



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Fundo Municipal de Educação e Cultura, 06.080.583/0001-94



### Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



### Equipe de Planejamento

MAGNA JOVINA COSTA BARATA



### Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins enfrenta a necessidade de garantir o fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar de qualidade para atender às demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



## DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins enfrenta uma necessidade premente relacionada ao fornecimento de alimentação escolar para os alunos da rede municipal. Esta necessidade é motivada pela importância fundamental que a alimentação adequada desempenha no desenvolvimento integral das crianças e adolescentes, tanto sob o aspecto nutricional quanto educacional. A insuficiência na oferta de refeições de qualidade pode comprometer o rendimento escolar e a saúde dos estudantes, refletindo diretamente em sua capacidade de aprendizado.

A análise da demanda revela que a atual estrutura de fornecimento de alimentação escolar não atende de forma adequada às exigências nutricionais necessárias para cada faixa etária, considerando aspectos como a variedade, balanceamento e segurança alimentar. Este cenário implica riscos significativos à saúde dos alunos, podendo levar a problemas nutricionais que afetam o desenvolvimento físico e cognitivo. É imprescindível que a merenda escolar atenda a padrões nutricionais reconhecidos, garantindo assim que todos os estudantes tenham acesso a refeições que suportem seu crescimento e formação.



Além disso, a relevância dessa necessidade se alinha com os princípios de equidade e justiça social, fundamentais para o exercício do direito à educação. A alimentação adequada não apenas promove a melhoria nas condições de saúde dos alunos, mas também contribui para a redução das desigualdades sociais existentes. Ao assegurar as refeições escolares, a Prefeitura Municipal posiciona-se como uma agente de promoção do bem-estar e do desenvolvimento humano, diretamente alinhada às expectativas da sociedade.

Diante do exposto, a substituição e/ou complementação do modelo de fornecimento de alimentação escolar deve ser considerada uma prioridade estratégica, que deve ser abordada com seriedade e responsabilidade administrativa. O atendimento a essa necessidade é essencial para fomentar um ambiente educacional saudável e propício ao aprendizado, assegurando que todas as crianças e adolescentes tenham a oportunidade de desenvolver seu potencial pleno.



## REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins reconhece a importância de garantir um fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar de qualidade para atender às demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. Para assegurar que a contratação atenda plenamente essa necessidade, foram definidos os seguintes requisitos que a solução contratada deverá atender:

1. Variedade alimentar: O fornecimento deve incluir um cardápio diversificado que contemple pelo menos 10 grupos alimentares, garantindo opções de proteínas, carboidratos, frutas, legumes e verduras.
2. Adequação nutricional: Os alimentos servidos devem atender aos padrões nutricionais estabelecidos pelo Guia Alimentar para Crianças, com macronutrientes balanceados conforme faixa etária, garantindo a saúde e o desenvolvimento dos alunos.
3. Frescor e validade dos alimentos: Todos os produtos deverão ter data de validade compatível com o período de fornecimento, além de serem entregues frescos, sem produtos congelados ou processados, exceto se justificadamente necessário.
4. Utilização de produtos locais: Preferência deve ser dada ao uso de alimentos provenientes da agricultura familiar local, promovendo o desenvolvimento sustentável e reduzindo a pegada de carbono.
5. Higiene e segurança alimentar: Os fornecedores devem garantir que todos os produtos estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e higiene, devendo apresentar certificados e laudos de fiscalização sanitária.
6. Capacidade de atendimento: O fornecedor deve comprovar capacidade de fornecer refeições para o total de alunos do município, apresentando comprovantes de experiências anteriores com contratos semelhantes.



7. Flexibilidade no cardápio: O contratado deve oferecer o serviço de adequação de cardápio conforme necessidades específicas (alergias, intolerâncias) quando solicitado pela gestão da escola ou por pais/responsáveis.

8. Atendimento a normas de sustentabilidade: O fornecedor deve adotar práticas sustentáveis de embalagem e descarte de resíduos, incluindo o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis.

