

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 dificuldade de garantir a oferta adequada e nutricionalmente equilibrada de refeições para os alunos da rede municipal de ensino, impactando a saúde e o desempenho escolar das crianças.

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 Constituição Federal e as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) determinam a obrigatoriedade do fornecimento de alimentação escolar adequada às instituições de ensino. Nesse contexto, a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins identifica a necessidade de formalizar um registro de preços para a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Essa medida visa atender as demandas emergenciais e contínuas do Fundo Municipal de Educação.

O problema observado é que, atualmente, a oferta de gêneros alimentícios para os alunos da rede pública de ensino enfrenta desafios relativos à regularidade e à qualidade dos produtos, comprometendo assim a efetividade do Programa de Alimentação Escolar (PNAE). A inadequação na aquisição desses insumos pode levar a deficiências nutricionais nos estudantes, interferindo negativamente em seu desenvolvimento físico e cognitivo, além de impactar diretamente no rendimento escolar e na formação educacional.

Diante dessa situação, torna-se imprescindível a implementação de um registro de preços que permita a contratação de uma empresa qualificada para o fornecimento sistemático de alimentos. Esta abordagem facilitará o processo de compra, garantindo eficiência nas aquisições e melhor



planejamento orçamentário, ao mesmo tempo em que assegura a acessibilidade aos serviços de alimentação nas escolas. O registro de preços terá como objetivo promover a transparência e a competitividade no processo licitatório, possibilitando a seleção dos fornecedores mais adequados, que garantam a qualidade e a variedade dos gêneros alimentícios.

A relevância desta contratação perpassa não apenas pelo cumprimento legal das obrigações educacionais, mas também pela promoção do direito à alimentação saudável e adequada, fundamental para o desenvolvimento integral dos alunos. Assim, atender essa necessidade é de interesse público, uma vez que impacta diretamente na saúde, no aprendizado e na formação de cidadãos conscientes e preparados para o futuro, contribuindo para a construção de uma sociedade mais justa e equitativa.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração do estudo técnico preliminar para a contratação de empresa fornecedora de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar deve considerar requisitos claros e objetivos, que garantam a qualidade e adequação dos produtos oferecidos. A seguir, estão os requisitos mínimos que devem ser atendidos pela futura contratada, considerando as necessidades específicas do Fundo Municipal de Educação do Município de Buriti do Tocantins.

1. Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e demais regulamentações pertinentes à alimentação escolar, assegurando a segurança alimentar e nutricional.
2. Todos os produtos fornecidos devem apresentar certificação de qualidade e origem, como selo de inspeção federal (SIF) ou equivalente, garantindo a procedência dos itens.
3. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às diretrizes estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo a oferta de alimentos saudáveis e nutritivos.
4. A contratada deverá fornecer uma variedade de produtos que atenda às diferentes faixas etárias dos alunos, contemplando opções para dietas específicas (alérgicos, vegetarianos, etc.).
5. O prazo de validade dos produtos deve ser superior a 60 dias a partir da entrega, exceto para produtos perecíveis, cuja data de validade de entrega não pode ser inferior a 10% do prazo total.
6. A embalagem dos produtos deve ser adequada e seguir as normas de transporte e armazenamento que preservem a integridade e segurança dos alimentos, evitando contaminações.
7. A quantidade de cada item a ser fornecido deverá ser definida em tabelas detalhadas, de acordo com as necessidades do calendário escolar, com revisões semestrais baseadas na demanda.
8. A empresa contratada deverá dispor de um sistema de rastreabilidade dos produtos, permitindo o acompanhamento desde a origem até a entrega à escola.
9. O fornecedor deverá garantir a disponibilização de amostras dos produtos antes da efetivação do contrato, para verificação da qualidade e aceitabilidade pelas equipes de nutrição escolar.
10. A contratada deve demonstrar experiência comprovada no fornecimento de gêneros alimentícios para escolas, apresentando referências de contratos anteriores em municípios semelhantes.

Estes requisitos visam assegurar que a seleção da proposta mais vantajosa respeite tanto a qualidade quanto a competitividade do processo licitatório, contribuindo para uma alimentação escolar adequada às necessidades dos alunos.





SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções Disponíveis para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar

1. **Contratação Direta com Fornecedores Locais**

- Vantagens:

- Proximidade geográfica facilita a logística e reduz custos de transporte.
- Possibilidade de contratação à vista, podendo resultar em preços mais baixos.
- Promoção da economia local, gerando empregos e desenvolvimento regional.

- Desvantagens:

- Limitação na variedade de produtos disponíveis.
- Dependência de um número reduzido de fornecedores pode comprometer a continuidade do fornecimento.
- Risco de falta de controle sobre a qualidade dos produtos.

