ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. OBJETO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto a análise da viabilidade da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, compreendendo carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, destinada ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, especialmente da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Entidades Parceiras do Município de Palhoça, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

2.1. A Secretaria Municipal de Educação necessita assegurar o fornecimento regular de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados destinados à alimentação escolar, considerando, de um lado, a inexistência de contratação vigente específica para o fornecimento de carne bovina e carne suína e, de outro, a necessidade de continuidade do abastecimento dos cortes de frango atualmente atendidos por instrumentos cuja vigência se aproxima do encerramento.

2.2. A demanda abrange os estudantes atendidos pela Rede Municipal de Ensino e pelas Entidades Parceiras do Município de Palhoça, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, afetando diretamente o planejamento, o preparo e a oferta regular das refeições previstas nos cardápios da alimentação escolar.

2.3. A ausência de solução adequada poderá ocasionar desabastecimento das unidades atendidas, comprometimento da execução dos cardápios planejados, necessidade de substituições emergenciais de gêneros alimentícios e prejuízos à continuidade, à regularidade e à qualidade da alimentação escolar.

2.4. Pretende-se alcançar o abastecimento contínuo e adequado de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, de modo a assegurar a execução dos cardápios planejados e a regularidade da alimentação escolar, com melhoria da continuidade do fornecimento, segurança alimentar, padronização da qualidade dos produtos, eficiência logística e atendimento adequado à demanda das unidades atendidas.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

3.1. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual – PCA do exercício de 2026, conforme DFD nº 328/2026, da Secretaria Municipal de Educação, cujo objeto contempla a aquisição estimada de gêneros alimentícios, incluindo carnes bovina, suína e de frango, destinadas ao atendimento do cardápio escolar proposto pela área de Nutrição e Alimentação Escolar de Palhoça.

3.2. A previsão constante do PCA está alinhada à necessidade de garantir a oferta regular e adequada da alimentação escolar aos estudantes atendidos pela Secretaria Municipal de Educação, conforme justificativa registrada no planejamento anual.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

3.3. A contratação ora estruturada corresponde ao refinamento da demanda inicialmente prevista no DFD nº 328/2026, tendo sido delimitados, na fase preparatória, os itens efetivamente necessários ao presente procedimento e atualizados os respectivos quantitativos com base na memória de cálculo elaborada pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar. As diferenças decorrentes desse refinamento não afastam o alinhamento da contratação com a necessidade originalmente prevista no Plano de Contratações Anual.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Das opções disponíveis para atendimento da demanda

4.1.1. Alternativa 1 — Aquisição mediante contratação convencional, com quantitativos e cronograma previamente definidos

4.1.1.1. Descrição: Consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição da totalidade estimada de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, mediante contratação convencional, com quantitativos e cronograma de fornecimento previamente estabelecidos para o período contratual.

4.1.1.2. Vantagens: possibilita a definição antecipada das quantidades e das condições de fornecimento, proporcionando previsibilidade contratual e administrativa.

4.1.1.3. Desvantagens, limitações e riscos: apresenta menor flexibilidade diante das variações efetivas do consumo da alimentação escolar, alterações no número de estudantes atendidos, modificações dos cardápios, calendário escolar e demais situações que possam alterar a demanda. A definição antecipada de quantitativos e datas de entrega também poderá dificultar ajustes necessários durante a execução.

4.1.1.4. Conclusão sobre a alternativa: **parcialmente adequada**, pois é capaz de atender materialmente à necessidade, porém apresenta menor flexibilidade para uma demanda cujo consumo ocorre de forma contínua e variável ao longo do período letivo.

4.1.2. Alternativa 2 — Aquisição mediante Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda

4.1.2.1. Descrição: Consiste na realização de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços, com registro dos preços unitários de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados e realização das aquisições de forma parcelada, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante o período de vigência da Ata.

4.1.2.2. Vantagens:

- permite adequar as aquisições ao consumo efetivo;
- possibilita fornecimento parcelado durante o período letivo;
- reduz a necessidade de formação de estoques elevados de produtos perecíveis;
- proporciona maior flexibilidade para alterações de demanda e dos cardápios;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

- permite melhor compatibilização entre as aquisições, a capacidade de armazenamento e a programação da alimentação escolar;

- evita a obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

4.1.2.3. Desvantagens, limitações e riscos: exige adequado planejamento das solicitações, acompanhamento contínuo dos saldos registrados e coordenação entre o Setor Administrativo, a Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, as unidades atendidas e os fornecedores.

4.1.2.4. Conclusão sobre a alternativa: **adequada**, por proporcionar maior flexibilidade operacional e compatibilidade com a natureza contínua, variável e parcelada da demanda.

4.1.3. Alternativa 3 — Aquisição com entrega centralizada no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação e posterior distribuição pela Administração

4.1.3.1. Descrição: Consiste na aquisição dos gêneros alimentícios com entrega centralizada no Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Av. Rio Grande, nº 1561, bairro Rio Grande, Palhoça/SC, CEP 88131-700, ficando a Secretaria Municipal de Educação responsável pelo recebimento e posterior distribuição dos produtos às Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e às Entidades Parceiras.

4.1.3.2. Vantagens: A sistemática possibilitaria a centralização do recebimento e da conferência dos produtos em local único, facilitando a verificação dos quantitativos e das condições de embalagem, rotulagem, temperatura, conservação e documentação sanitária.

4.1.3.3. Desvantagens, limitações e riscos: A entrega centralizada transferiria à Secretaria Municipal de Educação a responsabilidade pela posterior distribuição dos produtos às Unidades Educativas e Entidades Parceiras, exigindo estrutura adequada para armazenamento temporário de produtos congelados, manutenção da cadeia de frio, disponibilidade de veículos compatíveis e organização de logística interna de distribuição. A sistemática também ampliaria as etapas de manuseio e transporte sob responsabilidade da Administração.

4.1.3.4. Conclusão sobre a alternativa: Embora tecnicamente possível, a alternativa de entrega centralizada não foi selecionada, considerando a opção administrativa pela manutenção da sistemática de entrega diretamente nas Unidades Educativas e Entidades Parceiras, conforme modelo já utilizado nas contratações anteriores, permanecendo sob responsabilidade da contratada o transporte dos produtos e a manutenção da cadeia de frio até cada local de entrega.

4.2. Do levantamento do mercado fornecedor

4.2.1. O levantamento de mercado foi realizado mediante análise das contratações anteriormente utilizadas pela Secretaria Municipal de Educação e de contratações públicas similares identificadas durante a pesquisa de preços, especialmente aquelas destinadas à aquisição de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados para alimentação escolar ou para atendimento de outros serviços públicos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

4.2.2. Foram identificadas diversas contratações públicas e fornecedores atuantes no segmento de gêneros alimentícios e carnes congeladas, evidenciando a existência de mercado fornecedor capaz de atender aos itens pretendidos e possibilitando competição entre potenciais interessados.

4.2.3. As práticas de mercado verificadas incluem o fornecimento de carnes congeladas por quilograma, em embalagens apropriadas para alimentos, mediante entregas parceladas e observância dos requisitos sanitários, de conservação, transporte, inspeção e rotulagem aplicáveis. Para a presente demanda, mostra-se igualmente adequada a realização de entregas periódicas conforme a programação da alimentação escolar.

4.2.4. Diante das alternativas analisadas, a solução que se mostra mais adequada consiste na aquisição de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, mediante Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda e entrega diretamente nas Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e nas Entidades Parceiras, de acordo com a programação da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar.

A sistemática mantém sob responsabilidade da futura contratada o transporte e a conservação dos produtos até os respectivos locais de entrega, reduzindo a necessidade de armazenamento centralizado e de redistribuição dos gêneros pela Administração.

