



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações básicas do ETP

1.1. O Processo Administrativo correspondente às demandas geradas para a condução da futura aquisição é nº 011/2023

2. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Foram indicados os seguintes servidores para compor a comissão equipe de planejamento:

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO			
INTEGRANTES			
FUNÇÃO	NOME	MATRICULA	SETOR
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	MELK COSTA FONSECA	MAT. 2143	SEMED
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ANTONIO ARLISOM NERIS LIMA	MAT. 67	SEMED

3. Descrição da necessidade da contratação

3.1. O presente instrumento visa o planejamento da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, copa cozinha e descartáveis para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Cultura e Desporto – SEMED, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

3.2. Os gêneros alimentícios e os materiais de copa e cozinha deverão apresentar boa qualidade e padrões fitossanitários condizentes com a legislação. Critérios de acessibilidade não se aplicam. Já os critérios de sustentabilidade devem ser considerados e os produtos fornecidos devem estar acondicionados em embalagens de materiais reutilizável, reciclável ou biodegradável, sempre que possível.

3.3. Realizar processo licitatório preferencialmente destinado as microempresas e empresas de pequeno porte.

3.4. Ata de Registro de Preços deverá ter validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura.

4. Setor Requisitante

4.1. Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto (SEMED)

5. Descrição dos requisitos da contratação

5.1. Os itens a serem adquiridos são classificados como comuns, pois os mesmos, são facilmente encontrados em qualquer supermercado ou ainda estabelecimentos comerciais de menor porte. Ressalta-se que os potenciais fornecedores não precisam de uma qualificação maior ou distinta para fornecer os



itens que são objeto da contratação deste documento.

5.2. No intuito de atender os requisitos para aquisição, espera-se que o fornecimento dos itens sejam fornecidos por empresas devidamente capacitadas, com Capacidade Técnica Comprovada.

5.3. Os fornecedores deverão observar o condicionamento e armazenamento dos itens, além de se atentar a validade dos itens a serem fornecidos.

6. Levantamento de mercado

6.1. A solução de mercado existente para a aquisição dos materiais objeto deste documento são através de licitação tradicional na qual se teria a obrigatoriedade de adquirir todos os bens deste documento ou então a licitação mediante registro de preços no qual a administração não possui a obrigatoriedade de realizar a contratação da totalidade dos itens deste documento.

6.2. Destaca-se que a aquisição pretendida através deste documento é realizada tendo como base a solicitação de aquisição pela Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto mediante agenda de compras estabelecidas no calendário de contratação.

6.3. Devido a natureza da aquisição pretendida, o ideal é de que a aquisição seja realizada mediante licitação por sistema de registro de preços e por item.

6.4. Por se tratar de aquisição facilmente encontradas em qualquer estabelecimento comercial não há opções de mercado diferenciadas.

7. Descrição da solução como um todo

7.1. A aquisição objeto deste documento não requer outras contratações para sua execução, por se tratar de bem a pronta entrega e de consumo imediato

8. Estimativas das quantidades a serem contratadas

8.1. Levando em consideração as solicitações constantes na demanda dos setor requisitante da Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto - SEMED, abaixo segue os quantitativos estimados:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID	QUANTIDADE
1.	ACUCAR 1KG TIPO CRISTAL ESPECIAL. (nao deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatorio, embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atoxica, deve esta intacta, em pacote de 01 kg. prazo de validade de no minimo 12(doze) meses. FD COM 30K.	FD	50
2.	ALHO, IN NATURA (novo, inteiro, cabecas fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloracao uniforme. acondicionado em embalagem plastica com identificacao de peso e validade).	KG	10
3.	FILE DE PEITO DE FRANGO (sem osso limpo, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e	KG	200



	qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses,		
4.	PEITO DE FRANGO (com osso, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses,	KG	300
5.	ARROZ BRANCO BENEFICIADO (30 und, de procedencia nacional, ser de safra corrente. deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substancias nocivas. embalados em pacotes de 1 kg, de plastico atoxico, com prazo de validade minimo de seis meses a contar da data de entrega. embalagem declarando a marca, nome e endereco do empacotador, prazo de validade, numero de registro do produto no orgao competente e procedencia. a embalagem primaria deve ser transparente incolor, termosselada).	FD	50
6.	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER (embalagem plastica com dupla protecao, com 400g. cx com 10 pct).	CX	30
7.	BISCOITO DOCE 400G TIPO ROSQUINHA (sabor coco, de boa qualidade, inteiros, constando identificacao do produto: marca, fabricante, data da fabricacao, validade e lote. embalado em pacote resistente de plastico de 800g. validade minima de 6 meses a contar da data de entrega).	CX	20
8.	BATATA INGLESA (lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloracao uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesoes de rachaduras e cortes, sem danos fisicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente).	KG	100
9.	CAFE EM PO TORRADO E MOIDO (20 und em embalagem de 250g com tolerancia de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausencia de larvas, parasitos e substancias estranhas).	FD	50
10.	CARNE BOVINA, CHARQUEADA (embalagem plastica de 500 g)	KG	100
11.	CARNE BOVINA COM OSSO (de 2 qualidade congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo apresentar coloracao vermelho vivo, odor caracteristico e aspecto proprio nao amolecido e nem pegajosa. isento de: vestigios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloracao arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, transparente e resistente, a vacuo, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses, a conta da data de entrega).	KG	300
12.	CALDO DE CARNE (embalagem com 24und com 114 g cada).	CX	05



13.	CALDO DE FRANGO (embalagem com 24und com 114 g cada).	CX	05
14.	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 (contendo 80% de graos inteiros, preparados com materias primas sas, limpas, isentas de materias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no maximo de 15% de umidade - emb. 500g)	PCT	100
15.	COLORAL EM PO (contendo no minimo 100 gramas, com identificacao do produto, marca do fabricante, data de fabricacao e prazo de validade).	PCT	30
16.	CARNE BOVINA SEM OSSO (de primeira proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso).	KG	300
17.	CARNE BOVINA MOÍDA (de primeira, sem osso e sem gordura, congelada, embalagem plastica de 01kg. de primeira proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso)	KG	300
18.	CREME DE LEITE TRADICIONAL (tetra pak, embalagem de 200g, caixa com 27unidades)	CX	20
19.	COMINHO MOIDO (pacote de contendo 100g)	PCT	30
20.	CEBOLA DE CABECA (tamanho medio de 1 qualidade, com casca, compacta e firme, sa, sem rupturas, sem lesoes de origem fisica ou mecanica. isenta de partes putridas, livre de enfermidades. embalagem: em sacos plasticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiquetada de pesagem).	KG	30
21.	CENOURA EXTRA AA IN NATURA (cor laranja-vivo, procedente de especies genuinas e sas, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparencia fresca. isento de broto, lesoes de origem fisica, mecanica ou biologica materia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superficie externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas).	KG	30
22.	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA (tipo 1, de primeira qualidade embalagem plastica de 1K fardo com 25 kg).	FD	10
23.	FEIJAO RAJADO (tipo 1, embalagem plastica de 01 kg. fardo com 30 kg).	FD	30
24.	FRANGO INTEIRO (de primeira qualidade, congelado CX COM 20 K).	CX	100
25.	LEITE EM PO INTEGRAL (embalagem plastica com 200 g, fardo com 50 pacotes).	FD	30
26.	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA.	KG	50
27.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (a base de farinha, com ovos, embalagem de 500 g, fardo com 20 pacotes).	FD	30



