



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



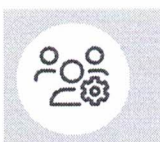
Unidade Requisitante

Fundo Municipal de Educação de Axixá do Tocantins, 31.106.911/0001-21



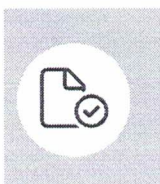
Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto está previsto no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Kézely Sousa Ribeiro, Robervânia Rocha Silva, Maria Eduarda da Silva Oliveira



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins enfrenta dificuldades no fornecimento adequado de merenda escolar, impactando a qualidade nutricional e o atendimento às necessidades alimentares dos estudantes 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 Axixá do Tocantins identificou a necessidade do fornecimento de merenda escolar para a Secretaria Municipal de Educação é uma necessidade inadiável, pois está diretamente relacionada ao bem-estar e à saúde nutricional dos alunos da rede pública de ensino. A alimentação saudável é um componente essencial para o desenvolvimento intelectual e físico das crianças, impactando diretamente no desempenho escolar e na formação de hábitos alimentares adequados.

Atualmente, observa-se que a falta de uma merenda escolar adequada pode levar a deficiências nutricionais que prejudicam não apenas a saúde dos estudantes, mas também sua capacidade de concentração, aprendizado e sociabilidade. A alimentação insuficiente ou inadequada nas escolas pode agudizar problemas já existentes, como a evasão escolar e a dificuldade de aprendizagem, comprometendo assim o direito à educação de qualidade.

Além disso, é necessário considerar que as oscilações no mercado de alimentos podem gerar incertezas no fornecimento contínuo e na qualidade dos produtos oferecidos. Portanto, um contrato com uma empresa



especializada garante o atendimento regular às demandas das escolas, assegurando tanto a quantidade quanto a qualidade dos alimentos disponibilizados aos alunos.

A realização desse processo licitatório para fornecimento de merenda escolar atende a uma necessidade fundamental de garantir o acesso à alimentação adequada para todos os estudantes, respeitando as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Isso é indispensável para promover a equidade no acesso aos recursos educacionais e contribuir para o desenvolvimento integral das crianças e jovens do município.

Em suma, a necessidade de contratar uma empresa para fornecer merenda escolar não se limita a uma questão logística ou operacional, mas envolve aspectos essenciais de saúde pública, desenvolvimento social e aumento da eficácia educacional. O atendimento a essa demanda é imprescindível para garantir o interesse público, promovendo um ambiente escolar saudável e propício ao aprendizado.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins reconheceu a urgência no fornecimento para merenda escolar, visando atender as demandas nutricionais dos alunos nas instituições de ensino do município. Para garantir that a solução contratada cumpra todos os requisitos necessários e atenda plenamente as necessidades identificadas, elaborou-se a seguinte lista de requisitos mínimos que devem ser respeitados:

1. A merenda escolar deverá ser composta por alimentos variados e nutritivos, respeitando as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma dieta equilibrada e saudável.
2. Todos os ingredientes utilizados nas refeições, que são in natura, devem ser frescos, sem adição de conservantes artificiais, corantes ou substâncias nocivas à saúde; além disso, deverão ser adquiridos preferencialmente de produtores locais e orgânicos quando possível.
3. Fornecimento alimentos balanceados, que contemplem todos os grupos alimentares (carboidratos, proteínas, gorduras saudáveis, vitaminas e minerais), garantindo uma dieta nutricionalmente adequada para crianças e adolescentes, conforme cardápio disponibilizado pelos nutricionistas.
4. Atendimento em conformidade com a legislação sanitária vigente e normas de segurança alimentar, garantindo que todos os processos de manipulação, armazenamento e transporte das refeições sejam adequados.
5. Os alimentos devem ser apresentadas de forma adequada, utilizando embalagens apropriadas que preservem a temperatura, a integridade e a apresentação visual dos alimentos.
6. Flexibilidade na entrega dos produtos, com possibilidade de agendamento semanal e a realização de entregas na própria instituição de ensino, garantindo a pontualidade de acordo com cronograma previamente definido.
7. Garantia de que as refeições sejam servidas em tempo adequado, em consonância com os horários escolares, evitando desperdícios e garantindo a satisfação dos alunos.