5. DESCRIÇÃO E QUANTIDADE

5.1. As características, especificações e os quantitativos estimados para os itens da contratação pretendida são os abaixo indicados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	Carne bovina patinho em iscas congelada	kg	36.758
02	Carne suína sem osso e sem pele, congelada – lombo em cubos	kg	46.622
03	Sobrecoxa de frango com osso, congelada	kg	46.890
04	Filé de frango tipo sassami, congelado	kg	34.463
05	Filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, congelado	kg	36.758
Total			201.491 kg

5.2. Memória de cálculo dos quantitativos

5.2.1. Os quantitativos estimados foram definidos pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, considerando o número projetado de estudantes atendidos, acrescido de 5% em relação ao quantitativo atual, os consumos *per capita* definidos para cada público e a

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

frequência prevista de utilização de cada proteína nos cardápios durante o período de atendimento.

5.2.2. Para a definição das quantidades, foram considerados os diferentes públicos atendidos — estudantes das Entidades Parceiras, Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação de Jovens e Adultos – EJA —, aplicando-se, para cada grupo, o respectivo consumo *per capita* e a frequência de oferta prevista nos cardápios, conforme memória de cálculo elaborada pela área técnica.

5.2.3. A aplicação dos critérios técnicos estabelecidos pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar resultou no quantitativo inicialmente calculado de 201.489,46 kg. Para melhor instrução do processo licitatório, padronização das quantidades expressas em quilogramas (kg) e compatibilização dos documentos da fase preparatória, adotou-se o arredondamento para cima das quantidades individuais ao quilograma inteiro imediatamente superior, resultando no quantitativo total estimado de **201.491 kg**.

O arredondamento representa diferença de 1,54 kg em relação ao quantitativo originalmente calculado, sem alteração dos parâmetros técnicos utilizados no dimensionamento da demanda, conforme memória de cálculo juntada ao processo.

5.2.4. A memória de cálculo elaborada pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar integra a fase preparatória da contratação e constitui o suporte técnico para o dimensionamento dos quantitativos indicados neste Estudo Técnico Preliminar.

5.2.5. Por se tratar de contratação mediante Sistema de Registro de Preços, os quantitativos possuem caráter estimativo e destinam-se ao planejamento da contratação e à formação dos preços, não gerando obrigação de aquisição integral, sendo as contratações realizadas conforme a demanda efetiva da Secretaria Municipal de Educação durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

6. JUSTIFICATIVA

6.1. A contratação da solução escolhida mostra-se necessária para assegurar o fornecimento regular de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados destinados à alimentação escolar, garantindo a continuidade do atendimento aos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Entidades Parceiras do Município de Palhoça.

6.2. A solução permitirá maior adequação entre o fornecimento e a demanda efetiva da alimentação escolar, especialmente por meio de aquisições parceladas ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços, contribuindo para a regularidade do abastecimento, redução de estoques excessivos, preservação da qualidade dos gêneros perecíveis, eficiência logística e melhor planejamento das aquisições.

6.3. A não contratação poderá ocasionar desabastecimento das unidades atendidas, comprometimento da execução dos cardápios planejados, necessidade de substituições emergenciais de gêneros alimentícios e prejuízos à continuidade, à regularidade e à qualidade da alimentação escolar.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

6.4. Dentre os benefícios esperados, destacam-se:

- continuidade e regularidade do abastecimento da alimentação escolar;
- adequação das aquisições ao consumo efetivo e à programação dos cardápios;
- melhor gestão dos produtos perecíveis, com redução de estoques excessivos e de riscos de desperdício;
- maior flexibilidade para atendimento das variações de demanda ao longo do período letivo;
- manutenção da qualidade e das condições adequadas de conservação dos produtos durante o fornecimento.

6.5. Do quantitativo

6.5.1. Os quantitativos estimados foram definidos pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, com base na projeção do número de estudantes atendidos, nos consumos *per capita* estabelecidos para cada público e na frequência prevista de utilização de cada proteína nos cardápios, conforme memória de cálculo juntada ao processo.

6.5.2. A memória de cálculo fundamenta os quantitativos estimados, devidamente arredondados para fins de planejamento da contratação, correspondentes a 36.758 kg de carne bovina patinho em iscas; 46.622 kg de lombo suíno em cubos; 46.890 kg de sobrecoxa de frango com osso; 34.463 kg de filé de frango tipo sassami; e 36.758 kg de filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, totalizando **201.491 kg**.

6.5.3. Considerando a utilização do Sistema de Registro de Preços e a natureza variável da demanda, os quantitativos possuem caráter estimativo e poderão ser contratados de forma parcelada, conforme a necessidade efetivamente verificada durante a vigência da Ata, não implicando obrigação de aquisição integral.

7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Da Sustentabilidade

7.1.1. A contratação deverá observar critérios de sustentabilidade compatíveis com a natureza do objeto, especialmente quanto à utilização adequada de embalagens, redução de desperdícios, acondicionamento e transporte apropriados dos gêneros alimentícios, manutenção das condições de conservação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observada a legislação sanitária e ambiental aplicável.

7.1.2. Sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança dos alimentos, deverão ser adotadas embalagens em quantidade e volume compatíveis com a proteção e conservação dos produtos, evitando-se materiais desnecessários e desperdícios durante o fornecimento.

7.2. Da Subcontratação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

7.2.1. Não será admitida a subcontratação do fornecimento principal do objeto.

7.2.2. A vedação decorre da necessidade de manutenção da responsabilidade direta da contratada pelas condições de qualidade, conservação, transporte, entrega e conformidade sanitária dos produtos, especialmente em razão da natureza perecível e congelada dos gêneros alimentícios.

7.3. Da natureza do objeto

Bem comum.

7.3.1. A classificação decorre da possibilidade de definição objetiva dos padrões de qualidade, características técnicas, acondicionamento, conservação e demais requisitos dos produtos mediante especificações usuais de mercado, possibilitando comparação objetiva entre as propostas.

7.3.2. Quanto à continuidade, trata-se de fornecimento de caráter contínuo, realizado de forma parcelada e sob demanda, considerando a necessidade recorrente de abastecimento da alimentação escolar durante o período letivo e a natureza perecível dos produtos.

7.4. Dos requisitos técnicos, funcionais e de qualidade

7.4.1. A solução deverá atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

- fornecimento de produtos próprios para consumo humano e em perfeitas condições de conservação;
- atendimento às especificações técnicas estabelecidas para cada item de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados;
- origem em animais abatidos sob inspeção sanitária;
- atendimento aos requisitos de inspeção, higiene, processamento, conservação, transporte e rotulagem aplicáveis aos produtos de origem animal;
- manutenção dos produtos em condições adequadas de congelamento durante o armazenamento e o transporte;
- embalagens íntegras, resistentes, atóxicas e adequadas para alimentos congelados;
- identificação de peso, lote, data de fabricação, prazo de validade, tipo do produto e demais informações exigidas pela legislação aplicável;
- observância das características específicas de corte, apresentação, composição, acondicionamento e conservação definidas para cada item;
- manutenção da qualidade e da integridade dos produtos até o momento da entrega e do respectivo recebimento pela Administração;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

- Apresentação de ficha técnica do produto ofertado e comprovação de sua procedência de estabelecimento submetido a serviço oficial de inspeção sanitária, com habilitação compatível com a comercialização no Município de Palhoça/SC, exigidas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item, previamente à aceitação definitiva da proposta, conforme critérios estabelecidos no Termo de Referência.