28.	ÓLEO DE SOJA (embalagem de 900 ml, caixa com 20 garrafas tipo pet)	CX	10
29.	PIMENTA DO REINO (PACOTE COM 100G).	PCT	30
30.	OVOS (cuba com 30 ovos).	CUBA	20
31.	VINAGRE DE ALCOOL (caixa de papelão com 12 unidades, garrafa pet 900ml).	CX	05
32.	SAL REFINADO IODADO (procedencia nacional, 10 pacotes de 1 kg. contendo sal de iodo nao toxico, na dosagem minima de 10 (dez) e maxima de 15 (quinze) mg de iodo por 1 (um) quilo de sal, de acordo com a legislacao federal especifica. embalados em plastico atoxico, transparente e incolor, termoselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas. na embalagem devera estar declarada marca, nome e endereco do empacotador, prazo de validade, lote, peso liquido e registro no orgao competente).	FD	05
33.	TEMPERO COMPLETO (embalagem plástica de 300g, contendo: sal, alho e pimenta do reino).	UNID	30
34.	TOMATE (de primeira qualidade).	KG	30
35.	LEITE DE COCO 200 ML EMBALAGEM PLASTICA , VIDRO OU CAIXINHA CX COM 24 UNIDADES	CX	10
36.	FARINHA DE TRIGO TARDICIONAL COM FERMENTO EMBALAGEM PLASTICA DE 1K FARDOS COM 10K	FD	10
37.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO EMBALAGEM PLASTICA DE 1K FARDOS COM 10K	FD	10
38.	AZEITE DE DENDE 200ML	UN	20
39.	LEITE CONDENSADO EMBALAGEM CAIXINHA 6% DE GORDURA, 395 GRAMAS CAIXA COM 27 UNIDADES	CX	10
Copa e Cozinha			
40.	ESCORREDOR DE LOUÇAS (em aço inox, com escorredor de talher em plástico, tamanho grande).	UNID	20
41.	FACA DE MESA (aço inox, medindo aproximadamente 20 cm).	UNID	50
42.	GARRAFA TÉRMICA (revestimento externo em plástico, ampola de vidro, capacidade de 2 litros).	UNID.	50
43.	PANELA DE PRESSÃO (em alumino, com válvulas de seguranças tradicionais, cabo reforçado, capacidade 10 litros).	UNID.	100
44.	FACA DE COZINHA PARA GRANDES CORTES Indicada para cortar e fatiar peças grandes de carnes, aves, peixes e outros alimentos. Comprimento total: 38 cm Comprimento lâmina: 25 cm Espessura: 2,85 mm	UNID.	10
45.	CAIXA ORGANIZADORA 20 L - USUAL UTILIDADES Conteúdo da embalagem: 1 Caixa Organizadora - Dimensões do Produto: 29 (altura) x 23 cm (largura) x 41,7 cm (comprimento) - Material: Plástico - Capacidade em volume: 20 Litros	UNID.	300



46.	Organizadora Container 56 Litros C/ Tampa e Trava Dimensao do produto 22 x 18 x 20 cm; 500 g formato retangular	UNID.	300
47.	Botijão Térmico 12 Litros botijão térmico com tripé retrátil com design clean, bocal largo, alça embutida para facilitar o transporte. Ideal para conservar líquidos quentes e frios por mais tempo. Composição: PEAD com isolamento em PU.	UNID.	20
48.	Botijão Termico Duplo 12 Litros	UNID.	20
Descartável			
49.	Colher descartável, ideal para refeições rápidas, cor branco, pacote com 50 unidades, caixa com 20 pacotes.	CX	20
50.	GUARDANAPO DE PAPEL (alta qualidade, 23 x 20 cm, na cor branca, pacote com 50 folhas, fardo com 16 pacotes).	FD	10
51.	COPOS DESCARTÁVEIS (180 ml, pacote com 100 unidades, caixa com 25 pacotes).	CX	20
52.	COPOS DESCARTÁVEIS (50 ml pacote com 100 unidades, caixa com 25 pacotes)	CX	10
53.	PRATO REDONDO plástico descartável, raso, capacidade de 500 ml, pacote com 10 unidades)	PCT	100
54.	PRATO REDONDO (plástico descartável, fundo, capacidade de 500ml, pacote com 10 unidades)	PCT	100
55.	MARMITEX DE ISOPOR , redonda, com tampa, capacidade 500 ml, pacote com 50 und.	PCT	1.000
56.	Saco de papel para pipoca, pacote com 100 unidades.	PCT	20
57.	Saco de rafia , virgem, liso, até 50 kg.	UN	1.000
58.	Saco , material plástico, grosso, resistente, capacidade de 30 kg, para cesta basica	UN	1.000
59.	Caixa termica de isopor 27 l dimensoes : 500mm x 300 mm x 317 mm	UN	20
60.	Caixa termica de isopor 50 l dimensoes: 620mm x 418 mm x 372 mm	UN	20
61.	Prato descartável fundo, de 14,8 cm, cor branco, pacote com 10 unidades, caixa com 50 pacotes.	CX	20
62.	Prato descartável raso, de 17,8 cm, cor branco, pacote com 10 unidades, caixa com 50 pacotes	CX	20
63.	Sacola com alça, material plástico, grosso, resistente, capacidade 05 kg, para armazenamento de material	UN	2.000
64.	Sacola com alça, material plástico, grosso, resistente, capacidade 03 kg, para armazenamento de material	PCT	30
65.	Máscara descartável , não tecido, com elástico, caixa com 25 unidades	CX	10
66.	Touca descartável , não tecido, uso doméstico, pacote com 100 unidades com registro na ANVISA.	UN	50



