



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA
Estudo Técnico Preliminar

1. Descrição sucinta do objeto:

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para o preparo e distribuição da merenda escolar aos alunos do ensino fundamental e ensino infantil da rede municipal de ensino. Esta aquisição é fundamental para garantir a nutrição adequada dos alunos para melhorar seu desempenho no processo de ensino, aprendizagem e combater problemas de saúde relacionados à alimentação.

2. Descrição da necessidade:

2.1. A aquisição se faz necessária devido à necessidade de fornecimento de merenda escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino. A merenda escolar é essencial para garantir a nutrição adequada dos estudantes, ao adquirir gêneros alimentícios, é possível oferecer uma variedade de alimentos saudáveis e equilibrados, que contribuem para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, além de melhorar seu desempenho no processo de ensino, aprendizagem, estimulando a concentração, a memória e o rendimento escolar.

3. Área requisitante:

3.1. Secretaria Municipal de Educação e Esportes.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação:

4.1. Trata-se de contratação para aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios para a alimentação escolar – merenda escolar, para manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação e Esportes no que diz respeito ao preparo e fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede Municipal de ensino, mediante realização de Processo Licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.2. O licitante vencedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues, bem como, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.3. O licitante vencedor deverá fornecer o objeto de boa qualidade e procedência. Deverá ainda, sempre que aplicável ao objeto entregar produtos que possuam selo INMETRO e tenham sido fabricados dentro dos padrões ABNT, ANVISA, ou de acordo com as determinações de outros órgãos, agências ou congêneres que regulamentem, padronizem e/ou fiscalizem-nos.

4.4. Além disso, o FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e deverá ainda:

✓ Fornecer os materiais de acordo com as necessidades do Município de Itapuca, entregando-o em até 08 (oito) dias úteis após as solicitações, **sem a exigência de valor ou quantitativo máximo, mantendo o cronograma a ser elaborado pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes.**

✓ Cotar e entregar materiais em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto.

✓ Fornecer materiais de primeira qualidade e estar de acordo com as normas e legislação pertinentes.

✓ Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes às entregas dos materiais, inclusive as oriundas da devolução e reposição de mercadorias recusadas por não atenderem ao Edital.

✓ Atender e manter as condições de habilitação.

✓ Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização das entregas, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

✓ Na execução do objeto o fornecedor deverá fornecer e disponibilizar, em tempo integral, todos os EPIs e EPC's, em conformidade com a legislação vigente, de forma a atender toda a equipe, orientando-a sobre seu correto e indispensável uso, caso necessário.

5. Levantamento de Mercado:

5.1. Conforme pesquisa de mercado, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas especializadas na comercialização de gêneros alimentícios prontos ou ingredientes para seu preparo.

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de consultas junto ao Licitacon, levando em consideração as empresas vencedoras de processos realizados na Região, bem como pesquisa de preços com fornecedores locais e regionais e pesquisa na internet.

6. Descrição da solução como um todo:

6.1. Os materiais adquiridos deverão ser disponibilizados à unidade requisitante pelo fornecedor em até 08 (oito) dias úteis após o envio da AF – Autorização de Fornecimento, referente à quantidade requisitada a cada pedido. As solicitações e empenhos ocorrerão conforme a necessidade da Municipalidade.

6.2. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada para garantir a qualidade e segurança dos mesmos. É fundamental que os veículos de transportes estejam limpos e higienizados, isso inclui a limpeza regular, bem como a manutenção da temperatura para cada tipo de alimento. Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e produtos frescos, devem ser transportados em veículos refrigerados ou com controle de temperatura. Carnes e laticínios não poderão ultrapassar 2/3 (dois terços) do prazo de validade a partir da data da entrega. Os produtos de panificação deverão ser frescos.

6.3. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada na Rua Arquimedes Bacardi, centro junto a EMEF JOÃO CLAUDIR CAPROKI E EMEI PINGO DE GENTE, dentro do horário de expediente, de segunda-feira a sexta-feira, das 07h30min até às 11h30min e das 13h00 as 17h00.