2. **Sistema de Registro de Preços (SRP)**

- Vantagens:

- Flexibilidade na aquisição de diferentes quantidades ao longo do tempo, conforme necessidade.
- Possibilidade de negociação com múltiplos fornecedores, garantindo melhor preço e condições.
- Facilita a gestão dos contratos, permitindo ajustes conforme demanda e evolução do mercado.

- Desvantagens:

- Maior tempo de implementação devido à necessidade de regulamentação do processo licitatório.
- A complexidade administrativa pode gerar dificuldades na administração do contrato.
- Exige acompanhamento constante para garantir que as condições sejam atendidas ao longo da vigência.

3. **Parcerias com Cooperativas ou Associações de Produtores**

- Vantagens:

- Valorização da produção local e possibilidade de obter produtos frescos e de maior qualidade.
- Acordos flexíveis que podem se ajustar às demandas específicas do município.
- Possibilidade de engajamento comunitário e educação alimentar junto aos estudantes.

- Desvantagens:

- Variabilidade na oferta de produtos pode dificultar o atendimento das necessidades em quantidade e regularidade.
- Dependência de safras e fatores climáticos, impactando a predictibilidade do fornecimento.
- Necessidade de maior gerenciamento e supervisão dos acordos estabelecidos.

4. **Estabelecimento de Contrato com Empresas Especializadas em Fornecimento de Merenda Escolar**

- Vantagens:

- Garantia de padrões elevados de qualidade e segurança alimentar, com empresas já consolidadas no mercado.
- Oferecem serviços de nutrição e adequação das dietas, levando em consideração aspectos de saúde e inclusão alimentar.



- Eficiência logística e entrega programada, assegurando o abastecimento contínuo.
- Desvantagens:
 - Custos mais elevados em comparação com fornecedores locais ou cooperativas.
 - Rigidez nas condições de contrato pode limitar a adaptação às necessidades emergentes.
 - Processo de seleção e contratação pode ser demorado devido à concorrência e requisitos legais.

5. ****Cotações Online e Compras Diretas via Plataformas Digitais****

- Vantagens:
 - Agilidade no processo de compra e comparação de preços de diversos fornecedores em tempo real.
 - Transparência nas transações, permitindo melhor controle financeiro.
 - Acesso a uma gama mais ampla de fornecedores, aumentando a competição e podendo reduzir os preços.
- Desvantagens:
 - Pode haver dificuldade em garantir a qualidade dos produtos comprados, dependendo da confiabilidade das plataformas e dos fornecedores.
 - Menor controle sobre a entrega e origem dos produtos, com riscos maiores em termos de segurança alimentar.
 - Dependência de infraestrutura tecnológica e capacitação dos servidores públicos para uso eficiente das ferramentas.

Análise Comparativa das Soluções:

- ****Custo**:** Sistema de Registro de Preços tende a ser mais econômico pela competição entre fornecedores, mas cooperativas podem oferecer preços reduzidos por valorizar a produção local. Empresas especializadas tendem a ter os custos mais altos.
- ****Qualidade**:** Empresas especializadas geralmente garantem padrões elevados de qualidade, seguidas de cooperativas locais que podem oferecer produtos frescos. Contratação direta tem maior risco de variabilidade na qualidade.
- ****Flexibilidade**:** O sistema de registro de preços e parcerias com cooperativas oferecem maior flexibilidade na adaptação à demanda, enquanto a contratação direta é menos adaptável.
- ****Manutenção e Suporte**:** Empresas especializadas normalmente fornecem assistência técnica e nutricional. Cooperativas exigem maior fiscalização e suporte administrativo.
- ****Tempo de Implementação**:** Contratações diretas e compras digitais são rápidas, enquanto sistemas de registro de preços e parcerias requerem processos mais longos para formação de contratos.
- ****Impacto nos Objetivos da Contratação**:** Todas as soluções visam atender as necessidades alimentares da escola, mas a maior eficiência e impacto social podem vir de contratos com empresas especializadas e cooperativas, respectivamente.

Opções combinadas também podem ser consideradas, conforme as necessidades específicas e o contexto local do Município de Buriti do Tocantins.



DESCRÍÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO



A escolha pela contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins se justifica por diversos aspectos técnicos e operacionais que visam atender as necessidades nutricionais dos alunos, promovendo o bem-estar e o desempenho escolar das crianças.

Os aspectos técnicos que embasam essa decisão incluem o desempenho adequado da solução em termos de qualidade nutricional e variedade dos alimentos. A alimentação escolar deve ser planejada de forma a garantir uma dieta equilibrada, levando em consideração as recomendações nutricionais estabelecidas pelo Ministério da Saúde e outros órgãos competentes. A combinação de ingredientes frescos e processados com baixo teor de aditivos favorece a saúde dos estudantes e promove hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Além disso, as empresas contratadas devem demonstrar compatibilidade com as exigências locais, sendo capazes de atender às diferentes faixas etárias e necessidades específicas da população escolar. A facilidade de implementação do serviço, através de um sistema de registro de preços, garante agilidade nas aquisições e adequação à demanda real, evitando desperdícios e possibilitando ajustes conforme as necessidades da rede de ensino.