7.4.2. Os requisitos foram definidos considerando as necessidades da alimentação escolar, as características próprias dos gêneros alimentícios perecíveis, as condições necessárias à segurança e conservação dos produtos e as especificações técnicas estabelecidas pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar. Eventuais marcas indicadas terão caráter meramente referencial, admitindo-se produtos de outras marcas que atendam integralmente às especificações técnicas e aos padrões de qualidade exigidos, não constituindo exigência de marca específica.

7.5. Da entrega ou execução

7.5.1. O objeto será fornecido de forma parcelada e sob demanda, conforme programação e quantitativos definidos pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, devendo as entregas ser realizadas diretamente nas Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e nas Entidades Parceiras, conforme relação de locais e programação a serem detalhadas no Termo de Referência.

7.5.2. As entregas deverão observar a programação encaminhada pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, inclusive quanto aos quantitativos destinados a cada unidade, datas e horários estabelecidos.

7.5.3. O transporte até cada local de entrega será de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado em condições compatíveis com a natureza congelada dos gêneros alimentícios, preservando-se durante todo o percurso as condições de conservação, higiene, segurança, temperatura, integridade dos produtos e manutenção da cadeia de frio.

7.5.4. Os locais de entrega, a periodicidade, os horários, os procedimentos de recebimento e as demais condições operacionais serão detalhados no Termo de Referência, de acordo com a programação da alimentação escolar.

7.6. Das condições essenciais de medição e pagamento

7.6.1. O pagamento corresponderá exclusivamente aos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos, observados os quantitativos fornecidos, os preços registrados e os critérios de recebimento estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento contratual.

7.6.2. A periodicidade e os procedimentos para pagamento serão definidos no Termo de Referência, mediante comprovação do fornecimento, apresentação da documentação fiscal correspondente e respectivo aceite pela Administração.

7.7. Da amostra e dos documentos de comprovação da qualidade

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

7.7.1. Será exigida apresentação de amostra exclusivamente para o item referente à carne bovina – patinho em iscas congelada, observadas as condições e os critérios de avaliação a serem estabelecidos no Termo de Referência.

7.7.2. A amostra será exigida exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo item, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado a partir da convocação formal pela Administração, observadas as condições e os critérios de avaliação estabelecidos no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

7.7.3. Para os itens de carne suína e cortes de frango não será exigida apresentação de amostra física.

7.7.4. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item deverá apresentar, mediante convocação da Administração e previamente à aceitação definitiva da proposta, ficha técnica do produto ofertado e documentação comprobatória de sua procedência de estabelecimento submetido a serviço oficial de inspeção sanitária, com habilitação compatível com sua comercialização no Município de Palhoça/SC, conforme exigências estabelecidas no Termo de Referência.

7.7.5. A documentação técnica será analisada pela equipe técnica da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar previamente à aceitação definitiva da proposta, sem prejuízo da fiscalização e da avaliação dos produtos por ocasião das entregas.

7.7.6. Não será exigida, como condição geral para aceitação das propostas, a apresentação obrigatória de laudos laboratoriais, ressalvadas as exigências específicas previstas na legislação sanitária aplicável. Durante a execução contratual, poderão ser solicitadas análises laboratoriais quando houver necessidade tecnicamente justificada de verificação da qualidade ou segurança sanitária dos produtos, suspeita de contaminação, deterioração, desconformidade ou comprometimento das condições de conservação. As análises deverão observar os parâmetros sanitários legalmente aplicáveis, preferencialmente vinculadas ao lote objeto da verificação, assegurando a rastreabilidade e o registro dos resultados.

7.8. Do recebimento, garantia, manutenção e assistência técnica

7.8.1. O recebimento deverá verificar, entre outros aspectos, a quantidade entregue, integridade das embalagens, identificação e rotulagem, prazo de validade, temperatura e condições de conservação, conformidade com as especificações técnicas e documentação sanitária aplicável.

7.8.2. Os produtos entregues em desconformidade com as especificações, com embalagens danificadas, condições inadequadas de conservação, irregularidades de rotulagem, prazo de validade incompatível ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade ou segurança deverão ser rejeitados e substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, nos prazos e condições a serem definidos no Termo de Referência.

7.8.3. Não se aplicam ao objeto requisitos de manutenção ou assistência técnica, em razão de se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis.

7.9. Das demais condições

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

7.9.1. As demais especificações técnicas, condições de fornecimento, prazos, locais e horários de entrega, critérios de recebimento, substituição de produtos, obrigações das partes e demais requisitos necessários à execução da contratação serão detalhados no Termo de Referência, preservada a coerência com este Estudo Técnico Preliminar.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. Com base na pesquisa de preços realizada e consolidada no Demonstrativo de Orçamento, estima-se o valor total da contratação em R$ 4.946.856,36 (quatro milhões, novecentos e quarenta e seis mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos), conforme data-base e memória de cálculo constantes dos documentos de pesquisa de preços juntados ao processo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
01	Carne bovina patinho em iscas congelada	kg	36.758	**R$ 47,87**	**R$ 1.759.605,46**
02	Carne suína sem osso e sem pele, congelada – lombo em cubos	kg	46.622	**R$ 30,93**	**R$ 1.442.018,46**
03	Sobrecoxa de frango com osso, congelada	kg	46.890	**R$ 14,74**	**R$ 691.158,60**
04	Filé de frango tipo sassami, congelado	kg	34.463	**R$ 16,08**	**R$ 554.165,04**
05	Filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, congelado	kg	36.758	**R$ 13,60**	**R$ 499.908,80**
VALOR GLOBAL:					**R$ 4.946.856,36**

8.2. A estimativa foi obtida mediante média aritmética dos preços válidos e comparáveis selecionados para cada item, conforme metodologia, análise crítica das referências e memória de cálculo constantes do Demonstrativo de Orçamento que integra a fase preparatória da contratação.

8.3. Os quantitativos utilizados na formação do valor estimado decorrem da memória de cálculo elaborada a partir das informações técnicas fornecidas pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, considerando a projeção de estudantes atendidos, os consumos *per capita* e a frequência prevista de utilização de cada proteína nos cardápios.

8.4. Por se tratar de contratação mediante Sistema de Registro de Preços, os quantitativos e o valor global possuem caráter estimativo, destinando-se ao planejamento da contratação e à

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

formação dos preços, não gerando obrigação de contratação integral pela Administração, sendo as aquisições realizadas conforme a demanda efetiva durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

9. JUSTIFICATIVA DO ORÇAMENTO DO OBJETO

9.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em contratações públicas similares, mediante consulta a bases oficiais e sistemas de pesquisa de preços, incluindo o Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, Compras.gov.br, Portal de Compras Públicas, Licitar Digital e demais fontes públicas utilizadas, considerando referências compatíveis com os gêneros alimentícios pretendidos.

9.2. Foram consideradas referências válidas para os cinco itens da contratação, sendo:

- 03 (três) referências para carne bovina patinho em iscas congelada;
- 03 (três) referências para carne suína sem osso e sem pele, congelada – lombo em cubos;
- 05 (cinco) referências para sobrecoxa de frango com osso, congelada;
- 09 (nove) referências para filé de frango tipo sassami, congelado;
- 03 (três) referências para filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, congelado.

As consultas de preços foram realizadas em setembro de 2026, sendo os relatórios de cotação atualizados e gerados em 19 de outubro de 2026, com os quantitativos consolidados para a presente contratação, conforme documentos juntados ao processo.

9.3. Os preços válidos coletados variaram:

- para a **carne bovina**, entre **R$ 43,00 e R$ 55,00 por quilograma**;
- para a **carne suína**, entre **R$ 29,90 e R$ 32,50 por quilograma**;
- para a **sobrecoxa de frango com osso**, entre **R$ 11,64 e R$ 17,93 por quilograma**;
- para o **filé de frango tipo sassami**, entre **R$ 14,78 e R$ 17,90 por quilograma**;
- para o **filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado**, entre **R$ 12,90 e R$ 14,10 por quilograma**.