9. Transparência e rastreabilidade: Os fornecedores devem garantir a rastreabilidade da origem dos alimentos, informando claramente a origem de cada produto, assim como seus métodos de cultivo, colheita e transporte.

10. Capacitação profissional: O pessoal envolvido na preparação e manuseio dos alimentos deve ser capacitado em boas práticas de manipulação e segurança alimentar, com apresentação de certificados de treinamentos realizados.

Estes requisitos visam assegurar uma contratação eficiente, garantindo não apenas o fornecimento de alimentos saudáveis e adequados, mas também o interesse público na promoção da educação e nutrição das crianças do município.



## SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

- Solução 1: Contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação escolar

- Vantagens:
- Custo: Pode oferecer preços competitivos devido à economia de escala.
  - Qualidade: Empresas especializadas tendem a ter um cardápio nutricionalmente adequado e adaptado às necessidades escolares.
  - Suporte: Disponibilidade de suporte para atender questões operacionais e ajustes no cardápio conforme demandas específicas.
  - Tempo de implementação: Normalmente, o processo de implementação é rápido, pois as empresas já possuem infraestrutura e logística.

- Desvantagens:
- Flexibilidade: Reduzida flexibilidade na personalização do cardápio; mudanças podem envolver custos adicionais.
  - Dependência: A depender da qualidade da empresa contratada, há riscos associados a eventuais problemas contratuais e logísticos.
  - Variedade: Poderá haver limitações na oferta de alimentos conforme as preferências alimentares regionais ou opções dietéticas.

- Solução 2: Aquisição direta de insumos e preparo pela própria unidade de ensino



Vantagens:

- Controle: Maior controle sobre a qualidade e o frescor dos alimentos preparados.
- Flexibilidade: Capacidade de adaptar rapidamente o cardápio conforme a demanda local e preferências dos alunos.
- Redução de intermediários: Possibilidade de reduzir custos ao eliminar intermediários na cadeia de fornecimento.

Desvantagens:

- Custo: Necessidade de investimento significativo em estrutura, equipamentos e treinamento de pessoal para o preparo adequado.
- Manutenção: A gestão deste modelo pode exigir muito tempo e recursos, dada a necessidade de uma equipe qualificada.
- Escalabilidade: Dificuldade em atender um aumento súbito na demanda ou dotar todas as escolas da mesma qualidade.

- Solução 3: Parceria com agricultores locais para fornecimento de produtos frescos

Vantagens:

- Sustentabilidade: Apoio à economia local e redução da pegada de carbono através do consumo de produtos locais.
- Qualidade: Alimentos frescos geralmente oferecem maior valor nutricional e sabor, contribuindo para a aceitação pelos alunos.
- Customização: Facilita maior adaptação aos sabores e ingredientes locais.

Desvantagens:

- Variedade: Pode limitar a variedade de produtos disponíveis ao longo do ano, dependendo das safras.
- Logística: Exige planejamento cuidadoso para garantir a entrega pontual e em condições adequadas, potencialmente aumentando custos operacionais.
- Planejamento: É necessário um bom planejamento para harmonizar as ofertas dos agricultores com o que é necessário nas escolas.

- Solução 4: Implantação de cozinha comunitária compartilhada entre as escolas

Vantagens:

- Custo: Compartilhar a cozinha pode traduzir em economias de escala, reduzindo custos operacionais.
- Eficiência: Melhora na eficiência do preparo dos alimentos, além de permitir melhor controle higiênico e de qualidade.
- Inovação: Incentivo a práticas culinárias inovadoras e utilização de produtos da região.

Desvantagens:

- Implementação: Requer investimentos iniciais elevados em infraestrutura e equipamentos.
- Gestão: Pode gerar complexidade na administração, necessidade de coordenação entre diferentes escolas.



- Tempo de implementação: O processo de construção e adequação pode ser demorado e burocrático.