Em termos operacionais, os benefícios incluem a possibilidade de manutenção e suporte contínuo por parte do fornecedor, o que assegura a qualidade constante dos gêneros alimentícios ao longo do contrato. As empresas de fornecimento de alimentação escolar geralmente oferecem prestação de contas e relatórios periódicos sobre a origem dos produtos e suas características nutricionais, proporcionando transparência e confiabilidade ao processo. A escalabilidade da solução também é uma vantagem significativa, pois permite a adaptação do volume fornecido conforme variações no número de alunos matriculados, minimizando riscos de desabastecimento ou de excessos que resultariam em perda financeira para o município.

Do ponto de vista econômico, o modelo de registro de preços é vantajoso porque facilita negociações baseadas na quantidade e na periodicidade, trazendo um custo-benefício superior em relação a contratos fixos tradicionais. Essa estratégia não só auxilia na gestão orçamentária da Prefeitura, mas também potencializa a concorrência entre fornecedores, gerando economia e melhorando a eficiência operacional. O retorno esperado em relação ao investimento vai além da economia em termos monetários; envolve, ainda, a melhoria da saúde pública local, refletindo-se em eleição de cidadãos mais saudáveis e educados, fatores fundamentais para o desenvolvimento social e econômico da comunidade.

Diante do exposto, a opção pela contratação de uma empresa para fornecimento de gêneros alimentícios direcionada à alimentação escolar apresenta-se como a alternativa mais adequada à realidade da Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, contribuindo para o bem-estar dos alunos e a promoção de sua saúde e educação, pilares essenciais para o progresso do município.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
------	-----------	---------	--------	-----------	-----------



1	Abacaxi - fruta - com formato cilíndrico ou levemente ovalado, tamanho entre 12 e 30 cm de altura e 8 a 20 cm de diâmetro. Peso médio entre 1 e 5 kg. Casca rugosa, formada por escamas hexagonais sobrepostas, com coloração que varia do verde ao amarelo dourado, podendo apresentar nuances avermelhadas. Polpa suculenta, de cor amarelo-dourada, com sabor doce e ácido característico. Miolo central fibroso e firme. Fruto acompanhado de coroa de folhas espiraladas, verdes com nuances prateadas	Quilogramas	300,00	R\$ 6,49	R\$ 1.947,00
2	Abóbora cabotiá - fruta - com formato redondo achatado, casca espessa, firme e rugosa, de coloração verde-escura com estrias mais claras. Polpa de coloração amarelo-alaranjada, com textura firme e sabor adocicado. Peso médio entre 1 e 3 kg. Produto ideal para uso culinário em preparações diversas, com alto rendimento e boa durabilidade.	Quilogramas	300,00	R\$ 3,50	R\$ 1.050,00
3	Polpa de acerola PCT 1.000g, produto congelado, 100% natural, sem adição de conservantes ou açúcares. De coloração vermelha vibrante, com sabor ácido e refrescante característico da fruta. Rica em vitamina C, ideal para sucos, smoothies, geleias e outros produtos alimentícios. Embalagem de 1 kg (1.000g) por unidade, pronta para uso.	Pacotes	300,00	R\$ 12,87	R\$ 3.861,00
4	Açúcar cristal, origem vegetal, composto por sacarose de cana de açúcar, embalagem de 2kg. Produto de alta qualidade, com cristais uniformes e sabor doce. Embalagem resistente, garantindo a integridade do produto	Pacotes	1.600,00	R\$ 15,47	R\$ 24.752,00
5	Açafrão, apresentação em pó, embalagem plástica de 10g. Condimento de boa qualidade, com sabor e aroma característicos, utilizado para realçar o sabor de diversos pratos culinários. Embalagem prática e resistente, garantindo a conservação do produto, com data de fabricação e validade conforme especificação do fornecedor.	Pacotes	40,00	R\$ 7,15	R\$ 286,00
6	Verdura in natura, tipo Alface, com opções de variedades: Americana, Crespa, Romana e Lisa. Alfaces frescas, com folhas limpas, crocantes e de coloração vibrante, prontas para consumo. Cada variedade possui características distintas: Americana: Folhas grandes, crocantes, e sabor suave. Crespa: Folhas frisadas, de textura mais macia e sabor suave. Romana: Folhas alongadas, crocantes e sabor levemente amargo. Lisa: Folhas lisas e delicadas, sabor suave e fresco. Produto livre de danos e adequado para consumo imediato	Maços	500,00	R\$ 9,56	R\$ 4.780,00
7	Alho, apresentação natural, matéria-prima: alho em cabeça. Tipo: branco, com aspecto físico firme e sem danos. Produto fresco, sem adição de conservantes. Cabeças de alho de qualidade , prontas para uso em temperos, extratos ou outros produtos alimentícios processados	Quilogramas	400,00	R\$ 6,58	R\$ 2.632,00
8	Arroz, tipo 1, classe longo fino, subgrupo agulhinha, em grão. Embalagem de 5 kg (PCT). Grãos selecionados, de alta qualidade, livres de impurezas. Ideal para diversos tipos de preparações alimentícias, com textura firme e de fácil cozimento. Produto adequado para armazenamento e posterior preparo.	Pacotes	1.800,00	R\$ 26,21	R\$ 47.178,00
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem de 200 g. Produto natural, sem adição de conservantes ou açúcares, ideal para consumo em preparações como mingaus, smoothies, cereais e produtos de panificação. Flocos finos de aveia de alta qualidade, com sabor suave e textura macia. Embalagem prática e de fácil armazenamento	Caixas	40,00	R\$ 6,28	R\$ 251,20
10	Banana prata, fresca, de tamanho médio a grande, com casca de coloração verde-amarelada, que amadurece para um tom amarelado suave. Polpa firme, de sabor doce e levemente ácido, com textura macia. Produto livre de danos e adequado	Quilogramas	3.000,00	R\$ 6,70	R\$ 20.100,00