9.3.1. Foi adotado o método da **média aritmética dos preços selecionados**, por se tratar de conjunto de referências consideradas tecnicamente comparáveis e sem distorções relevantes que comprometessem sua representatividade, resultando nos valores estimados de:

- **R$ 47,87/kg** para carne bovina patinho em iscas congelada;
- **R$ 30,93/kg** para carne suína – lombo em cubos;
- **R$ 14,74/kg** para sobrecoxa de frango com osso;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

- **R$ 16,08/kg** para filé de frango tipo sassami;
- **R$ 13,60/kg** para filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado.

O relatório de cotação registra expressamente a aplicação da média aritmética como método de cálculo para formação dos preços estimados.

9.4. Na composição final da pesquisa de preços, não foram mantidas referências consideradas incompatíveis ou insuficientemente comparáveis com as especificações pretendidas, tendo sido selecionadas apenas aquelas consideradas adequadas à formação da série de preços utilizada no orçamento estimado.

9.5. As referências selecionadas foram analisadas quanto à natureza do produto, tipo de proteína, corte, forma de apresentação, condição de congelamento, unidade de fornecimento, características de embalagem e conservação, requisitos sanitários, condições e logística de entrega e demais elementos relevantes à comparação, admitindo-se diferenças acessórias que não comprometessem a equivalência técnica necessária à utilização dos preços.

9.6. O relatório de cotação, as consultas realizadas, a análise crítica das referências, a memória de cálculo dos preços e os demais documentos de suporte integram o processo administrativo e fundamentam o valor estimado da contratação.

10. SOLUÇÃO DA NECESSIDADE COMO UM TODO

10.1. A solução escolhida consiste na aquisição de **carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados**, por meio de **Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços**, com fornecimento parcelado e sob demanda, destinada ao atendimento da alimentação escolar dos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Entidades Parceiras do Município de Palhoça.

10.2. A futura contratada será responsável pelo fornecimento, acondicionamento, conservação, transporte e entrega dos gêneros alimentícios, observando integralmente as especificações técnicas, sanitárias e de qualidade estabelecidas para cada item, bem como pela manutenção da cadeia de frio durante o transporte e pela substituição dos produtos que forem rejeitados por desconformidade.

10.3. A Administração será responsável pelo planejamento das necessidades de fornecimento, definição dos quantitativos a serem solicitados, programação das entregas, acompanhamento e fiscalização da execução, recebimento e conferência dos produtos, bem como pela comunicação à contratada das demandas correspondentes a cada período.

10.4. A solução será executada de forma parcelada e sob demanda, mediante solicitações realizadas conforme a programação da alimentação escolar, com definição dos quantitativos destinados a cada período e unidade atendida. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e nas Entidades Parceiras, conforme relação de locais e programação estabelecidas pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

A futura contratada será responsável pela manutenção das condições adequadas de transporte, conservação e cadeia de frio até o efetivo recebimento dos produtos em cada unidade destinatária.

10.5. Durante todo o ciclo de fornecimento deverão ser observadas as condições de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, temperatura, validade, integridade das embalagens, rotulagem e conformidade sanitária dos produtos, ficando a contratada responsável pela substituição, sem ônus para a Administração, dos gêneros que não atendam aos requisitos estabelecidos.

10.6. A solução contempla, de forma integrada, os cinco itens da contratação — carne bovina patinho em iscas congelada, carne suína sem osso e sem pele congelada – lombo em cubos, sobrecoxa de frango com osso congelada, filé de frango tipo sassami congelado e filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado congelado —, preservando-se a autonomia de cada item para fins de disputa e contratação.

11. PARCELAMENTO/AGRUPAMENTO DE ITENS

11.1. O parcelamento mostra-se técnica e economicamente adequado, considerando que a contratação contempla cinco gêneros alimentícios distintos, correspondentes a carne bovina, carne suína e três cortes de frango congelados, todos com especificações, características, quantitativos e preços próprios, inexistindo necessidade técnica de agrupamento obrigatório em lote único.

11.2. A decisão adotada preserva a competitividade, uma vez que os itens possuem autonomia técnica e econômica, podem ser fornecidos separadamente e apresentam mercado fornecedor capaz de atendê-los individualmente, permitindo que os licitantes concorram em um ou mais itens, conforme sua capacidade de fornecimento.

11.3. O julgamento por item amplia a possibilidade de participação de fornecedores especializados em determinados produtos, favorece a obtenção de propostas mais competitivas e reduz o risco de restrição indevida à disputa que poderia decorrer da formação de lote único com todos os gêneros alimentícios.

11.4. Dessa forma, a contratação será estruturada com os itens de forma individualizada, preservando-se a independência entre eles para fins de disputa, adjudicação, registro de preços e fornecimento.

12. ANÁLISE DO TRATAMENTO FAVORECIDO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

12.1. A solução pretendida consiste na aquisição de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, mediante Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços, estruturada em 05 (cinco) itens autônomos, com julgamento e adjudicação individualizados.

12.1.1. O valor total estimado da contratação corresponde a R$ 4.946.856,36 (quatro milhões, novecentos e quarenta e seis mil, oitocentos e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos).

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

12.1.2. Para fins de aplicação do tratamento favorecido às ME/EPP, foram considerados individualmente os valores estimados de cada item, conforme abaixo:

Item	Objeto	Valor total estimado
01	Carne bovina patinho em iscas congelada	R$ 1.759.605,46
02	Carne suína – lombo em cubos	R$ 1.442.018,46
03	Sobrecoxa de frango com osso, congelada	R$ 691.158,60
04	Filé de frango tipo sassami, congelado	R$ 554.165,04
05	Filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, congelado	R$ 499.908,80

12.2. Análise do mercado fornecedor

12.2.1. Para subsidiar a análise do tratamento favorecido, foi realizado levantamento específico de potenciais fornecedores enquadrados como ME/EPP, considerando os vencedores de contratações anteriores do Município de Palhoça e fornecedores identificados em contratações públicas utilizadas na pesquisa de preços.

12.2.2. O levantamento identificou, para cada um dos cinco itens, no mínimo 03 (três) potenciais fornecedores enquadrados como ME ou EPP e sediados no Estado de Santa Catarina, com atuação empresarial compatível com os gêneros alimentícios objeto da contratação.

12.2.3. A pesquisa foi complementada pela verificação dos comprovantes de inscrição e situação cadastral das empresas e por evidências de atuação em contratações públicas de objetos semelhantes.

12.2.4. Entre as evidências identificadas, destacam-se a atuação da Duda Comércio de Produtos e Alimentos em contratação anterior de Palhoça para carne bovina e lombo suíno, da Safi Comércio Atacadista no fornecimento de sobrecoxa de frango e da Bruthan Comercial no fornecimento de filé de frango tipo sassami.

12.2.5. Também foram identificados fornecedores enquadrados como ME/EPP em contratações similares utilizadas na pesquisa de preços, evidenciando a existência de mercado regional com potencial capacidade de atendimento dos itens pretendidos.

12.2.6. Dessa forma, o levantamento realizado não evidenciou insuficiência de ME/EPP no âmbito regional que, por si só, justifique o afastamento do tratamento favorecido.

12.3. Participação exclusiva de ME/EPP

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

12.3.1. Não será adotada participação exclusiva de ME/EPP nos itens da contratação, uma vez que todos os cinco itens possuem valor total estimado superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

12.3.2. A análise foi realizada individualmente por item, considerando a autonomia técnica e econômica definida no item 11 deste Estudo Técnico Preliminar, não sendo utilizado exclusivamente o valor global da contratação para essa conclusão.