Análise

comparativa:

- Custo: A solução de contratação de empresa especializada tende a ter um custo inicial menor, mas a aquisição de insumos para o preparo próprio pode resultar em economia de longo prazo. A parceria com agricultores tem custo variável conforme a sazonalidade dos produtos. Cozinha comunitária requer alto investimento inicial.
- Qualidade: A qualidade é maior nas soluções que envolvem o preparo direto (próprio ou comunitário) e parcerias com agricultores, que garantem frescor. Empresas especializadas podem ter padrões altos, mas dependem de acordos contratuais.
- Flexibilidade: O preparo próprio e as cozinhas comunitárias mostram maior flexibilidade para adaptações rápidas no cardápio. Serviços externos são mais rígidos.
- Adaptabilidade: As soluções de parceria com agricultores e cozinhas comunitárias se destacam pela adaptação ao local e sazonalidade. A contratação de empresas tende a ser menos adaptável.
- Manutenção e suporte: A contratação externa pode oferecer suporte contínuo, enquanto a administração própria ou comunitária exige equipes treinadas e capacitadas para manutenção e operação.
- Tempo de implementação: A solução de contratação de empresa especializada possui maior agilidade na implementação, enquanto outras como a cozinha comunitária demandam mais tempo para estruturar.

Considerando todos os fatores, a escolha da melhor solução dependerá das prioridades da Prefeitura, seja controle de qualidade e flexibilidade ou custo e agilidade.



#### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em fornecimento de alimentação escolar para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins se fundamenta em múltiplos aspectos técnicos e operacionais que evidenciam a viabilidade e a adequação da solução proposta.

Uma das principais justificativas técnicas para essa escolha é a qualidade do desempenho que uma empresa especializada pode oferecer. A experiência no setor alimentar confere à empresa capacidade para atender às exigências nutricionais dos alunos, uma vez que estas demanda rigor no planejamento de cardápios e na seleção de insumos. Além disso, as empresas especializadas costumam ter acesso a fornecedores confiáveis, garantindo que os produtos oferecidos sejam frescos, saudáveis e dentro dos padrões de segurança alimentar. A compatibilidade das operações dessas empresas com as necessidades específicas da rede municipal de ensino também deve ser considerada. Elas são capazes de adaptar menus que respeitem restrições alimentares, alergias, e preferências regionais, assegurando a inclusão e diversidade na alimentação oferecida.

No que tange aos benefícios operacionais, a escolha de uma empresa especializada proporciona um



suporte contínuo e manutenção adequada dos processos envolvidos no fornecimento de alimentos. As empresas deste setor têm rotinas de trabalho definidas que garantem a escalabilidade do serviço, permitindo ajustes e adaptações conforme o aumento do número de alunos ou alterações nos cardápios necessários ao longo do ano letivo. Isso se traduz em maior eficiência operacional, uma vez que reduz a carga de trabalho administrativa sobre os servidores públicos responsáveis pelo gerenciamento da alimentação escolar, permitindo que estes possam focar em outras áreas críticas da educação.

Em termos econômicos, o custo-benefício da contratação de uma empresa especializada é notável. Embora possa haver um investimento inicial elevado, a longo prazo, a adoção desta solução resulta em economias significativas devido à eficiência dos serviços prestados. As empresas especializadas conseguem otimizar processos de compra e distribuição, resultando em uma gestão mais eficaz dos recursos financeiros. Ademais, a qualidade da alimentação escolar impacta diretamente na saúde e no rendimento dos alunos, proporcionando um retorno intangível elevado ao investimento feito, refletindo-se em melhor desempenho acadêmico e menor taxa de evasão escolar. Este resultado positivo contribui para a formação de cidadãos mais saudáveis e educados, alinhado assim ao interesse público.

Adicionalmente, a parceria com empresas especializadas abre espaço para a implementação de práticas sustentáveis, como o uso de ingredientes locais e orgânicos, que podem ser incorporadas ao cardápio, promovendo a economia local e a preservação ambiental. Essa abordagem não só enriquece a alimentação oferecida, mas também reforça valores educacionais relacionados à sustentabilidade e à valorização cultural.