Esses requisitos foram elaborados para assegurar que a contratação atende às necessidades nutricionais dos estudantes e contribui para a promoção da saúde e bem-estar, respeitando as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/21.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para garantir a oferta de alimentação escolar em Axixá do Tocantins:

1. ****Aquisição de alimentos in natura (frutas, vegetais, grãos) diretamente da agricultura local****
 - Vantagens:
 - Custo reduzido devido à eliminação de intermediários.
 - Melhoria na frescura e qualidade dos alimentos, proporcionando uma dieta mais saudável.
 - Estímulo à economia local e apoio aos pequenos produtores rurais.
 - Flexibilidade na seleção de itens conforme a sazonalidade.
 - Desvantagens:
 - Necessidade de logística complexa para compra e distribuição.
 - Variabilidade na disponibilidade de produtos, podendo afetar a oferta constante.
 - Exigência de controle de qualidade e segurança alimentar direcionada ao manejo de alimentos.
2. ****Contratação de empresas especializadas em fornecimento de merenda escolar****
 - Vantagens:
 - Experiência na gestão de serviços de alimentação, garantindo qualidade nutricional e segurança alimentar.
 - Suporte logístico aprimorado, incluindo transporte e armazenamento adequado.
 - Possibilidade de atender a diferentes necessidades alimentares (vegetarianos, alérgicos, etc.).
 - Desvantagens:
 - Custos geralmente mais elevados que a compra direta de alimentos.
 - Dependência de terceiros para a qualidade e pontualidade das entregas.
3. ****Implementação de um programa de convênios com restaurantes locais****
 - Vantagens:
 - Agilidade na oferta de refeições prontas e variadas.
 - Fomento à economia local e fortalecimento de parcerias entre o poder público e o comércio.
 - Possibilidade de adaptação rápida às demandas, especialmente em períodos de alta demanda.
 - Desvantagens:
 - Dificuldade em padronizar a qualidade e a quantidade das refeições.
 - Risco de custos variáveis, dependendo da negociação individual com cada restaurante.
 - Potencial falta de garantias quanto aos padrões nutricionais exigidos pela legislação.
4. ****Criação de uma cozinha centralizada para preparo das refeições****
 - Vantagens:
 - Controle total sobre a qualidade dos alimentos e a sua manipulação.
 - Possibilidade de otimização de custos a longo prazo através da compra em maior escala.
 - Maior facilidade na implementação de cardápios variados com foco em nutrição balanceada.
 - Desvantagens:
 - Alto custo inicial com infraestrutura e equipamentos.



- Tempo prolongado para planejamento e construção da estrutura física.
- Necessidade de contratação e treinamento de equipe especializada para operação da cozinha.

Análise comparativa das soluções:

- Custo: A aquisição de alimentos in natura é a solução mais econômica, enquanto a criação de uma cozinha centralizada tende a ter maior investimento inicial. Empresas especializadas e convênios podem apresentar custos intermediários, mas com variações.
- Qualidade: O fornecimento direto de alimentos in natura e a criação da cozinha central oferecem maior controle da qualidade. As empresas especializadas também asseguram padrões, mas ligados a contratos específicos. Restaurantes locais têm variabilidade na qualidade.
- Flexibilidade: A compra in natura permite adaptação às safras, enquanto as empresas especializadas oferecem menos flexibilidade devido a cardápios pré-definidos. Convênios e cozinhas centrais permitem boa adaptação, mas com desafios logísticos.
- Adaptabilidade: A cozinha centralizada se adapta bem a mudanças nas diretrizes nutricionais, assim como as empresas especializadas. A contratação com restaurantes pode ter limitações.
- Manutenção e suporte: A manutenção de uma cozinha central pode ser complexa e custosa. O suporte de empresas especializadas é inadequado, pois eles assumem total responsabilidade. Alimentos in natura dependem de transporte e armazenamento adequados.
- Tempo de implementação: Contratação de empresas especializadas e convênios são soluções mais rápidas, enquanto a criação de cozinha central e a aquisição de in natura exigem tempo significativo para implementação.

