UVA - (Água gaseificada, açúcar, sucos de uva, aroma sintético idêntico ao natural, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, conservadores	UN	500

	benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes artificiais amaranço, azul brilhante FCF e tartrazina, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Fanta; sukita); GUARANÁ - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo IV, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Guaraná Antartica; Kwat) e LIMÃO (Água gaseificada, suco natural de limão 2,5%, acidulante ácido cítrico, aroma natural, edulcorantes ciclamato de sódio (72 mg) e sacarina de sódio (11 mg) por 100 ml, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Sprit; Soda).		
20	REFRIGERANTE em LATA, embalagem de 350 ml. Os sabores devem ser VARIADOS, contendo as seguintes composições: COLA - (Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aroma natural. sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Coca-Cola; Pepsi); LARANJA - (Água gaseificada, açúcar, sucos de laranja, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Fanta; Sukita); UVA - (Água gaseificada, açúcar, sucos de uva, aroma sintético idêntico ao natural, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes artificiais amaranço, azul brilhante FCF e tartrazina, sem glúten, não alcoólico)(Marcas pré aprovadas: Fanta; sukita); GUARANÁ - (Água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aroma sintético idêntico ao natural, corante caramelo IV, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Guaraná Antartica; Kwat) e LIMÃO (Água	UN	1000

	gaseificada, suco natural de limão 2,5%, acidulante ácido cítrico, aroma natural, edulcorantes ciclamato de sódio (72 mg) e sacarina de sódio (11 mg) por 100 ml, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, estabilizante citrato de sódio, sem glúten, não alcoólico) (Marcas pré aprovadas: Sprit; Soda).		
21	SALGADO BOLINHA DE QUEIJO, 25 gramas, frito para festa, leite farinha de trigo, margarina, ovos, sal a gosto, queijo mussarela ou branco a gosto, óleo.	UN	1000
22	SALGADO COXINHA FRITA (tipo festa) recheado com carne de frango, com no mínimo 25 gramas.	UN	1000
23	SALGADO CROQUETE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas.	UN	1000
24	SALGADO ENROLADINHO DE SALSICHA, com mínimo 25 gramas.	UN	1000
25	SALGADO KIBE (tipo festa) com no mínimo 25 gramas.	UN	1000
26	SALGADO PASTEL FRITO (tipo festa) recheado com carne moída, com no mínimo 18 gramas.	UN	2000
27	SALGADO RISOLE FRITO (tipo festa) recheado com QUEIJO e PRESUNTO, com no mínimo 25 gramas.	UN	1000
28	SANDUÍCHE NATURAL - peso aproximado 140g. Contendo: pão fatiado com margarina, patê de frango, maionese, requeijão, cenoura ralada, milho verde, ervilha, tomate e alface.	UN	2000
29	SONHO assado recheado com doce de leite, tamanho médio com peso aproximado de 40 grs a unidade.	KG	100
30	SONHO assado recheado com goiabada, tamanho médio com peso aproximado de 40 grs a unidade.	KG	100

31	TORTA SALGADA DE FRANGO com peso de no mínimo 01 kg. (Recheio de peito de frango com molho, tomate e milho).	UN	100
-----------	--	----	-----

32	Mini empadinhas salgadas, assadas, com massa amanteigada, leve e crocante, preparadas com ingredientes de qualidade, recheadas com sabores tradicionais (como frango desfiado temperado, palmito, queijo, ou outros a serem definidos conforme cardápio do fornecedor). Peso aproximado de 20g a 30g por unidade. As empadinhas devem apresentar boa aparência, coloração dourada, sem queimar ou apresentar rachaduras, com recheio generoso, úmido e bem temperado. Devem ser entregues frescas (preparadas no dia da entrega), acondicionadas em embalagens apropriadas para transporte e conservação (protegidas contra contaminações e amassamento), prontas para consumo. Validade mínima de 24h após o preparo, com transporte em veículo adequado.	UN	1000
33	Cuca alemã tradicional, preparada com massa leve e macia tipo pão doce, fermentada, coberta com farofa crocante amanteigada (streusel) e recheio ou cobertura de frutas (como banana, uva, maçã, ou outros sabores regionais), creme ou geleia, conforme disponibilidade e cardápio do fornecedor. Produto assado, com peso estimado entre 2kg e 4kg por unidade, rendimento aproximado de 20 a 30 porções. Deve apresentar coloração dourada, aroma agradável e sabor equilibrado, com ingredientes frescos e de boa procedência. A cuca deve ser entregue fresca (produzida no mesmo dia da entrega), em embalagem apropriada que garanta a integridade do produto durante o transporte e manuseio.	Un	500

CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 124.027,50.

DOTAÇÃO:

Projeto Atividade 2.020- Dotação: Manter as Atividades do Departamento de Educação – e despesa 140 – 3..3.90.30.00.00.00.00

Projeto Atividade 2.021- Dotação: Manter as Atividades do Ensino Fundamental– e despesa 149 – 3..3.90.30.00.00.00.00

Projeto Atividade 2.023- Dotação: Manter as Atividades da Educação Infantil creche – e

despesa 159 – 3..3.90.30.00.00.00.00

Projeto Atividade 2.024- Dotação: Manter as Atividades da Educação Infantil Pré Escolar
– e despesa 168 – 3..3.90.30.00.00.00.00

FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento será realizado no prazo máximo de até trinta (30) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal eletrônica, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER ASSINADO O INSTRUMENTO CONTRATUAL/PREVISÃO DE PRAZO DE EXECUÇÃO/ENTREGA E VIGÊNCIA:

PRAZO DE ENTREGA: 5 (cinco) dias após a solicitação de fornecimento.

LOCAL DE ENTREGA: Compreende a sede da Secretaria Municipal de Educação, Travessa Avelino A. dos Santos, 108 - Centro, Mangueirinha, Paraná ou outro local de entrega na sede do município.

VIGÊNCIA: 13 (treze) meses.

REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA A CONTRATAÇÃO:

- A Contratada deve cumprir fielmente o objeto licitado, todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da entrega do objeto;
- Entregar os itens em perfeitas condições com qualidade, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos.
- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Realizar a substituição dos materiais, caso seja rejeitado, no prazo máximo de 48 horas, contados a partir da comunicação;
- A proponente deverá apresentar os documentos necessários para habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, bem como os documentos de qualificação econômico-financeira.
- A contratada deverá se responsabilizar integralmente pela entrega dos objetos, conforme especificado no processo licitatório. Isso inclui a observância rigorosa das quantidades, especificações e prazos definidos, garantindo que o item seja entregue em perfeitas condições e dentro do prazo estipulado;

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO:

- Cabe à Contratante a responsabilidade de prestar todos os esclarecimentos necessários para a contratação de empresa especializada para fornecimento de lanches, salgados, água mineral, refrigerantes e produtos afins
- Assegurar que todas as condições, diretrizes e expectativas sejam claramente comunicadas à Contratada;
- A Contratante deverá designar um servidor específico para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto;
- Esse profissional será responsável por monitorar os prazos, verificar a conformidade dos materiais com as especificações contratadas e registrar em documentação apropriada quaisquer falhas ou inconsistências detectadas;
- Em caso de irregularidades ou necessidade de ajustes, caberá à Contratante notificar prontamente a Contratada, assegurando a implementação das medidas corretivas necessárias para o cumprimento das condições estabelecidas;
- A Contratante deverá verificar se a Contratada atende à todos os requisitos necessários e indispensáveis para sua contratação, analisando também a conformidade e validade das condições.

IMPACTOS AMBIENTAIS:

A contratação de empresa para o fornecimento de lanches, salgados, água mineral, refrigerantes e produtos afins podem gerar impactos ambientais diretos e indiretos, especialmente relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos e ao descarte de embalagens.