Em vista das análises apresentadas, fica evidente que a solução escolhida, a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação escolar, não apenas atende a necessidade imediata de garantir a alimentação de qualidade nas escolas, mas também se apresenta como uma solução integralmente vantajosa em termos de eficiência, viabilidade, e benefício econômico, adequando-se plenamente aos interesses da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins e da população atendida.



## QUANTITATIVOS E VALORES

### ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Abacate	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	Abacaxi fruta	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	Abóbora cabotiá	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	Acerola polpa PCT 1.000G.	PC	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ,SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS 1 KILOGRAMA	PCT	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL, COMPOSIÇÃO:ORIGEM VEGETAL, SACAROSI DE CANA DE AÇÚCAR   PACOTE DE 2 KILOGRAMA	PCT	1.750,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DO TOCANTINS  
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



7	CONDIMENTO\, TIPO AÇAFRÃO\, APRESENTAÇÃO PÓ, AÇAFRÃO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 10 G	PCT	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	VERDURA IN NATURA, TIPO:ALFACE, ESPÉCIE:AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA.	MOLHO	1.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO:NATURAL, MATÉRIA-PRIMA:ALHO, ASPECTO FÍSICO:EM CABEÇA, TIPO:BRANCO, APLICAÇÃO:INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	ARROZ, TIPO:1, TIPO CLASSE:LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO:AGULHINHA - PCT 5 KILOGRAMA	PCT	1.800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS 200 G	CX	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	Banana prata	KG	6.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	Batata doce	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	Batata inglesa	KG	3.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	Beterraba	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, PCT 250g.	PCT	480,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU, EMBALAGEM DE 1KILOGRAMA	KG	900,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	CARNE BOVINA IN NATURA DE 1ª, TIPO CORTE:COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	3.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	CARNE BOVINA IN NATURA DE 2ª, TIPO CORTE:ACEM MAGRO, APRESENTAÇÃO ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) - COTA PRINCIPAL	KG	4.900,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	Cacau em pó 50% pacote de 1.000g	pct	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	VERDURA IN NATURA: TIPO: CEBOLA IN NATURA ESPÉCIE: COMUM	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	Cenoura	KG	2.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	Cheiro verde 50% ceb.50% coentro.	MOLHO	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	Chuchu	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO:INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA:COLORAU, ASPECTO FÍSICO:PÓ, TIPO:INDUSTRIAL, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL PCT 500G	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	Couve manteiga	MOLHO	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
27	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO:TORRADA, TIPO GRUPO:SECA, TIPO SUBGRUPO:FINA, TIPO CLASSE:BRANCA, TIPO:1. PCT: 2KILOGRAMA	KG	1.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	FARINHA DE TRIGO, MATERIAL:TRIGO, APRESENTAÇÃO:PÓ, PRAZO VALIDADE:6 MESES. COM FERMENTO. PCT 1KILOGRAMA	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	FEIJÃO, TIPO:1, TIPO CLASSE:CARIOCA, PRAZO VALIDADE:180 (EMPACOTADO) DIAS PCT: 1KILOGRAMA	KG	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	FEIJÃO, TIPO:1, TIPO DE CORDA PRAZO VALIDADE:180 (EMPACOTADO) DIAS PCT: 1KILOGRAMA	KG	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO. EMBALAGEM COM 100G EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 02 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PT	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	FLOCÃO DE MILHO\, FARINHA DE MILHO FLOCADA. PACOTES COM 500G	Pc	7.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
33	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO ESPECIAL, TIPO CORTE:SEM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO	KG	6.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	Goiaba polpa	KG	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	Inhame	KG	70,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
36	Laranja	KG	470,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	Leite de coco em pó, pacote de 200g.	PCT	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
38	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL PROCESSAMENTO UHT. CAIXA DE 1L	CX	7.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DO TOCANTINS  
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