12.4. Reserva de cota para ME/EPP

12.4.1. Será estabelecida cota reservada de 10% (dez por cento) para participação de ME/EPP nos cinco itens, considerando que se trata de aquisição de bens de natureza divisível, que os valores individuais dos itens ultrapassam R$ 80.000,00 e que o levantamento de mercado identificou, para cada item, número suficiente de potenciais fornecedores ME/EPP sediados no Estado de Santa Catarina.

12.4.2. A cota reservada possuirá as mesmas especificações técnicas, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, conservação, transporte, entrega, recebimento e aceitação aplicáveis à cota principal.

12.4.3. A divisão entre cota principal e cota reservada ocorrerá exclusivamente sobre o quantitativo de cada item, preservando integralmente suas características técnicas e condições de fornecimento, sem prejuízo à padronização, à qualidade ou à adequada execução do objeto.

12.4.4. Considerando que a contratação será realizada mediante Sistema de Registro de Preços e fornecimento parcelado, o instrumento convocatório deverá disciplinar a utilização da cota reservada em conformidade com o Decreto Municipal nº 2.209/2017, inclusive quanto à prioridade de aquisição dos quantitativos correspondentes, quando aplicável. A regulamentação municipal utilizada em processos anteriores prevê cota reservada de até 10% e disciplina sua aplicação no âmbito do SRP.

12.5. Subcontratação de ME/EPP

12.5.1. Não se aplica a exigência de subcontratação de ME/EPP, por se tratar exclusivamente de aquisição de bens, sem serviços associados passíveis de subcontratação.

12.5.2. O objeto compreende o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, devendo permanecer sob responsabilidade direta da contratada as condições de qualidade, conservação, transporte, entrega e conformidade sanitária.

12.6. Hipóteses de afastamento dos benefícios

12.6.1. Foram avaliadas as hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto:

I – à inexistência de, no mínimo, três fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências da contratação;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

II – à ausência de vantagem para a Administração;

III – ao risco de prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto; e

IV – às demais hipóteses legais de afastamento do tratamento favorecido.

12.6.2. No caso concreto, não foi identificada hipótese que justifique o afastamento dos benefícios aplicáveis às ME/EPP.

12.6.3. O levantamento específico do mercado identificou, para cada item, três potenciais fornecedores ME/EPP sediados no Estado de Santa Catarina, não se verificando insuficiência regional de mercado para fins da análise realizada.

12.6.4. Eventual circunstância específica que venha a impedir a aplicação do tratamento favorecido deverá ser devidamente demonstrada e motivada nos autos, não sendo suficiente justificativa genérica sobre conveniência administrativa ou possível redução da competitividade.

12.7. Prioridade para fornecedores locais ou regionais

12.7.1. Não será adotada prioridade específica de contratação em razão da localização da empresa.

12.7.2. A pesquisa de fornecedores sediados no Estado de Santa Catarina foi realizada para aferir a existência de mercado regional potencialmente apto à aplicação do tratamento favorecido e para análise das hipóteses de afastamento previstas na legislação, não implicando, por si só, adoção de preferência adicional em razão da localização.

12.7.3. Permanecerão assegurados às ME/EPP locais e regionais os demais benefícios previstos na legislação e na regulamentação aplicáveis, desde que preenchidos os respectivos requisitos.

12.8. Relação com o parcelamento da contratação

12.8.1. A estratégia de tratamento favorecido às ME/EPP foi analisada conjuntamente com a decisão de parcelamento constante do item 11 deste Estudo Técnico Preliminar, considerando que a contratação está estruturada em cinco itens autônomos, com disputa e adjudicação individualizadas.

12.8.2. Não se aplica análise de eventual prejuízo decorrente de agrupamento, uma vez que a contratação não será estruturada em lote único.

12.8.3. O parcelamento adotado favorece a participação de fornecedores de diferentes portes, permitindo que cada licitante dispute um ou mais itens de acordo com sua capacidade de fornecimento, sem necessidade de assumir a totalidade do objeto.

12.9. Benefícios assegurados independentemente da exclusividade

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

12.9.1. Ainda que não seja adotada participação exclusiva de ME/EPP, permanecerão aplicáveis, quando cabíveis:

I – o direito à regularização fiscal e trabalhista no prazo legal;

II – a preferência de contratação nas hipóteses de empate previstas nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

III – a participação na cota principal em igualdade de condições com as empresas de demais portes, observadas as regras do edital; e

IV – os demais benefícios previstos na legislação e na regulamentação aplicáveis.

12.10. Verificação do enquadramento

12.10.1. O edital deverá prever a apresentação da declaração de enquadramento e a possibilidade de verificação das condições necessárias ao usufruto do tratamento favorecido.

12.10.2. A autodeclaração não impedirá a realização de diligências ou a adoção das medidas administrativas cabíveis quando existirem indícios de enquadramento indevido ou de incidência das hipóteses impeditivas previstas na Lei Complementar nº 123/2006.

12.11. Conclusão

12.11.1. Diante da análise realizada, conclui-se que:

- não será adotada participação exclusiva de ME/EPP, pois todos os itens possuem valor estimado superior a R$ 80.000,00;
- será adotada cota reservada de 10% para ME/EPP nos cinco itens, considerando a natureza divisível dos bens e a existência de mercado regional potencialmente apto ao atendimento da contratação;
- não será exigida subcontratação de ME/EPP;
- não será adotada prioridade específica em razão da localização da empresa;
- permanecerão assegurados os demais benefícios legais aplicáveis às ME/EPP.

12.11.2. A estratégia adotada é compatível com a estrutura do mercado identificada, com a natureza do objeto, com o parcelamento definido e com a busca da proposta mais vantajosa, preservadas a competitividade e a adequada execução da contratação.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. A contratação tem por objetivo assegurar o abastecimento regular de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados destinados à alimentação escolar, produzindo resultados relacionados à continuidade do fornecimento, qualidade dos gêneros alimentícios, eficiência logística, economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

13.2. A solução deverá contribuir para o atendimento do interesse público mediante a disponibilização regular dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios elaborados pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, em condições adequadas de quantidade, qualidade, conservação, segurança sanitária, prazo e custo, para atendimento dos estudantes da Rede Municipal de Ensino e das Entidades Parceiras.

13.3. Resultados institucionais e operacionais

13.3.1. São resultados pretendidos:

I – assegurar o atendimento adequado e tempestivo das demandas de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados;

II – preservar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar durante o período de vigência da contratação;

III – garantir o fornecimento de produtos compatíveis com as especificações técnicas e sanitárias estabelecidas;

IV – possibilitar a execução dos cardápios planejados pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar;

V – reduzir ocorrências de desabastecimento, substituições não planejadas de gêneros alimentícios e necessidade de aquisições emergenciais;

VI – assegurar a manutenção das condições adequadas de conservação, acondicionamento, transporte e cadeia de frio até o recebimento dos produtos;

VII – aprimorar o planejamento das solicitações e das entregas mediante fornecimento parcelado e sob demanda;

VIII – melhorar o acompanhamento dos quantitativos consumidos e dos saldos disponíveis nas Atas de Registro de Preços;

IX – assegurar o atendimento das exigências sanitárias, de inspeção, rotulagem e conservação aplicáveis aos produtos de origem animal;

X – compatibilizar o fornecimento com as necessidades efetivas das Unidades Educativas e Entidades Parceiras; e

XI – reduzir os riscos de deterioração, perdas e desperdícios decorrentes da formação de estoques excessivos de produtos perecíveis.