	para consumo imediato, com boa durabilidade após o amadurecimento.				
11	Batata-doce, fresca, de casca fina e firme, com coloração que varia entre o marrom, roxo ou amarelo. Polpa de textura macia, doce e suculenta, variando de cor branca, amarela ou alaranjada. Livre de danos e imperfeições, com boa durabilidade.	Quilogramas	150,00	R\$ 3,47	R\$ 520,50
12	Batata-inglesa, fresca, de casca fina, firme e uniforme, com coloração bege. Polpa de textura cremosa, branca ou amarelada. Produto de alta qualidade, livre de imperfeições e danos, com boa durabilidade.	Quilogramas	2.500,00	R\$ 2,94	R\$ 7.350,00
13	Beterraba, fresca, de casca fina e firme, com coloração variando de roxo escuro a vermelho intenso. Polpa de textura firme e suculenta, de cor vermelho-rosada, com sabor doce e terroso. Produto de alta qualidade, livre de danos ou imperfeições, com boa durabilidade.	Quilogramas	200,00	R\$ 2,98	R\$ 596,00
14	Café torrado e moído, embalagem de 250g. Produto de qualidade padrão, com torrefação e moagem adequadas para preparo. Sem adição de conservantes ou aromatizantes artificiais, preservando o sabor natural do café. Embalagem prática e resistente, garantindo a conservação do frescor.	Pacotes	480,00	R\$ 16,90	R\$ 8.112,00
15	Polpa de frutas sabor caju congelada, embalagem de 1 kg. Produto natural, sem adição de conservantes ou açúcares. Polpa cremosa, com sabor doce e refrescante característico da fruta.	Quilogramas	400,00	R\$ 12,15	R\$ 4.860,00
16	Carne bovina in natura de 1ª, tipo corte coxão mole, apresentação em estado de conservação resfriado(a). Com controle rigoroso de qualidade e frescor. Livre de impurezas, com garantia de boa conservação durante o transporte e armazenamento	Quilogramas	3.500,00	R\$ 45,24	R\$ 158.340,00
17	Carne bovina moída in natura de 2ª, tipo corte apresentação em estado de conservação resfriado. Produto de qualidade padrão, com baixo teor de gordura. Controle rigoroso de qualidade e frescor durante o transporte e armazenamento. Produto livre de impurezas, adequado para consumo.	Quilogramas	4.900,00	R\$ 42,13	R\$ 206.437,00
18	Verdura in natura: Tipo: cebola in natura, espécie: comum. Produto fresco, com casca firme e sem danos. Coloração da casca pode variar entre dourada, branca ou roxa, dependendo da variedade. Produto livre de impurezas, com boa durabilidade e adequado para armazenamento em condições ideais.	Quilogramas	800,00	R\$ 3,69	R\$ 2.952,00
19	Verdura in natura: Cenoura, fresca, de casca fina e firme, com coloração laranja vibrante. Produto de qualidade, livre de danos ou imperfeições, com boa durabilidade. Embalagem conforme especificação do fornecedor, geralmente por quilo ou unidade	Quilogramas	2.500,00	R\$ 2,62	R\$ 6.550,00
20	Verdura in natura: Cheiro verde, composto por 50% de cebollas e 50% de coentro, fresco. Produto livre de impurezas e em sua forma natural, com folhas bem selecionadas e sem danos.	Maços	300,00	R\$ 2,22	R\$ 666,00
21	Verdura in natura: Chuchu, fresco, de casca fina e verde-clara, com formato alongado e superfície lisa. Produto livre de danos ou imperfeições, com boa durabilidade e ideal para armazenamento.	Quilogramas	200,00	R\$ 3,79	R\$ 758,00
22	Condimento colorau, apresentação industrial, matéria-prima: colorau em pó. Tipo: industrial, com aspecto fino e homogêneo, ideal para aplicação culinária em geral. Embalagem de 500g, prática e resistente, adequada para o uso em grandes quantidades na indústria alimentícia ou no comércio. Produto livre de aditivos e conservantes, preservando as propriedades naturais do colorau.	Pacotes	400,00	R\$ 3,83	R\$ 1.532,00
23	Verdura in natura Couve manteiga, fresca, com folhas grandes, verde-escuras e de textura macia e suculenta. Ideal para	Maços	150,00	R\$ 5,89	R\$ 883,50