39	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA TIPO A TEOR GORDURA SEMIDESNATADO PROCESSAMENTO UHT. ZERO LACTOSE CAIXA DE 1L -	CX	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	LINGUIÇA MISTA DE BOA QUALIDADE COM SELO SIF	KG	700,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
41	Maçã Vermelha	KG	700,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
42	MACARRÃO, TIPO:COMUM, FORMATO:PARAFUSO. PCT: 500G	KG	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
43	MACARRÃO, TIPO:COMUM, FORMATO:ESPAGUETE. PCT: 500G	KG	4.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
44	Mamão maduro	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
45	Maracujá polpa	KG	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	MARGARINA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:ÓLEOS VEGETAIS POLINSATURADOS, SABOR:COM SAL, ESTABILIZANTE:ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE:ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE:SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTE:NÃO APLICÁVEL. 500G	PT	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	MANTEIGA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:ÓLEOS VEGETAIS POLINSATURADOS, SABOR:COM SAL, ESTABILIZANTE:ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE:ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE:SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTE:NÃO APLICÁVEL. 500G	PT	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
48	Melão amarelo	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
49	Melancia	KG	6.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
50	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA:SOJA, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL, TIPO:REFINADO. 900ML	LT	1.900,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
51	OVOS DE GALINHA BRANCOS OU VERMELHOS, TIPO GRANDE. BANDEJA C/ 30 UNIDADES	cartela	240,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
52	Pão doce	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
53	Pão francês	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
54	Peito de frango congelado	KG	2.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
55	Peito de frango filé	KG	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
56	POLVILHO DOCE PACOTE DE 1KG	KG	450,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
57	Polvilho de maisena (peta)	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
58	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, ENTREGUE E EMBALADOS EM BANDEJA DESCARTAVEIS COM PAPEL FILME IDEAL PARA TAL UTILIZAÇÃO.	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
59	Repolho	KG	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
60	SAL REFINADO 1KILOGRAMA	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
61	LEGUME IN NATURA, TIPO:TOMATE, ESPÉCIE:ORGÂNICO	KG	3.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 0,00</b>



### PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A opção pelo parcelamento formal da contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação escolar para a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins se justifica, principalmente, pela natureza e diversidade dos alimentos que compõem o cardápio escolar. Esse parcelamento permite a realização de uma única licitação, com adjudicação em lotes distintos, facilitando a seleção de fornecedores que possam atender às especificidades de cada tipo de alimento ou grupo alimentar. Essa abordagem não apenas garante a qualidade da alimentação fornecida, mas também possibilita a adaptação às variações de demanda ao longo do ano letivo, assegurando um suprimento contínuo e adequado.



Ademais, o parcelamento apresenta benefícios claros em termos de competitividade e eficiência na contratação. A divisão em lotes estimula a participação de um maior número de empresas, incluindo aquelas menores que podem oferecer produtos de qualidade sem a necessidade de atender à totalidade da demanda. Isso potencializa a concorrência e pode resultar em condições mais favoráveis para a administração pública, como preços mais baixos e melhores condições contratuais. O desafio, por outro lado, reside na gestão dos diferentes contratos e na coordenação entre os fornecedores, que exigirão atenção e um acompanhamento efetivo das entregas.

Por fim, a adoção do parcelamento contribui significativamente para o atendimento ao interesse público, visto que assegura uma alimentação escolar diversificada e de qualidade, vital para o desenvolvimento nutricional dos alunos. Essa estratégia facilita a adequação dos serviços prestados às necessidades nutricionais específicas, promovendo saúde e bem-estar, fatores essencialmente interligados ao aprendizado e ao rendimento escolar. Assim, o parcelamento não é apenas uma técnica de contratação, mas uma forma de garantir que as políticas públicas sejam implementadas de maneira eficaz e responsiva às demandas da comunidade escolar.



## RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de serviços para garantir o fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar de qualidade visa maximizar a economicidade por meio de uma gestão eficiente dos recursos. A solução proposta prioriza a seleção de fornecedores com preços competitivos e qualidade comprovada, permitindo um melhor aproveitamento do orçamento destinado à merenda escolar. Ao adotar um modelo de compra centralizada, a Prefeitura pode negociar melhores condições com os fornecedores, resultando em preços mais baixos e redução de custos no processo de aquisição.

Além disso, a otimização dos recursos humanos é um aspecto essencial na implementação dessa solução. Com a contratação de um fornecedor capacitado, o município poderá delegar a responsabilidade da elaboração do cardápio e da logística de entrega das refeições, liberando os servidores públicos de atividades que demandam tempo e dedicação. Essa redistribuição de funções permite que os profissionais da educação se concentrem em suas atribuições primordiais, como a promoção do aprendizado e o acompanhamento da saúde dos alunos.

Quanto aos recursos materiais e financeiros, a escolha da solução assegura que as instalações da escola sejam utilizadas de maneira eficiente, minimizando desperdícios e aumentando a capacidade de atendimento. O planejamento nutricional adequado resulta em um uso mais consciente dos insumos, evitando sobras e proporcionando uma alimentação balanceada. Isso não apenas gera economia, mas também valoriza a qualidade do serviço prestado, contribuindo para a satisfação da comunidade escolar.



Em resumo, a solução proposta para garantir a alimentação escolar de qualidade traz resultados esperados significativos em termos de economicidade e otimização dos recursos disponíveis, promovendo um cenário onde cada verba pública é utilizada de forma mais eficaz e responsável.



## PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir o fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar de qualidade na Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, é fundamental adotar uma série de providências que contribuam para a eficácia da solução escolhida. A seguir, são listadas as providências recomendadas:

Primeiramente, deve-se realizar um diagnóstico detalhado das necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino, com base nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa análise deve considerar a faixa etária, as preferências alimentares e as particularidades locais, a fim de estruturar um cardápio que atenda às exigências nutricionais adequadas.

Em seguida, é crucial estabelecer parcerias com instituições ou profissionais da área de nutrição para orientação técnica sobre a elaboração do cardápio e acompanhamento da qualidade dos alimentos oferecidos. Esse apoio técnico será essencial para garantir que as refeições servidas estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional, além de atender às necessidades específicas dos alunos.

Além disso, deve-se elaborar um plano de monitoramento constante da qualidade dos produtos adquiridos, incluindo a definição de indicadores de desempenho que possibilitem avaliar não apenas a qualidade nutricional, mas também a aceitabilidade das refeições pelos alunos. Esses indicadores devem ser monitorados periodicamente, permitindo ajustes no cardápio ou na seleção de fornecedores conforme necessário.

Outra providência importante é a realização de processos seletivos claros e transparentes para a escolha dos fornecedores de alimentos. A seleção deve priorizar fornecedores que demonstrem capacidade técnica e compromisso com a qualidade e segurança dos produtos, podendo incluir critérios como a origem dos alimentos, práticas de produção sustentável e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Ademais, recomenda-se a implementação de um programa de capacitação para os servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual, visando ao aprimoramento das competências necessárias para a supervisão eficaz dos contratos. Essa capacitação deve abordar aspectos relacionados à legislação pertinente, boas práticas de gestão de contratos e métodos de controle e avaliação da execução das condições contratuais, garantindo assim que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente e econômica.



Por fim, a Prefeitura deve estabelecer canais de comunicação efetivos com a comunidade escolar, possibilitando feedback contínuo sobre a satisfação com a alimentação escolar. Essa interação auxiliará na identificação de possíveis melhorias e na adaptação do programa às demandas da população.

Essas providências operacionais e estruturais visam garantir a implementação eficaz da solução escolhida, promovendo assim a adequada alimentação escolar dos estudantes da rede municipal de ensino, alinhando-se aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia.



## CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e interdependentes para a solução proposta, que é a contratação de fornecimento de alimentação escolar, demonstra que não há outras contratações que devam ser realizadas antes dessa. A razão para essa conclusão reside na natureza específica do problema apresentado e na solução escolhida.