13.4. Resultados em termos de economicidade

13.4.1. Em termos de economicidade, espera-se que a contratação proporcione:

I – obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado, observada a pesquisa de preços realizada;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

II – ampliação da competitividade mediante disputa individualizada dos itens;

III – redução da necessidade de contratações emergenciais ou sucessivas decorrentes de desabastecimento;

IV – redução de perdas e desperdícios associados à aquisição ou ao armazenamento excessivo de gêneros perecíveis;

V – melhor relação entre os custos da contratação e os benefícios decorrentes da regularidade do abastecimento;

VI – maior previsibilidade e racionalização das despesas, considerando que as aquisições ocorrerão conforme a demanda efetivamente verificada; e

VII – evitar imobilização desnecessária de recursos financeiros com aquisição antecipada da totalidade dos quantitativos estimados.

13.4.2. A economicidade será considerada em conjunto com a qualidade dos produtos, regularidade do fornecimento, segurança sanitária, condições de transporte e conservação, capacidade de atendimento da demanda e riscos associados à execução da contratação, não se restringindo exclusivamente ao menor preço.

13.5. Melhor aproveitamento dos recursos humanos

13.5.1. Quanto aos recursos humanos disponíveis, espera-se:

I – reduzir a necessidade de atuação corretiva dos servidores em situações de falta de produtos ou entregas inadequadas;

II – diminuir retrabalho relacionado à reprogramação de cardápios decorrente de falhas no abastecimento;

III – permitir melhor organização das atividades da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar e do Setor Administrativo;

IV – aprimorar o acompanhamento das solicitações, entregas, saldos registrados e condições de execução;

V – possibilitar que os servidores concentrem suas atividades no planejamento, fiscalização, recebimento e controle do fornecimento; e

VI – reduzir a necessidade de mobilização de servidores e recursos da Administração para armazenamento centralizado e redistribuição dos gêneros alimentícios, mediante entrega diretamente nas unidades atendidas.

13.5.2. A contratação não implicará transferência de competências de planejamento, fiscalização, recebimento, controle ou decisão administrativa à futura contratada.

13.6. Melhor aproveitamento dos recursos materiais e da infraestrutura

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

13.6.1. Quanto aos recursos materiais e à infraestrutura, espera-se:

I – compatibilizar os quantitativos destinados a cada Unidade Educativa e Entidade Parceira com suas necessidades de consumo e capacidade de armazenamento;

II – evitar a formação de estoques excessivos de produtos congelados, mediante fornecimento parcelado e programação adequada das entregas;

III – utilizar a estrutura de recebimento e conservação disponível nas unidades destinatárias, observadas as condições necessárias à adequada preservação dos produtos;

IV – evitar a necessidade de armazenamento centralizado e posterior redistribuição dos gêneros pela Secretaria Municipal de Educação;

V – manter sob responsabilidade da contratada as condições de transporte e a preservação da cadeia de frio até o efetivo recebimento dos produtos nas respectivas unidades; e

VI – racionalizar a utilização dos recursos materiais e logísticos da Administração relacionados ao abastecimento da alimentação escolar.

13.7. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros

13.7.1. Quanto aos recursos financeiros, pretende-se:

I – assegurar que os pagamentos correspondam exclusivamente aos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos;

II – compatibilizar as aquisições com a demanda efetiva e com a disponibilidade orçamentária;

III – evitar despesas decorrentes da aquisição integral e antecipada dos quantitativos estimados;

IV – reduzir riscos de despesas decorrentes de perdas, desperdícios ou deterioração dos produtos;

V – diminuir a necessidade de novas contratações decorrentes de planejamento insuficiente ou desabastecimento; e

VI – proporcionar maior controle da execução financeira mediante acompanhamento dos quantitativos solicitados e dos saldos registrados.

13.8. Benefícios diretos e indiretos

13.8.1. Os benefícios esperados compreendem:

a) benefícios diretos: regularidade no fornecimento de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados; atendimento dos cardápios planejados; manutenção da qualidade e

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

segurança sanitária dos produtos; e adequação das entregas às necessidades efetivas das unidades;

b) benefícios indiretos: maior estabilidade na execução da alimentação escolar, redução da necessidade de substituições emergenciais de gêneros e melhor organização das atividades das Unidades Educativas, Entidades Parceiras e da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar;

c) benefícios qualitativos: melhoria da confiabilidade do abastecimento, preservação da qualidade dos gêneros fornecidos, maior segurança alimentar e sanitária e aprimoramento do planejamento e controle da execução; e

d) benefícios quantitativos: atendimento da demanda estimada de até 201.491 kg de carnes, conforme as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

13.9. Indicadores de acompanhamento

13.9.1. Os resultados poderão ser acompanhados mediante os seguintes indicadores:

RESULTADO PRETENDIDO	INDICADOR OU EVIDÊNCIA	FORMA/MOMENTO DE VERIFICAÇÃO
Regularidade do abastecimento	Atendimento das solicitações de fornecimento nos prazos estabelecidos	Conferência a cada entrega e registros da fiscalização
Conformidade dos produtos	Produtos entregues de acordo com as especificações técnicas, sanitárias, de conservação e rotulagem	Verificação no recebimento
Redução de perdas e desperdícios	Compatibilidade entre quantitativos solicitados, consumo e capacidade de armazenamento das unidades atendidas	Acompanhamento periódico das solicitações e dos saldos da Ata
Atendimento dos cardápios planejados	Disponibilidade dos gêneros previstos para utilização nos cardápios	Acompanhamento pela Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar
Adequação da execução financeira	Pagamento apenas dos quantitativos efetivamente entregues e aceitos	Conferência das notas fiscais, recebimentos e documentos de liquidação

13.9.2. Para os resultados que não comportem meta quantitativa previamente definida, a avaliação será realizada com base em critérios objetivos de conformidade do fornecimento, regularidade das entregas, atendimento das solicitações e observância das especificações estabelecidas no Termo de Referência.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

13.9.3. Os indicadores diretamente relacionados ao desempenho da contratada, ao recebimento, à medição ou ao pagamento deverão ser reproduzidos, quando aplicáveis, no Termo de Referência e no respectivo instrumento contratual.

13.10. Conclusão

13.10.1. A solução possui potencial para atender adequadamente à necessidade identificada, assegurando maior regularidade no abastecimento da alimentação escolar, melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros e redução dos riscos de descontinuidade, desperdício e formação de estoques excessivos.

13.10.2. O alcance dos resultados dependerá da adequada definição das especificações e condições de fornecimento, da seleção de fornecedores aptos, do cumprimento da programação de entregas e do acompanhamento efetivo da execução pela gestão e pela fiscalização da contratação.

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

14.1. Para viabilizar a formalização e a adequada execução da contratação, a Administração deverá adotar as providências preparatórias necessárias à conclusão do procedimento e ao início do fornecimento.

14.2. Quanto à necessidade de providências prévias:

Não foram identificadas providências extraordinárias, sem prejuízo do planejamento da transição entre as Atas atualmente vigentes para os cortes de frango e a nova Ata de Registro de Preços.

14.3. A indicação do gestor e do fiscal deverá observar o fluxo administrativo vigente no Município, sendo realizada pela Secretaria responsável pela contratação no momento da respectiva Solicitação de Compra, conforme orientação administrativa aplicável às contratações decorrentes de Atas de Registro de Preços.

14.3.1. Os responsáveis pela gestão e fiscalização deverão conhecer as especificações dos produtos, as condições de entrega, os critérios de recebimento, as obrigações da contratada e os procedimentos necessários ao acompanhamento da execução.