Ao considerar os objetivos da contratação, a opção de criar uma cozinha central se destaca pelo controle da qualidade e potencial de atendimento a longo prazo, enquanto a aquisição de alimentos in natura e as empresas especializadas apresentam vantagens em termos de custo e agilidade, respectivamente. Assim, é essencial analisar detalhadamente a viabilidade de cada alternativa em relação às especificidades da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de empresas especializadas em fornecimento de merenda escolar para a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins se justifica através de diversos aspectos técnicos, operacionais e econômicos que garantem uma solução robusta e eficaz para o problema identificado.

No que se refere aos aspectos técnicos, a experiência e a especialização dessas empresas são determinantes para garantir um desempenho adequado na execução do serviço. As empresas especializadas possuem know-how em logística, nutrição e segurança alimentar, permitindo ofertar refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes, respeitando critérios de qualidade e higiene. A compatibilidade das soluções fornecidas com as diretrizes educacionais e de saúde é um fator crucial. Essas empresas estão alinhadas com as normas de alimentação escolar e utilizam insumos de qualidade, assegurando a adequação dos produtos ao perfil dos alunos, incluindo opções para atender a alergias ou restrições alimentares. Além disso, a facilidade de implementação da solução é notável, visto que empresas experientes já possuem estruturas logísticas e operacionais estabelecidas, minimizando o tempo de adaptação e otimizando o início das atividades.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



Os benefícios operacionais são igualmente significativos. A terceirização do fornecimento de merenda escolar implica em uma gestão mais eficiente dos recursos humanos e materiais da prefeitura. Empresas especializadas oferecem manutenção contínua da qualidade dos alimentos e suporte técnico, garantindo que eventuais problemas possam ser rapidamente resolvidos. A escalabilidade do serviço é outra vantagem importante, pois permite um ajuste nas quantidades e tipos de alimentos conforme a demanda escolar, evitando desperdícios e atendendo a variações no número de alunos matriculados. Isso possibilita à administração municipal focar em sua função essencial de gestão pública, enquanto profissionais capacitados cuidam dos detalhes operacionais do fornecimento de merenda.

Do ponto de vista econômico, a justificativa para a contratação de empresas especializadas está fundamentada em uma análise de custo-benefício sólida. Embora a contratação possa inicialmente parecer um investimento elevado, os retornos esperados superam os custos. Menor desperdício de alimentos, por meio de planejamento e adequação às demandas reais, resulta em uma alocação mais eficiente dos recursos públicos. Além disso, a melhoria da qualidade nutricional das refeições impacta diretamente na saúde e no desempenho escolar dos alunos, o que pode refletir positivamente em termos de produtividade e redução de gastos futuros com saúde. Cálculos estimativos indicam que o investimento em alimentação escolar de qualidade pode resultar em uma diminuição nos índices de evasão escolar, trazendo benefícios adicionais para a comunidade e ampliando o retorno social para o município.