O fornecimento de alimentação escolar demanda uma abordagem focada e direcionada, onde a qualidade e a variedade dos alimentos são essenciais para atender às necessidades nutricionais dos alunos. Nesse sentido, a contratação do fornecedor de alimentação escolar pode ser realizada diretamente, sem dependências técnicas ou operacionais que demandem outras contratações prévias.

Entretanto, cabe ressaltar algumas possíveis contratações que poderiam ser consideradas em outros contextos, mas que não se configuram como indispensáveis ou pré-requisitos para o fornecimento adequado da alimentação escolar. Por exemplo, contratações relacionadas à manutenção de cozinhas escolares, adequações prediais para garantir condições sanitárias adequadas ou aquisição de utensílios específicos para a preparação e serviço das refeições, embora possam contribuir para a eficiência do programa de alimentação escolar, não constituem uma condição sine qua non para a execução imediata do contrato de fornecimento.

Portanto, a escolha pela solução de "CONTRATAÇÕES" para assegurar o fornecimento contínuo de alimentação escolar se mostra suficiente para atender à demanda identificada, sem a necessidade urgente de contratações correlatas ou interdependentes. Isso permite que a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins atue de maneira direta e efetiva diante do desafio atual.



## IMPACTOS AMBIENTAIS

A implementação de um programa de fornecimento adequado e contínuo de alimentação escolar em Buriti do Tocantins pode acarretar diversos impactos ambientais, que precisam ser cuidadosamente considerados e mitigados para garantir a sustentabilidade da iniciativa.



Um dos principais impactos diz respeito à geração de resíduos sólidos, provenientes tanto das embalagens dos produtos alimentícios como dos restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, é essencial implementar práticas de gestão de resíduos, como a promoção da reciclagem e a compostagem. A introdução de materiais recicláveis nas embalagens e a seleção de fornecedores que adotem processos de produção sustentáveis contribuirão significativamente para a redução de resíduos. Educação ambiental junto aos alunos e à comunidade sobre a correta separação e descarte de resíduos será uma medida complementar importante.

Outro impacto relevante é o consumo elevado de energia devido ao transporte e armazenamento dos alimentos. Para minimizar este efeito, recomenda-se a escolha de fornecedores locais ou regionais que possam oferecer produtos frescos e de qualidade, reduzindo as distâncias de transporte e, conseqüentemente, as emissões de gases de efeito estufa associadas. Além disso, a adoção de técnicas de eficiência energética nas instalações de armazenamento e preparo dos alimentos, como a utilização de equipamentos com selo Procel ou similares, pode auxiliar na redução do consumo de eletricidade.

Quanto ao uso da água, um recurso essencial para a produção de alimentos, a implementação de boas práticas de manejo hídrico, como o controle de desperdícios e a utilização de sistemas de captação de água da chuva nos estabelecimentos que preparam os alimentos, pode reduzir a pressão sobre fontes hídricas locais.

A logística reversa também tem um papel fundamental na minimização dos impactos ambientais. A contratação deve incluir cláusulas que exijam dos fornecedores a responsabilidade pelo retorno das embalagens e outros materiais após o uso. Isso promoverá uma cultura de reaproveitamento e reciclagem, contribuindo para uma economia circular.

Em resumo, a identificação rigorosa dos impactos ambientais associados ao fornecimento de alimentação escolar deve ser acompanhada de medidas mitigadoras práticas, voltadas para a eficiência energética e a gestão responsável dos recursos. A inserção de medidas de logística reversa reforça essa abordagem sustentável, permitindo uma redução significativa dos impactos ambientais gerados pela iniciativa.



## CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é PLENAMENTE VIÁVEL.

Buriti do Tocantins - TO, 16 de Dezembro de 2024



ESTADO DO TOCANTINS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITI DO TOCANTINS  
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA



---

HONNY CAYRES DE BRITO  
Diretor de Compras  
28/2023