	consumo em saladas, refogados, sucos ou como acompanhamento em diversos pratos culinários. Produto livre de impurezas, sem danos ou folhas murchas, garantindo frescor e qualidade. Apresentação em unidade molho, conforme especificação do fornecedor, ideal para uso culinário				
24	Farinha de mandioca, apresentação torrada, tipo grupo: seca, tipo subgrupo: fina, tipo classe: branca, tipo: 1. Embalagem de 2 kg, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade e frescor da farinha. Livre de impurezas, com granulação fina e sabor suave.	Quilogramas	2.000,00	R\$ 8,82	R\$ 17.640,00
25	Farinha de trigo, material: trigo, apresentação: pó, com fermento. Dentro do Prazo de validade. Embalagem de 1 kg, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade da farinha. Produto livre de impurezas, com textura fina e adequada para diversas preparações culinárias.	Pacotes	500,00	R\$ 7,74	R\$ 3.870,00
26	Feijão, tipo: 1, tipo classe: carioca. Dentro do prazo de validade. Embalagem de 1 kg, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do feijão. Produto livre de impurezas, com grãos selecionados e boa durabilidade.	Pacotes	800,00	R\$ 12,12	R\$ 9.696,00
27	Feijão, tipo: 1, tipo de corda, prazo de validade: 180 dias (empacotado). Embalagem de 1 kg, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do feijão. Produto livre de impurezas, com grãos selecionados e boa durabilidade.	Quilogramas	500,00	R\$ 10,69	R\$ 5.345,00
28	Fermento biológico fresco, embalagem com 100g, em perfeito estado de conservação. Produto com boa qualidade, contendo data de fabricação e dentro do prazo de validade. Ideal para panificação e outros usos culinários que requerem fermentação.	Unidades	150,00	R\$ 6,60	R\$ 990,00
29	Flocão de milho, farinha de milho flocada, embalagem de 500g. Produto com flocos de milho grandes, com sabor característico e textura leve. Ideal para diversas preparações, como mingaus, polentas ou como acompanhamento. Embalagem prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do produto.	Pacotes	6.000,00	R\$ 4,86	R\$ 29.160,00
30	Frango inteiro 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	Quilogramas	8.000,00	R\$ 15,33	R\$ 122.640,00
31	Polpa de goiaba congelada, produto natural, sem adição de conservantes ou açúcares. Embalagem congelada, com sabor doce e aroma característico da goiaba madura. Embalagem conforme especificação do fornecedor, geralmente por peso, como	Quilogramas	300,00	R\$ 12,26	R\$ 3.678,00
32	Fruta in natura - Laranja, fresca, com casca espessa e de cor vibrante, geralmente de tonalidade laranja. Polpa suculenta e doce, rica em vitamina C. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade.	Quilogramas	470,00	R\$ 3,43	R\$ 1.612,10
33	Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor de gordura integral, processamento UHT. Embalagem de 1L, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do produto.	Litros	9.000,00	R\$ 6,99	R\$ 62.910,00
34	Leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor de gordura SEMIDESNATADO, processamento UHT, zero lactose. Embalagem de 1L, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do produto.	Litros	700,00	R\$ 8,70	R\$ 6.090,00
35	Linguiça mista de boa qualidade, com seleo SIF (Serviço de Inspeção Federal), garantindo a conformidade com as normas sanitárias e de qualidade. Produto de sabor tradicional, elaborado com carne suína e bovina, temperada de forma a manter a suculência e o aroma característico.	Quilogramas	900,00	R\$ 25,13	R\$ 22.617,00
36	Fruta in natura: maçã vermelha, de casca firme e brilhante, com coloração vermelha intensa. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade e frescor.	Quilogramas	700,00	R\$ 12,15	R\$ 8.505,00