67.	Bacia Plastico Transparente 14 L	UN	30
68.	Caixa 13 L com trava incolor, fabricado em polipropileno(pp); produto livre de bisfenol-a(BPA tampa com "travas" laterais.	UN	50
69.	Caixa Organizadora Extra G Baixa 42 L com tampa trava, material rígido medidas (cm): Largura 44.5 Altura 24.5	UN	30
70.	Bacia Plástico 50 L	UN	30
71.	Bacia Plástico 20 L	UN	30

9. Estimativa do valor da contratação

- 9.1. Para subsidiar o resultado para estimar os preços, foram utilizados fontes de preços de contratações similares em outras instituições públicas e pesquisa com fornecedores.
- 9.2. Neste primeiro momento da fase interna do procedimento de contratação, serão utilizados os parâmetros dispostos na IN nº65/2021, o levantamento de preço junto com a planilha completa na qual se tomou por base as fontes para composição de preços. Destaca-se, ainda que o levantamento dos preços que constarão do Termo de Referência respeitarão o disposto legal.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

10.1. Para que a contratação atinja os resultados pretendidos pela Administração é necessário um conjunto de elementos e especificações técnicas com descrição minuciosa dos serviços a serem prestados na organização de eventos culturais que beneficiarão esta municipalidade. Deve-se considerar: a qualidade dos itens, a pontualidade no prazo de entrega e troca caso sejam necessárias.

10.2. A presente a licitação para aquisição dos materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração.

10.3. Uma das opções da contratação do objeto deste documento seria a contratação de uma única empresa para fornecer todos os itens constantes da tabela do item 8.1 deste documento. Deve-se ressaltar que essa opção a Administração poderia não ter uma economia conforme histórico das contratações e diminuiria o número de empresas beneficiadas, além do risco de danos ao orçamento.

10.4. Outra opção seria a realização de vários certames licitatórios específicos para cada evento. Destaca-se que essa opção além de requerer um maior número de servidores envolvidos não estaria cumprindo com o princípio da eficiência administrativa. A jurisprudência é de que se fracione as necessidades da contratação o menor número de vezes possível.

10.5. O que observamos ao consultar o portal compras governamentais é que a maioria dos órgãos da Administração Pública realiza a contratação objeto deste documento através de licitação na modalidade pregão eletrônico através do sistema de registro de preços com validade de 12 meses, unificando nesses processos as



demandas levantadas para o prazo de um ano.

10.6. A aquisição destes itens precisa ser de qualidade e condizente com as expectativas institucionais a seguir: a prontidão na entrega do serviço, com base nos prazos estipulados, trará maior confiabilidade na aquisição, promovendo o contínuo fluxo de submissões; outro fator de grande importância é a comunicação entre a Administração Pública e a empresa contratada, a fim de manter o andamento correto do trabalho.

10.7. O gestor da ATA resultante do futuro pregão terá a obrigatoriedade de, antes de autorizar as despesas no momento da autorização do empenho, avaliara pertinência de cada requisição, verificando a justificativa apresentada para a utilização de cada item.