14.4. A unidade demandante deverá manter disponíveis e atualizados os documentos e informações necessários à execução da contratação, incluindo:

I – relação das Unidades Educativas e Entidades Parceiras atendidas;

II – quantitativos estimados e respectiva memória de cálculo;

III – programação da alimentação escolar e informações necessárias à definição periódica das quantidades a serem solicitadas;

IV – especificações técnicas dos gêneros alimentícios;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

V – informações relativas às contratações anteriores e às Atas de Registro de Preços vigentes ou encerradas, quando pertinentes; e

VI – demais documentos necessários ao planejamento das solicitações, ao recebimento e à fiscalização dos produtos.

14.5. Quanto à infraestrutura necessária:

A estrutura atualmente disponível é suficiente, não sendo identificada necessidade de obras, adaptações, equipamentos ou instalações prévias específicas para viabilizar a contratação.

14.5.1. A solução prevê entrega diretamente nas Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e nas Entidades Parceiras. Antes do início da execução deverão estar atualizadas a relação dos locais de entrega, os respectivos endereços, os responsáveis pelo recebimento e a programação aplicável, bem como definidos os procedimentos de conferência e registro das entregas.

14.6. Não se aplicam ao objeto providências relacionadas à migração de dados, integração de sistemas ou transição tecnológica.

14.6.1. A conclusão do procedimento licitatório e a formalização da nova Ata de Registro de Preços deverão ocorrer em cronograma compatível com o encerramento das Atas de Registro de Preços nº 221/2024 e nº 222/2024, em 02/11/2026, de modo a reduzir o risco de descontinuidade no fornecimento dos cortes de frango. Quanto à carne bovina e à carne suína, deverá ser priorizada a conclusão da contratação em razão da inexistência de instrumento vigente destinado ao respectivo abastecimento.

14.7. Será exigida amostra exclusivamente para o item referente à carne bovina – patinho em iscas congelada, conforme critérios e prazo definidos no Termo de Referência. A análise será realizada pela equipe técnica da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, não sendo necessária a constituição de equipe específica distinta daquela tecnicamente responsável pela avaliação dos produtos.

14.8. Quanto às licenças, autorizações e manifestações prévias:

Não foram identificadas licenças, autorizações ou manifestações específicas de responsabilidade da Administração necessárias antes da realização da contratação.

14.8.1. Permanecem aplicáveis às futuras contratadas e aos produtos fornecidos os requisitos sanitários, de inspeção, transporte, conservação e demais exigências previstas na legislação e no Termo de Referência.

14.9. As providências previstas neste capítulo encontram-se em andamento e não impedem o prosseguimento da contratação;

14.10. Não foram identificados impedimentos ao prosseguimento da contratação, devendo ser concluídas as providências ordinárias da fase preparatória e observadas, durante a execução,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

as condições de planejamento, solicitação, recebimento, gestão e fiscalização estabelecidas nos documentos da contratação.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

15.1. Para fins de planejamento, foram analisadas as contratações vigentes e anteriores relacionadas ao fornecimento de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados destinados à alimentação escolar.

15.2. Quanto à existência de contratações correlatas ou interdependentes:

- Foram identificadas contratações correlatas, sem que sua continuidade ou celebração constitua condição indispensável à execução do objeto.
- A contratação substituirá, total ou parcialmente, Atas de Registro de Preços anteriormente utilizadas pela Administração.

15.3. Foram identificadas as seguintes contratações relacionadas:

CONTRATAÇÃO/PROCESSO	RELAÇÃO COM O OBJETO	DEPENDÊNCIA OU PROVIDÊNCIA
Ata de Registro de Preços nº 125/2025 – Pregão Eletrônico nº 100/2025	Contratação anterior destinada ao fornecimento de carne bovina e carne suína para a alimentação escolar	A Ata não se encontra mais vigente. A nova contratação substituirá o atendimento anteriormente realizado por esse instrumento.
Atas de Registro de Preços nº 221/2024 e nº 222/2024 – Pregão Eletrônico nº 196/2024	Contratações atualmente utilizadas para o fornecimento de cortes de frango destinados à alimentação escolar	As Atas encontram-se vigentes até 02/11/2026, devendo o planejamento da nova contratação considerar seu encerramento, a fim de evitar descontinuidade no abastecimento.

15.4. A presente contratação:

- não depende da celebração de outro contrato ou da conclusão de procedimento distinto, possuindo viabilidade autônoma;
- substituirá as contratações anteriormente utilizadas para atendimento dos mesmos gêneros alimentícios, devendo ser planejada de modo a preservar a continuidade do abastecimento;

15.4.1. A inexistência de contratação vigente para carne bovina e carne suína e a proximidade do encerramento das Atas atualmente utilizadas para os cortes de frango justificam a

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

necessidade de conclusão do novo procedimento em prazo compatível com a continuidade do fornecimento.

15.5. Quanto à substituição das contratações anteriores, deverão ser considerados, conforme aplicável:

I – o encerramento das Atas de Registro de Preços nº 221/2024 e nº 222/2024 em 02/11/2026;

II – o prazo necessário para conclusão do procedimento licitatório e formalização da nova Ata de Registro de Preços;

III – a programação das solicitações de fornecimento durante o período de transição;

IV – os saldos eventualmente disponíveis nas Atas ainda vigentes; e

V – a adoção de medidas de planejamento que reduzam o risco de descontinuidade no abastecimento.

15.6. Não foram identificadas necessidades de integração com sistemas, equipamentos ou soluções cuja contratação seja condição para execução do objeto.

15.7. Diante da análise realizada, conclui-se que:

- existem contratações correlatas, mas a presente contratação possui execução autônoma;

- a contratação deverá ser coordenada com o encerramento das Atas de Registro de Preços nº 221/2024 e nº 222/2024, a fim de assegurar a continuidade do fornecimento dos cortes de frango, sem prejuízo da imediata necessidade de restabelecimento da cobertura para carne bovina e carne suína.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

16.1. Foram avaliados os possíveis impactos ambientais associados à aquisição, transporte, entrega, acondicionamento, consumo e destinação das embalagens decorrentes do fornecimento de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados.

16.2. Quanto à existência de impactos ambientais relevantes:

Não foram identificados impactos ambientais significativos além daqueles ordinariamente associados à produção, transporte e fornecimento de gêneros alimentícios de origem animal, sendo suficiente a adoção das medidas de prevenção e mitigação compatíveis com a natureza do objeto e o cumprimento da legislação ambiental, sanitária e de resíduos aplicável.

16.3. Consumo de energia, água e outros recursos naturais

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

16.3.1. Possível impacto: consumo de energia elétrica, água, combustíveis e demais recursos naturais relacionados à produção, conservação, armazenamento refrigerado, transporte e entrega dos gêneros alimentícios.

16.3.2. Medidas de tratamento, quando aplicáveis:

I – adoção de boas práticas de conservação e armazenamento, evitando consumo desnecessário de energia;

II – manutenção adequada dos equipamentos e veículos utilizados no transporte e conservação dos produtos;

III – planejamento das entregas de forma a reduzir deslocamentos desnecessários;

IV – utilização racional de água, energia e demais recursos nos processos relacionados ao fornecimento; e

V – observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis às atividades desenvolvidas.

16.4. Geração de resíduos

16.4.1. Possível impacto: geração de resíduos decorrentes principalmente das embalagens primárias e secundárias utilizadas no acondicionamento e transporte das carnes, além de eventuais perdas de produtos impróprios para consumo.

16.4.2. Medidas de tratamento:

I – utilização de embalagens em quantidade e volume compatíveis com a adequada proteção e conservação dos produtos;

II – redução do uso de embalagens desnecessárias, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da segurança dos alimentos;

III – segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados;

IV – incentivo à reciclagem das embalagens passíveis de reaproveitamento;

V – acondicionamento adequado de produtos rejeitados ou impróprios para consumo, observadas as normas sanitárias e ambientais aplicáveis; e

VI – observância das regras de logística reversa, quando legalmente aplicáveis aos materiais utilizados.