37	Macarrão tipo comum, formato: parafuso, embalagem de 500g. Produto de alta qualidade, com textura firme. Embalagem prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do macarrão.	Pacotes	4.000,00	R\$ 6,15	R\$ 24.600,00
38	Macarrão tipo comum, formato: espaguete, número 8, embalagem de 500g. Produto de alta qualidade, com textura firme e comprimento adequado para diversos preparos. Embalagem prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do macarrão. Livre de impurezas, pronto para ser cozido de acordo com a preferência culinária.	Pacotes	4.000,00	R\$ 8,64	R\$ 34.560,00
39	Fruta in natura: mamão maduro, com casca de coloração laranja intensa e polpa suculenta, macia e doce. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade e frescor.	Quilogramas	100,00	R\$ 5,67	R\$ 567,00
40	Polpa de maracujá congelada, produto natural, sem adição de conservantes ou açúcares. Apresentação em embalagem congelada, com sabor ácido e aroma característico do maracujá fresco. Embalagem de 1 kg	Quilogramas	500,00	R\$ 26,83	R\$ 13.415,00
41	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. Embalagem de 500g, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade da margarina.	Potes	600,00	R\$ 8,01	R\$ 4.806,00
42	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. Embalagem de 500g, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade da manteiga.	Potes	150,00	R\$ 24,27	R\$ 3.640,50
43	Fruta in natura: melão amarelo, de casca fina e coloração amarela vibrante. Polpa suculenta, doce e de textura macia, com sementes pequenas e comestíveis. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade e frescor.	Quilogramas	200,00	R\$ 7,86	R\$ 1.572,00
44	Fruta in natura: melancia, de casca grossa e coloração verde com listras mais claras. Polpa suculenta, doce e de cor vermelha ou rosada, com sementes negras ou brancas. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade e frescor.	Quilogramas	6.000,00	R\$ 5,00	R\$ 30.000,00
45	Óleo vegetal comestível, matéria-prima: soja, aplicação: culinária em geral, tipo: refinado. Embalagem de 900ml, prática e resistente, garantindo a conservação da qualidade do óleo. Produto de sabor neutro, adequado para frituras, refogados e outras preparações culinárias.	Litros	1.900,00	R\$ 7,32	R\$ 13.908,00
46	Ovos de galinha brancos ou vermelhos, tipo grande, embalados em bandeja com 30 unidades. Produto fresco, com casca firme e intacta, de cor homogênea. Garantia de qualidade e segurança alimentar, com bom armazenamento e durabilidade. Embalagem conforme especificação do fornecedor.	Cartelas	400,00	R\$ 24,96	R\$ 9.984,00
47	Pão doce, de 40g a 60g, macio e leve, com textura aerada e sabor doce, enriquecido com ingredientes como leite, açúcar e manteiga. Produto fresco, de boa aparência, livre de defeitos ou impurezas	Quilogramas	1.500,00	R\$ 34,29	R\$ 51.435,00
48	Pão francês, com peso médio entre 50g a 70g por unidade, de casca crocante e miolo macio. Produto fresco, de boa aparência, sem defeitos ou impurezas, ideal para consumo diário. Embalagem conforme especificação do fornecedor, geralmente por unidade ou peso	Quilogramas	1.500,00	R\$ 27,45	R\$ 41.175,00
49	Peito de frango congelado, com ossada, de boa qualidade, com carne suculenta e macia. Produto livre de defeitos e impurezas.	Quilogramas	1.800,00	R\$ 24,51	R\$ 44.118,00
50	Filé Peito de frango congelado, de boa qualidade, sem pele e sem ossos. Produto com carne macia e suculenta, sem adição	Quilogramas	1.800,00	R\$ 19,09	R\$ 34.362,00



	de conservantes ou corantes. Apresentação livre de defeitos, com corte uniforme e sem excessos de gordura.				
51	Polvilho doce, pacote de 1kg, de alta qualidade, com textura fina e branca. Produto utilizado na culinária, especialmente para o preparo de pães, biscoitos e outras receitas. Embalagem resistente, garantindo a conservação do produto. Livre de impurezas, com validade conforme especificação do fornecedor.	Pacotes	800,00	R\$ 9,38	R\$ 7.504,00
52	Queijo mussarela fatiado, entregue e embalado em bandejas descartáveis com papel filme, garantindo a conservação do produto. Produto de boa qualidade, com fatias uniformes e sabor suave. Embalagem prática e resistente, garantindo frescor e integridade.	Quilogramas	200,00	R\$ 53,96	R\$ 10.792,00
53	Verdura in natura Repolho in natura, de folhas firmes e crocantes, com coloração verde claro, dependendo da variedade. Produto livre de defeitos ou manchas, com boa durabilidade e frescor.	Quilogramas	800,00	R\$ 9,09	R\$ 7.272,00
54	Sal refinado, embalagem de 1kg, de alta pureza, utilizado em diversas preparações culinárias. Produto livre de impurezas, com grãos finos e soltos, garantindo facilidade de uso.	Quilogramas	400,00	R\$ 2,50	R\$ 1.000,00
55	Legume in natura: tomate, cultivado sem o uso de pesticidas ou fertilizantes químicos. Produto fresco, de boa qualidade, com coloração vermelha vibrante e sabor doce e suculento. Livre de defeitos, manchas ou imperfeições.	Quilogramas	3.000,00	R\$ 4,55	R\$ 13.650,00
Valor Total					R\$ 1.149.507,80