6.4. O parcelamento das entregas dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a qualidade, frescura, eficiência logística, flexibilidade e continuidade do fornecimento da merenda escolar e atender de forma eficaz às necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

6.5. A solução que melhor atende às necessidades da Secretaria, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público é o Registro de Preços do objeto licitado, por meio de Pregão Eletrônico com o objetivo de realizar futuras aquisições de formas parceladas dos itens, de acordo com as necessidades do Município.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas:

7.1. Serão contratadas as quantidades conforme planilha de quantitativo para o período de 12 (doze) meses prorrogável por igual período, desde que comprovadamente vantajoso para o Município, é a que segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (Referência)
01	Carne bovina moída de primeira qualidade, percentual máximo de gordura 3%, permitido os cortes de patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto, com certificação, registro no CIF ou órgão equivalente, com inspeção sanitária. Embalagem de 500gr cada.	1.600	Pac	19,00
02	Carne de frango coxa e sobrecoxa congelada, adição máxima de água de 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de sujidades, certificação de inspeção sanitária, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg ou 2kg cada.	300	Kg	12,80



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

03	Carne suína de primeira, pernil ou lombo sem osso, congelada, limpa, sem nervos, tendões ou gorduras aparentes, proveniente de suíno sadio, abatido sob inspeção sanitária, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo humano, embalagem plástica transparente e resistente, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg ou 2kg cada.	200	Kg	20,50
04	Filé de frango sem pele ou ossos, tipo sassami, congelado, registro no SIF ou órgão similar, com certificação sanitária, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg cada com sistema abre/fecha.	900	Kg	23,80
05	Condimento colorífico em pó de primeira qualidade obtido do fruto maduro de urucum, limpo, dessecado e moído, apresentando cor, cheiro e sabor característicos, contendo no máximo 10% de sal, registro no MS, embalagem plástica atóxica, resistente indicando os ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	100	Pac	7,10
06	Feijão carioca, embalagem plástica transparente, não violada, livre de mofo ou sujidade, contendo procedência, informação nutricional, lote, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1kg cada.	80	Kg	10,50
07	Leite de vaca UHT integral, embalagem tetrapack com identificação, procedência, máximo de 3% de gordura, informação nutricional, lote, registro no Ministério da Agricultura, com SIF, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1lt cada.	2.000	Lt	5,90
08	Leite zero lactose, embalagem tetrapack com identificação, procedência, informação nutricional, lote, registro no Ministério da Agricultura, com SIF, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1lt cada.	150	Lt	7,50
09	Iogurte zero lactose, sabor morango, integral com polpa de morango para dietas com restrição de lactose. Embalagem de 150gr cada.	50	Un	2,90
10	Leite de soja líquido, alimento a base de soja, zero lactose e zero colesterol, fonte de proteínas, enriquecido de vitaminas e minerais, deve possuir cálcio numa porção de 200ml o mínimo de 240 mg, deve constar os ingredientes na embalagem, validade, lote e data de fabricação. Embalagem de 1lt cada.	150	Lt	7,90
11	Leite de amêndoas, formulado com água e amêndoas, sem aditivos, sem glúten, sem lactose, sem soja, zero colesterol, rico em antioxidantes e minerais. Embalagem de 1 litro.	30	Litro	13,70
12	Macarrão com ovos, tipo conchinha de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma), valor energético de 278 kcal, 9 gr de proteína em 80gr, registro sanitário, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500gr cada.	300	Pac	4,90



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

13	Vinagre de maçã líquido, limpo, sabor e cor característicos, embalagem plástica atóxica, acidez de 4,15%, produto vegetal sem adição de conservantes, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 750ml cada.	200	Un	6,50
14	Fermento em pó químico, embalagem plástica, com amido de milho, fosfato monocalcário, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, sem glúten, validade mínima 3 meses. Embalagem de 250gr cada.	40	Un	12,50
15	Ovos vermelhos, de galinha, primeira qualidade, não trincados, não quebrados, com odor agradável, em grades específicas para armazenamento, com inspeção sanitária, validade mínima de 20 dias.	300	Dz	13,00
16	Milho verde congelado, Embalagem intacta, isento de matéria terrosa, parasitas ou detritos de animais, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 300gr cada.	200	Pac	10,90
17	Ervilha natural congelada, embalagem intacta, isenta de matéria terrosa, parasitas ou detritos de animais, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 300gr cada.	200	Pac	10,90
18	Bebida láctea fermentada, polpa de morango ou coco, 90gr por unidade, alimento resfriado, embalagem integra, registro de inspeção sanitária, com SIF, validade mínima 30 dias. Bandeja com 6 unidades cada.	400	Bandeja	7,50
19	Pão sovado tipo cachorro quente, 50 gr por unidade, feito no dia, embalados em sacos transparentes com etiqueta indicando a procedência, data de fabricação e validade.	4.500	Un	1,00
20	Açúcar cristal, contendo sacarose, peneirado, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos de animais e vegetais, rotulado de acordo com legislação vigente, embalagem primária transparente, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 2kg cada.	60	Pac	9,50
21	Queijo fatiado tipo mussarela, industrializado, resfriado, sem mofo ou inconformidades, constar data de fabricação, validade e lote, registrado no ministério de agricultura ou saúde. Embalagem de 1kg cada.	50	Kg	59,00
22	Biscoito doce tipo leite ou leite com chocolate, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isento de gordura trans, primeira linha, crocante, com sabor característico, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 350gr cada.	200	Pac	7,50
23	Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo especial, obtida de grãos de trigoãos, limpos, isentos de matéria terrosa ou parasita, não úmida, fermentada ou rançosa, deve obedecer legislação vigente, validade mínima de 3 meses. Embalagem de 1kg cada.	40	Kg	7,00
24	Cacau em pó, natural, sem açúcar, 100% cacau, sem aditivos químicos ou aromas artificiais. Embalagem de 100gr cada.	80	Un	8,00
25	Sagu, preparado a partir de amido de mandioca, grânulos	20	Pac	8,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