Diante do exposto, a escolha pela contratação de empresas especializadas no fornecimento de merenda escolar está amplamente respaldada por fundamentos técnicos, operacionais e econômicos que visam a eficiência, a viabilidade e o interesse público, garantindo assim a melhoria das condições alimentares dos estudantes da rede municipal de ensino de Axixá do Tocantins.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	FEIJÃO DO SUL/CARIOCA TIPO 1 (1 KG)	PCT	3.500,00	R\$ 7,56	R\$ 26.460,00
2	FEIJÃO PRETO TIPO 1 (1 KG)	PCT	3.500,00	R\$ 5,82	R\$ 20.370,00
3	MACARRÃO TIPO ESPAGUENTE	PCT	5.300,00	R\$ 3,92	R\$ 20.776,00
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 G)	PCT	8.300,00	R\$ 4,02	R\$ 33.366,00
5	FLOCÃO DE MILHO TIPO 1 (500 G)	PCT	10.000,00	R\$ 3,00	R\$ 30.000,00
6	FLOCÃO DE ARROZ TIPO 1 (500 G)	PCT	1.000,00	R\$ 3,94	R\$ 3.940,00
7	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER (400 G)	PCT	1.580,00	R\$ 5,13	R\$ 8.105,40
8	BISCOITO DOCE MAISENA 400g	PCT	900,00	R\$ 6,28	R\$ 5.652,00
9	BISCOITO DOCE MARIA 400g	PCT	900,00	R\$ 5,36	R\$ 4.824,00
10	BISCOITO DOCE ROSQUINHA (300 G) sabores variados	PCT	2.000,00	R\$ 5,74	R\$ 11.480,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



11	BISCOITO DOCE POLVILHO (300 G)	PCT	900,00	R\$ 13,12	R\$ 11.808,00
12	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO (1 KG)	PCT	1.000,00	R\$ 5,95	R\$ 5.950,00
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL1kg	PCT	3.250,00	R\$ 51,97	R\$ 168.902,50
14	MILHO PARA CANJICA AMARELA 500g	PCT	672,00	R\$ 6,96	R\$ 4.677,12
15	MILHO VERDE EM CONSERVA 170g	PCT	2.000,00	R\$ 4,36	R\$ 8.720,00
16	MILHO PARA PIPOCA 400g	PCT	200,00	R\$ 5,61	R\$ 1.122,00
17	AÇUCAR CISTAL (2 KG)	PCT	3.000,00	R\$ 7,76	R\$ 23.280,00
18	ARROZ TIPO 1 (5 KG)	PCT	3.625,00	R\$ 20,48	R\$ 74.240,00
19	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ (250 G)	unidade	90,00	R\$ 11,71	R\$ 1.053,90
20	SAL REFINADO IODADO 1 kg	pacote	3.000,00	R\$ 2,59	R\$ 7.770,00
21	MOLHO DE TOMATE (300 G)	pacote	2.500,00	R\$ 2,59	R\$ 6.475,00
22	COCO RALADO 1 KG	PACOTE	500,00	R\$ 41,72	R\$ 20.860,00
23	FARINHA DE AVEIA 500G	PACOTE	800,00	R\$ 9,30	R\$ 7.440,00
24	PRESUNTO	KG	60,00	R\$ 22,71	R\$ 1.362,60
25	FRANGO INTEIRO	KG	10.375,00	R\$ 13,29	R\$ 137.883,75
26	PEITO DE FRANGO	KG	5.000,00	R\$ 26,63	R\$ 133.150,00
27	LINGUIÇA MISTA	KG	2.500,00	R\$ 26,26	R\$ 65.650,00
28	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1°	KG	5.250,00	R\$ 38,97	R\$ 204.592,50
29	CARNE BOVINA EM PEÇA DE 1°	KG	4.000,00	R\$ 45,37	R\$ 181.480,00
30	CARNE BOVINA SECA	KG	100,00	R\$ 40,68	R\$ 4.068,00
31	ALHO IN NATURA	KG	1.500,00	R\$ 26,13	R\$ 39.195,00
32	CEBOLA IN NATURA	KG	4.000,00	R\$ 3,95	R\$ 15.800,00
33	BATATA INGLESA IN NATURA	KG	3.000,00	R\$ 6,72	R\$ 20.160,00
34	BETERRABA IN NATURA	KG	3.000,00	R\$ 8,59	R\$ 25.770,00
35	CENOURA IN NATURA	KG	4.000,00	R\$ 7,46	R\$ 29.840,00
36	CHUCHU IN NATURA	KG	1.000,00	R\$ 7,82	R\$ 7.820,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