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A escolha pelo parcelamento formal, permitindo a realização de uma única licitação com a adjudicação em lotes ou itens distintos, é fundamentada principalmente na diversidade dos gêneros alimentícios necessários para garantir uma alimentação escolar equilibrada e adequada. A oferta variada de produtos alimentares demanda diferentes fornecedores com expertise específica, assegurando assim a qualidade nutricional das refeições oferecidas aos alunos. Ao segmentar a contratação em lotes, a Prefeitura terá a flexibilidade de selecionar empresas que se destacam em determinados itens, promovendo uma concorrência saudável e potencialmente reduzindo custos.

Além disso, o parcelamento na forma de lotes possibilita uma melhor gestão e controle do fornecimento, pois permite que a administração pública monitore mais eficazmente a entrega de cada gênero alimentar, assegurando que as demandas sejam atendidas pontualmente e com a qualidade necessária. Essa abordagem reduz o risco de problemas logísticos e operacionais, já que cada lote pode ter sua própria dinâmica de entrega, facilitando o gerenciamento de eventuais falhas ou atrasos por parte dos fornecedores.

Por fim, ao optar por essa modalidade de contratação, a Prefeitura de Buriti do Tocantins demonstra seu compromisso com o interesse público, visando proporcionar uma alimentação escolar adequada e nutricionalmente balanceada. O parcelamento, neste formato, não apenas melhora a eficiência da contratação, mas também contribui para a saúde e o desempenho escolar das crianças, garantindo que todas as necessidades do Fundo Municipal de Educação sejam atendidas de maneira eficaz e responsável.





RESULTADOS PRETENDIDOS

A proposta de realizar um registro de preços para a contratação de uma empresa fornecedora de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins visa garantir uma solução efetiva e eficiente para enfrentar o problema da oferta inadequada de refeições, que impacta diretamente na saúde e no desempenho escolar dos alunos. A adoção desse modelo permitirá à prefeitura maximizar a relação custo-benefício, favorecendo a economicidade.

A escolha pelo sistema de registro de preços possibilita que a prefeitura adquira alimentos a preços previamente estabelecidos em contrato, evitando flutuações do mercado e garantindo a melhor tarifa por produto. Essa prática resulta na possibilidade de planejamento orçamentário mais eficaz e na utilização racional dos recursos financeiros, já que as compras serão feitas de acordo com a real demanda ao longo do ano letivo, evitando desperdícios e aquisições excessivas.

Adicionalmente, a implementação dessa solução permite um melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais disponíveis. Com o registro de preços, a equipe do Fundo Municipal de Educação poderá concentrar esforços em atividades educativas e administrativas, reduzindo o tempo dedicado à compra emergencial de alimentos. Isso também contribui para que os colaboradores da educação se tornem mais eficientes em suas funções, uma vez que poderão focar em tarefas que realmente agregam valor ao processo educacional.

Por fim, a execução dessa estratégia propõe um gerenciamento otimizado dos recursos financeiros, humanos e materiais, promovendo uma adequada alocação e controle sobre os gastos relacionados à merenda escolar. A expectativa é que, com um fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios, a saúde e o desempenho escolar dos alunos melhorem consideravelmente, refletindo em benefícios sociais e educativos para a comunidade de Buriti do Tocantins. Assim, a contratação proposta não somente endereça a questão atual da alimentação escolar, mas também assegura um uso responsável e eficiente dos recursos públicos.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a eficaz implementação da solução de Registro de Preços para o fornecimento de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins, algumas providências específicas devem ser consideradas. A primeira delas é a realização de um diagnóstico detalhado das necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal. Essa análise deve envolver a identificação dos grupos alimentares essenciais, levando em conta as particularidades regionais e as diretrizes do Ministério da Educação sobre alimentação escolar.

A segunda providência refere-se à pesquisa de mercado para entender as condições de fornecimento, qualidade e preços dos gêneros alimentícios. Essa etapa é crucial para assegurar que os preços previstos no edital refletem a realidade do mercado, evitando possíveis superfaturamentos e garantindo a economicidade na contratação.



Outra medida fundamental é o desenvolvimento de um plano de monitoramento e fiscalização da qualidade dos alimentos fornecidos. Para isso, será necessária a definição de indicadores de qualidade que possibilitem uma avaliação contínua dos produtos entregues, bem como de treinamentos específicos para os servidores responsáveis pela supervisão do contrato. Nesse caso, capacitações técnicas em nutrição e controle de qualidade alimentar são recomendadas, visto que a especificidade da alimentação escolar demanda conhecimentos especializados.