	redondos, embalagem primária de polietileno transparente contendo descrição dos ingredientes, informações nutricionais, marca e fabricante, peso. Embalagem de 500gr cada.			
26	Canela em pó fina, homogenia, obtida da casca de espécimes vegetais, coloração parda, amarela ou marrom, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos, embalagem plástica transparente atóxica. Embalagem de 100gr cada.	20	Pac	7,90
27	Massa para lasanha, seca, composta de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos, corante natural de urucum e cúrcuma, sem sujidades, manchas, embalagem deve ser intacta com data de fabricação, lote e validade, valor nutricional. Embalagem de 500gr cada.	100	Pac	9,50
28	Leite em pó integral zero lactose, acrescido de vitaminas e minerais com enzima lactase, embalagem contendo data de fabricação, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 380gr cada.	10	Lata	27,50
29	Açafrão cúrcuma em pó, sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, deve conter identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem de 500gr cada.	10	Pac	16,89
30	Uva passa preta, passas de uva preta, sem sujidades, sem mofo, desidratada. Embalagem de 500gr em saco atóxico.	2	Kg	57,95

8. Estimativa do Valor da Contratação:

8.1. O valor de referência para contratação, conforme planilha acima é de R\$ 102.773,80.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução:

9.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

9.2. Nesse caso, para a aquisição pretendida, embora o citado acima, o parcelamento da solução se mostra viável, dividindo-se o objeto em itens para um aumento da competitividade entre os licitantes, pois cada item possui sua forma autônoma, assim, visando um aumento da competitividade do certame, pois possibilita a participação de vários fornecedores.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

10.1. Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

10.2. Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:

11.1. A contratação pretendida é viável e está contemplada no Plano Anual de Contratações do ano de 2025.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

12. Resultados Pretendidos:

12.1. Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

12.2. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, e evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

12.3. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

12.4. Com esta contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) Assegurar a continuidade dos serviços essenciais fornecidos pela secretaria;
- b) Garantir a qualidade e melhores custos na aquisição do objeto demandado;
- c) Assegurar a continuidade do fornecimento dos itens para a secretaria do Município.

13. Providências a serem Adotadas:

13.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

13.2. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- k) assinatura e publicação do contrato ou da ata.

14. Possíveis Impactos Ambientais:

14.1. Não há previsão de impacto ambiental resultante desta contratação.

15. Do Gerenciamento de Riscos:

15.1. Objeto da Contratação: Aquisição de Merenda Escolar.

INTRODUÇÃO

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

O Mapa de Gerenciamento de Riscos deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação, bem como o alcance dos resultados pretendidos com a solução.

Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos e impactos caso o risco ocorra, possíveis ações preventivas e de contingência (respostas aos riscos), a identificação de responsáveis pelas ações, bem como o registro e o acompanhamento das ações de tratamento dos riscos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

Os riscos identificados no projeto devem ser registrados, avaliados e tratados:

Durante a fase de planejamento, os responsáveis pelo Planejamento da Contratação devem proceder às ações de gerenciamento de riscos e produzir o Mapa de Gerenciamento de Riscos;

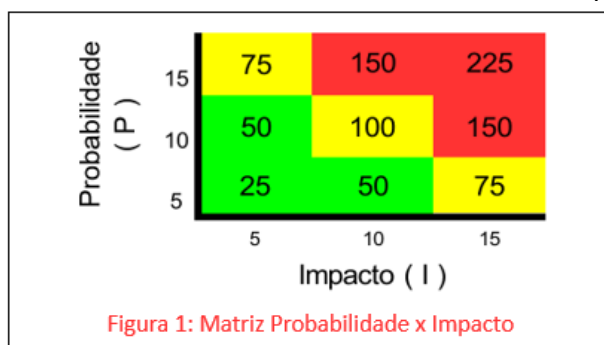
Durante a fase de Seleção do Fornecedor, deve-se proceder às ações de gerenciamento dos riscos e atualizar o Mapa de Gerenciamento de Riscos, caso necessário;

Durante a fase de Gestão do Contrato, a Equipe de Fiscalização do Contrato, sob coordenação do Gestor do Contrato, deverá proceder à atualização contínua do Mapa de Gerenciamento de Riscos, procedendo à reavaliação dos riscos identificados nas fases anteriores com a atualização de suas respectivas ações de tratamento, e proceder também com a identificação, análise, avaliação e tratamento de novos riscos.