Nesse contexto, é importante que a Administração Pública considere os seguintes aspectos ambientais:

- O fornecimento de alimentos e bebidas geralmente envolve o uso de embalagens plásticas, copos descartáveis, guardanapos, sacolas e outros materiais que devem ser corretamente descartados;
- Embalagens plásticas e isopor, comumente utilizadas em serviços de alimentação, apresentam alto tempo de decomposição e potencial poluidor, devem ser destinadas corretamente;
- A produção, transporte e acondicionamento de alimentos e bebidas envolvem o consumo significativo de água, energia e combustíveis fósseis, contribuindo para a emissão de gases de efeito estufa e devem ser mitigados;
- Deve-se evitar desperdício de recursos evitando impacto ambiental negativo.

Medidas de Mitigação e Boas Práticas Recomendadas:

- Preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, reduzindo o impacto ambiental do descarte;

- Incentivo ao uso de copos reutilizáveis ou materiais sustentáveis, sempre que possível;
- Requisição de produtos com origem certificada ou produzidos localmente, promovendo a redução de emissões no transporte;
- Estabelecimento de estratégias para evitar o desperdício de alimentos, por meio do planejamento adequado da demanda e da redistribuição de excedentes quando viável;
- Previsão, no contrato, de cláusulas que estimulem ou exijam práticas sustentáveis por parte da empresa contratada;
- Promoção da educação ambiental entre os participantes dos eventos, incentivando o descarte correto dos resíduos e o consumo consciente.

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Em análise final, é possível concluir que a Secretaria Municipal de Educação de Mangueirinha – PR não dispõe de estrutura física adequada, como cozinha própria, nem de equipe específica para a preparação e distribuição de lanches e bebidas, sendo inviável a execução direta desse serviço pela administração. Além disso, a contratação de pessoal para tal finalidade acarretaria custos elevados, não sendo economicamente vantajosa.

O consumo desses itens não é constante, alguns eventos institucionais, formações, reuniões e encontros promovidos pela Secretaria exigem a oferta de lanches e bebidas, a fim de garantir o adequado acolhimento e a permanência dos participantes, especialmente quando se estendem por períodos prolongados.

Ainda em análise, há dotação orçamentária disponível para essa finalidade, o que possibilita a contratação sem comprometer o equilíbrio financeiro da pasta. Ademais, a contratação de empresa especializada contribui para a economicidade e a eficiência administrativa, evitando gastos com infraestrutura e pessoal, além de garantir qualidade no fornecimento dos produtos.

Nesse caso entende-se por priorizar a modalidade pregão presencial, visando ampliar a competitividade, garantir melhores condições contratuais e assegurar a participação de fornecedores locais e regionais com estrutura e pessoal qualificado para atender às demandas.

Conclui-se pela viabilidade e necessidade da contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches, salgados, água mineral, refrigerantes e produtos afins, a fim de atender, de forma adequada, as necessidades da Secretaria Municipal de Educação em suas diversas ações institucionais.

Em levantamento de mercado demonstra que a contratação é compatível com os preços praticados, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade da administração pública.

Tendo em vista o Estudo realizado, recomenda-se o prosseguimento do processo de aquisição, com observância das normas legais aplicáveis, especialmente a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos), visando a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

ANEXOS:

São partes integrantes do presente ETP, os seguinte anexos:
Orçamento (elaborado pela equipe de cotação);
Mapa Comparativo (elaborado pela equipe de cotação).

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Assumo que os colaboradores designados como membro da equipe de planejamento e responsável pela fiscalização ficarão à disposição para dirimir eventuais dúvidas sobre esta requisição, bem como para acompanhar todo o procedimento de contratação, fornecendo todas as informações técnicas necessárias junto ao agente de contratação, pregoeiro e sua equipe de apoio. Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento. Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Mangueirinha/PR, datado e assinado digitalmente.

Secretaria Municipal de Educação
Valdemar Sbalcheiro