Ademais, deve-se estabelecer um canal de comunicação direta e eficiente entre a administração, a empresa contratada e as escolas, permitindo uma interação contínua que auxilie na resolução de problemas logo que surgem. Isso pode incluir reuniões regulares para a discussão das pautas referentes ao fornecimento, sugestões e feedback das escolas sobre a qualidade dos alimentos.

Por fim, é imperativo que sejam implementados mecanismos de avaliação da satisfação dos usuários finais, ou seja, dos alunos e das comunidades escolares, para coletar dados sobre o impacto da alimentação escolar na saúde e desempenho acadêmico das crianças. Essa estratégia permitirá ajustes necessários ao longo da vigência do contrato e contribuirá para o aprimoramento contínuo do serviço prestado. Todas essas providências visam garantir a execução efetiva do programa de alimentação escolar, promovendo saúde e aprendizagem aos alunos da rede municipal de Buriti do Tocantins.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é o registro de preços para a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, revela que não há necessidade imediata de contratações adicionais que sejam tecnicamente ou operacionalmente dependentes desta proposta.

Em primeiro lugar, a contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar pode ser realizada de maneira isolada, uma vez que a distribuição e manejo desses alimentos são de responsabilidade direta da gestão do Fundo Municipal de Educação. A estrutura atual das escolas já conta com equipes responsáveis pela manipulação e oferta das refeições, que foram adequadamente formadas e equipadas para esse fim.

Adicionalmente, não se identificam necessidades de manutenção ou adequações prediais que necessitem ser implementadas antes da contratação do fornecimento de alimentos. Os estabelecimentos de ensino que compõem a rede municipal estão estruturados para receber os insumos alimentares, possuindo as condições mínimas de higiene e segurança alimentar para garantir a correta aplicação das refeições aos alunos.

Por outro lado, a análise também contempla que, neste momento, não existem outras contratações que possam influenciar ou complementar de forma prioritária o sucesso da execução do contrato de fornecimento de gêneros alimentícios. Não há, por exemplo, a necessidade de compra de equipamentos adicionais ou serviços de logística específicos que interfiram diretamente no cumprimento da oferta alimentar às escolas municipais.



Portanto, considerando as circunstâncias atuais e as capacidades organizacionais necessárias para assegurar a alimentação escolar, conclui-se que não existem contratações correlatas e/ou interdependentes a serem realizadas antes da escolha da solução proposta. A efetividade do registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios atende plenamente à demanda imediata da rede municipal de ensino, facilitando a implementação das políticas de alimentação escolar sem a necessidade de ações complementares prévias.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins pode gerar diversos impactos ambientais que precisam ser considerados e mitigados. Primeiro, é importante identificar os impactos diretos relacionados à produção, transporte e armazenamento dos alimentos. A agricultura intensiva, por exemplo, pode resultar em desmatamento, uso excessivo de pesticidas e fertilizantes, além da contaminação dos solos e águas. O transporte dos gêneros alimentícios pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se não forem adotadas práticas de logística eficiente.

Para mitigar tais impactos, a prefeitura deve priorizar fornecedores que utilizem métodos de cultivo sustentável, como práticas agroecológicas, que minimizam o uso de agroquímicos. A seleção de alimentos da agricultura local reduz a necessidade de transporte a longas distâncias, diminuindo as emissões associadas ao deslocamento. Além disso, promover a compra de produtos orgânicos e certificados pode auxiliar na proteção do meio ambiente e na saúde da população.

Outra questão ambiental relevante é o consumo de energia e recursos durante o armazenamento e processamento dos alimentos. A contratação pode incluir requisitos para que os fornecedores adotem eficiência energética em suas operações, utilizando equipamentos que consumam menos energia e promovendo práticas de gestão responsável dos resíduos gerados no processo.

A logística reversa também deve ser considerada, principalmente no que diz respeito ao descarte de embalagens e sobras dos alimentos. É fundamental estabelecer parcerias com empresas de reciclagem que possam dar destinação adequada às embalagens plásticas, papelão e outros materiais, evitando que sejam descartados de forma inadequada e reduzindo a quantidade de resíduos enviados aos aterros sanitários. A organização de campanhas de conscientização nas escolas sobre o descarte correto e a importância da reciclagem pode engajar a comunidade e reforçar a prática de responsabilidade ambiental.

Por fim, a implementação de uma política de reaproveitamento dos alimentos não utilizados, como doação para instituições de caridade, pode não apenas minimizar o desperdício, mas também apoiar ações sociais na comunidade. Assim, adotando medidas que visem à eficiência energética, técnicas de cultivo sustentáveis e a gestão adequada de resíduos, a Prefeitura Municipal de Buriti do Tocantins poderá promover uma alimentação escolar saudável, ao mesmo tempo que reduz seus impactos ambientais.





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, 08 de Janeiro de 2026.

MAGNA JOVINA COSTA BARATA
Secretaria Municipal de Educação