Para cálculo do risco e impacto, será utilizada da seguinte escala:

Classificação	Valor
Baixo	5
Médio	10
Alto	15

A tabela a seguir apresenta a Matriz Probabilidade x Impacto, instrumento de apoio para a definição dos critérios de classificação do nível de risco.



Exemplo de diretrizes de tratamento de riscos:

O produto da probabilidade pelo impacto de cada risco deve se enquadrar em uma região da matriz probabilidade x impacto. Caso o risco enquadre-se na região verde, seu nível de risco é entendido como baixo, logo admite-se a aceitação ou adoção das medidas preventivas. Se estiver na região amarela, entende-se como médio; e se estiver na região vermelha, entende-se como nível de risco alto. Nos casos de riscos classificados como médio e alto, deve-se adotar obrigatoriamente as medidas preventivas previstas.

2 – IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DOS PRINCIPAIS RISCOS

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos identificados e classificados neste documento.

Id	Risco	Relacionado ao(a): ¹	P ²	I ³	Nível de Risco (P x I) ⁴
1	Necessidade de itens não previstos no planejamento	Planejamento	5	10	50
2	Possibilidade de licitação deserta ou frustrada	Planejamento	5	10	50
3	Desistência da empresa em assinar o contrato	Planejamento	5	10	50
4	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações	Seleção do Fornecedor	10	10	100
5	Atraso ou não entrega de itens	Fiscalização do	5	15	75



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

		Contrato			
6	Necessidade de quantitativo superior ao estimado	Planejamento	5	10	50

Legenda: P – Probabilidade; I – Impacto.

¹ A qual natureza o risco está associado: fases do Processo da Contratação ou Solução Tecnológica.

² Probabilidade: chance de algo acontecer, não importando se definida, medida ou determinada objetiva ou subjetivamente, qualitativa ou quantitativamente, ou se descrita utilizando-se termos gerais ou matemáticos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.19).

³ Impacto: resultado de um evento que afeta os objetivos (ISO/IEC 31000:2009, item 2.18).

⁴ Nível de Risco: magnitude de um risco ou combinação de riscos, expressa em termos da combinação das consequências e de suas probabilidades (ISO/IEC 31000:2009, item 2.23)

3 – AVALIAÇÃO E TRATAMENTO DOS RISCOS IDENTIFICADOS

Risco 04	Risco:	Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações			
	Probabilidade:	Média			
	Impacto:	Médio			
	Dano 1:	Atraso na contratação e consequente indisponibilidade dos bens e necessidade de contratação emergencial			
	Tratamento:	Mitigar.			
	Id	Ação Preventiva			Responsável
	1	Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos			Planejamento da Contratação
	2	Definição dos critérios de seleção de fornecedores com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle			Planejamento da Contratação
	3	Verificação do teor de impugnações e recursos em contratações similares			Planejamento da Contratação
	4	Estrita observância às recomendações da área jurídica do órgão/entidade			Planejamento da Contratação
	Id	Ação de Contingência			Responsável
	1	Alocação integral dos responsáveis pelo Planejamento da Contratação na resposta e mitigação das causas que originaram a suspensão do processo licitatório			Secretário do Setor Requisitante
	2	Mitigação e eliminação das causas que obstruem o processo licitatório			Setor de Compras
Risco 05	Risco:	Atraso na entrega de itens e/ou não entrega de itens			
	Probabilidade:	Média			
	Impacto:	Médio			
	Dano 1:	Risco de falta de alimentos para alimentação escolar			
	Dano 2:	Necessidade de negociação com licitantes remanescentes			
	Dano 3:	Necessidade de abertura de processo administrativo para aplicação de penalidade			
	Dano 4:	Realização de novo processo licitatório ou contratação emergencial			
	Tratamento:	Mitigar.			
	Id	Ação Preventiva			Responsável



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE ITAPUCA

1	Solicitação de comprovação de capacidade técnica e relativa a contratações anteriores	Seleção do Fornecedor
2	Definição dos critérios de seleção de fornecedores com respaldo na jurisprudência dos órgãos de controle	Planejamento da Contratação
Id	Ação de Contingência	Responsável
1	Ação fiscalizatória ativa	Fiscalização do contrato

16. Declaração de Viabilidade:

16.1. Está Secretaria declara viável a Contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

17. Responsável:

Renato Reck
Secretário Municipal de Planejamento e Gestão

Analice Sebben Casagrande
Secretária Municipal de Educação e Esportes