16.5. Emissões, ruídos e deslocamentos

16.5.1. Possível impacto: emissão de gases provenientes dos veículos utilizados no transporte e realização de deslocamentos necessários às entregas periódicas nas Unidades Educativas e Entidades Parceiras.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

16.5.2. Medidas de tratamento:

I – utilização de veículos em condições adequadas de funcionamento e conservação;

II – planejamento de rotas e programação das entregas, buscando reduzir deslocamentos desnecessários;

III – manutenção preventiva dos veículos utilizados no fornecimento;

IV – observância das normas ambientais e de trânsito aplicáveis; e

V – correção de situações que possam gerar emissão excessiva de poluentes ou riscos ambientais.

16.6. Uso de papel, embalagens e insumos administrativos

16.6.1. Possível impacto: consumo de papel, embalagens, materiais descartáveis e outros insumos relacionados à execução e fiscalização da contratação.

16.6.2. Medidas de tratamento:

I – priorização de comunicações, solicitações, registros e documentos em meio eletrônico, sempre que possível;

II – impressão apenas quando necessária;

III – utilização racional de papel e demais materiais administrativos;

IV – adoção de embalagens adequadas à proteção dos produtos, evitando excesso de materiais; e

V – destinação adequada das embalagens e materiais recicláveis.

16.7. Equipamentos eletroeletrônicos e soluções de tecnologia

16.7.1. Não se aplica, uma vez que o objeto não envolve aquisição de equipamentos eletroeletrônicos, sistemas, hospedagem, processamento de dados ou infraestrutura tecnológica.

16.8. Produtos perigosos, químicos ou sujeitos a controle

16.8.1. Não se aplica diretamente ao objeto, por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios.

16.8.2. Eventuais produtos utilizados pela contratada em processos de higienização, conservação, transporte ou manejo deverão observar as normas ambientais, sanitárias e de segurança aplicáveis, permanecendo sob responsabilidade da respectiva empresa.

16.9. Quadro dos impactos específicos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

16.9.1. Os principais impactos ambientais identificados e as respectivas medidas de tratamento são:

IMPACTO IDENTIFICADO	MEDIDA MITIGADORA OU DE TRATAMENTO
Geração de resíduos de embalagens	Redução de materiais desnecessários, segregação, reciclagem e destinação ambientalmente adequada
Emissões decorrentes do transporte	Planejamento de rotas, manutenção adequada dos veículos e racionalização das entregas
Consumo de energia para conservação dos produtos congelados	Utilização adequada dos equipamentos de refrigeração e manutenção das condições de armazenamento
Risco de desperdício ou descarte de gêneros alimentícios	Fornecimento parcelado, compatibilização das quantidades com a demanda e adequada conservação dos produtos

16.10. A futura contratada deverá cumprir a legislação ambiental, sanitária e de resíduos aplicável ao objeto e adotar as medidas de prevenção, mitigação, controle e destinação compatíveis com a execução do fornecimento.

16.11. As medidas ambientais que constituam obrigações da contratada deverão ser reproduzidas no Termo de Referência, especialmente aquelas relacionadas ao acondicionamento, transporte, conservação dos produtos, utilização racional de embalagens e destinação adequada dos resíduos.

16.12. Diante da análise realizada, conclui-se que:

- os impactos ambientais associados à contratação são reduzidos e podem ser adequadamente controlados pelo cumprimento da legislação aplicável e das condições usuais de fornecimento;

- a contratação apresenta potencial benefício ambiental indireto decorrente do fornecimento parcelado e sob demanda, que tende a reduzir a formação de estoques excessivos, o risco de deterioração dos gêneros alimentícios e o desperdício de produtos perecíveis.

17. FORMA DE CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho, qualidade e demais características podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

17.2. O critério de julgamento será o de menor preço por item, observada a divisão entre cota principal e cota reservada para ME/EPP, quando aplicável, com adjudicação individualizada, conforme a análise de parcelamento constante do item 11 e o tratamento favorecido definido no item 12 deste Estudo Técnico Preliminar.

17.3. Será utilizado o Sistema de Registro de Preços – SRP, considerando a necessidade de fornecimento contínuo e parcelado de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, com aquisições realizadas de acordo com a demanda efetivamente verificada ao longo do período de vigência da Ata.

17.3.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada diante da variação do consumo da alimentação escolar, da necessidade de compatibilização das entregas com a programação dos cardápios, do calendário escolar e da capacidade de armazenamento das unidades, permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

17.4. O modo de disputa será definido no instrumento convocatório, em conformidade com a legislação e a regulamentação aplicáveis ao Pregão Eletrônico, observadas as características do objeto e o critério de julgamento adotado.

18. SECRETARIA RESPONSÁVEL

18.1. Secretaria Municipal de Educação de Palhoça.

18.2. A contratação contará, quando necessário, com o apoio dos seguintes setores:

I – Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, quanto às especificações técnicas dos gêneros alimentícios, definição dos quantitativos, memória de cálculo, programação das entregas, cardápios e critérios técnicos de recebimento;

II – Setor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação, quanto à instrução da fase preparatória, organização documental, consolidação das informações e acompanhamento dos procedimentos necessários à contratação;

III – Setor de Licitações, quanto ao processamento da licitação, elaboração e publicação do instrumento convocatório e demais atos inerentes à fase externa do procedimento; e

IV – demais setores competentes do Município, quando necessária manifestação específica de natureza jurídica, orçamentária, financeira, contábil ou administrativa.

19. INSTRUMENTO CONTRATUAL

19.1. A contratação será precedida da formalização de Ata de Registro de Preços, decorrente de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

19.1.1. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante instrumento hábil adotado pela Administração, conforme a natureza e as condições

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674

de cada fornecimento, observadas as disposições do edital, do Termo de Referência e da legislação aplicável.

19.2. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados na forma definida no instrumento convocatório, podendo ser prorrogada, por igual período, quando legalmente cabível e desde que comprovada a manutenção da vantajosidade para a Administração.

19.3. A existência da Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a contratar integralmente os quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas de forma parcelada e conforme a demanda efetiva da Secretaria Municipal de Educação durante o período de vigência da Ata.

20. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

20.1. Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a aquisição de carne bovina, carne suína e cortes de frango congelados, destinada ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino e das Entidades Parceiras do Município de Palhoça, é viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e ambiental.

20.2. A conclusão decorre da necessidade de assegurar a continuidade e a regularidade do abastecimento da alimentação escolar, da existência de mercado fornecedor apto a atender aos itens pretendidos, da definição dos quantitativos com base em memória de cálculo elaborada pela área técnica, da realização de pesquisa de preços compatível com o objeto, da adoção do parcelamento por itens autônomos, da utilização do Sistema de Registro de Preços e dos resultados esperados em termos de continuidade, qualidade, economicidade, eficiência logística e redução de riscos de desabastecimento e desperdício.

20.3. Não foram identificadas pendências ou condicionantes que impeçam o prosseguimento da contratação, devendo ser concluídas as providências ordinárias da fase preparatória e observadas, nos documentos subsequentes, as condições, especificações, quantitativos, critérios de recebimento e demais requisitos definidos neste Estudo Técnico Preliminar.

20.4. Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento da contratação para conclusão do Termo de Referência e dos demais atos da fase preparatória, com posterior encaminhamento para realização do procedimento licitatório.

Palhoça, SC, 09 de outubro de 2026.

Documento revisado em 19/10/2026.

GEAN KARLO MEDEIROS
Secretário Municipal de Educação

Assinado digitalmente por:
GEAN KARLO MEDEIROS
CPF: 898.747.309-00
Em: 20/10/2026 11:02:07

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 20/10/2026 11:02 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p9f07a10734674