10.8. Considerando a limitação de espaço físico e a possibilidade de aquisição de quantitativos de forma parcelada durante o período de vigência da Ata, optou-se pelo fornecimento dos bens através do sistema de registro de preços.

10.9. A utilização do sistema de registro de preços é a forma que mais se adequa as necessidades desta universidade, em razão da sua vantajosidade, em conformidade com o que preceitua o art. 3º, do Decreto n. 7.892/2013, especificamente quanto ao inciso "II", do referido decreto.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes

11.1. Em pesquisa realizada no TCM/PA, não foram encontrados processos licitatórios na Lei nº 14.133/2021 modalidade Pregão Eletrônico/Registro de Preço relacionado a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, copa cozinha e descartáveis, existem muitas dispensas, o que não é o caso deste, isto acontece pelo simples fato desta lei está sendo implantada a pouco tempo no País, frizo que pelo fato de recente implatação esta licitação é viável e tem como base a Lei nº 14.133/2021 tendo muitas contrações como esta na lei nº 8.666/93, nas quais não devem ser utilizadas em um mesmo procedimento.

12. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

11.1. Em relação a esta contratação, a mesma está prevista no planejamento orçamentário da SEMED para o ano de 2023 e constará no plano de ação do mesmo.

13. Resultados pretendidos *

13.1. A aquisição dos materiais constantes no item 8.1. deste documento se mostra necessário para execução das atividades administrativas produzindo um melhor ambiente de trabalho aos servidores.

13.2. O planejamento das unidades demandantes é importante para garantir a efetiva qualidade na aquisição dos itens, como por exemplo, o cumprimento dos prazos para solicitar a demanda em conformidade com o Termo de Referência. Tal prática influenciará na economicidade, melhor



aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis, considerando-se, pois, tais atividades como promotoras de sustentabilidade em âmbito do serviço público e da sociedade.

13.3. Destaca-se que a aquisição almejada sendo realizada por pregão eletrônico através do sistema de registro de preços por item ocasionará uma maior economicidade para a Unifesspa, uma vez que possibilitará a participação de um maior número de potenciais fornecedores fazendo com o que haja uma maior disputa pelos itens e consequentemente os valores serão menores.

14. Providências a serem adotadas *

14.1. Em relação a gestão e fiscalização da contratação foi considerado que os servidores da Administração pública sejam designados a fim de acompanhar a execução do Objeto, caso seja necessário, o mesmo poderá passar por capacitações para tal finalidade.

14.2. Cumprimento dos deveres relacionados a Contratante e a Contratada, que serão de comum acordo ao ser firmado em contrato.

15. Possíveis impactos ambientais *

15.1. É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, adotar, na prestação dos serviços objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade de acordo com a IN SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, bem como que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO para uso de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

15.2. Vale destacar alguns outros itens que se deve observar durante a seleção do fornecedor e da execução dos serviços, a fim de observar a sustentabilidade dessa futura contratação.

15.3. Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis, correspondente à contratação em tela.

15.4. Sendo assim, como forma de minimizar os efeitos danosos ao meio ambiente, podem ser apresentados pelo fornecedor a utilização de insumos sustentáveis no fornecimento dos itens, valorizando a economicidade da contratação, as boas práticas de sustentabilidade e refreamento do desperdício.

16. Declaração da viabilidade ou não da contratação

16.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 3º, XIII da IN 007/2021 de 27 de agosto de 2021.

Belterra - PA, 05 de Maio 2023

Identificação e assinatura da equipe de planejamento da contratação

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO
INTEGRANTES

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELTERRA
PODER EXECUTIVO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CULTURA E DESPORTO
CNPJ (MF) 29.578.965/0001-48



FUNÇÃO	NOME	MATRICULA	SETOR	ASSINATURA
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	MELK COSTA FONSECA	MAT. 2143	SEMED	<i>Melk Costa Fonseca</i>
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ANTONIO ARLISOM NERIS LIMA	MAT. 67	SEMED	<i>Antonio Arlisom Neris Lima</i>