37	TOMATE IN NATURA	KG	3.000,00	R\$ 8,06	R\$ 24.180,00
38	PEPINO IN NATURA	KG	1.500,00	R\$ 7,08	R\$ 10.620,00
39	REPOLHO BRANCO/VERDE IN NATURA	KG	3.000,00	R\$ 6,78	R\$ 20.340,00
40	BANANA PRATA IN NATURA	KG	5.000,00	R\$ 7,03	R\$ 35.150,00
41	MAÇA IN NATURA	KG	4.500,00	R\$ 14,28	R\$ 64.260,00
42	LARANJA IN NATURA	KG	5.000,00	R\$ 6,09	R\$ 30.450,00
43	MAMÃO TIPO PAPAIA IN NATURA	KG	2.000,00	R\$ 7,72	R\$ 15.440,00
44	AÇAFRÃO EM PÓ 1kg	KG	100,00	R\$ 23,46	R\$ 2.346,00
45	ABACAXI IN NATURA	KG	4.000,00	R\$ 9,25	R\$ 37.000,00
46	ABACATE IN NATURA	KG	2.000,00	R\$ 10,49	R\$ 20.980,00
47	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	KG	800,00	R\$ 42,03	R\$ 33.624,00
48	MARGARINA 500g	UNIDADE	500,00	R\$ 8,26	R\$ 4.130,00
49	LEITE ZERO LACTOSE UHT	CAIXA	600,00	R\$ 6,29	R\$ 3.774,00
50	OVO DE GALINHA INTEIRO 30 uni	CARTELA	2.800,00	R\$ 21,00	R\$ 58.800,00
51	IORGUTE 900ml	PCT	3.600,00	R\$ 9,98	R\$ 35.928,00
52	ÓLEO DE SOJA 900ML	LITRO	4.000,00	R\$ 9,59	R\$ 38.360,00
53	PÃO MASSA FINA	KG	7.800,00	R\$ 16,59	R\$ 129.402,00
Valor Total				R\$ 1.938.827,77	

Para a definição do valor estimado, foi realizada pesquisa por meio do Banco de Preços, ferramenta amplamente utilizada pela Administração Pública para levantamento de valores praticados no mercado, se utilizando de fontes combinadas como, contratações similares de outros órgãos públicos e contratações governamentais, conforme de extrato ao final do relatório de cotações. A pesquisa considerou registros de contratações compatíveis com o objeto pretendido, observando-se a similaridade das especificações, a abrangência dos serviços e as condições de execução. Tais informações constituem parâmetros concretos, objetivos e passíveis de verificação, conferindo consistência técnica à estimativa adotada.

Registra-se, ainda, que o valor estimado apresenta pequeno acréscimo em relação à contratação anteriormente realizada, em razão do aumento da quantidade de alunos matriculados na rede municipal de ensino, o que impacta diretamente a demanda pelo objeto a ser contratado.

Dessa forma, o valor estimado mostra-se compatível com os preços praticados em contratações congêneres e proporcional à ampliação da demanda identificada, atendendo aos princípios da razoabilidade, economicidade, eficiência e transparência, servindo como referência adequada para o planejamento da futura contratação.



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

O parcelamento da contratação pode ser justificado tecnicamente se justifica por diversos aspectos técnicos e operacionais. Inicialmente, ao adotar a estratégia de adjudicação em lotes ou itens distintos, a administração pública pode segmentar a aquisição com base nas diferentes necessidades nutricionais dos estudantes e nas capacidades das fornecedores. Essa abordagem permite uma melhor adequação na qualidade e variedade dos produtos, uma vez que diferentes fornecedores podem se destacar em categorias específicas de alimentos, garantindo um atendimento mais adequado às demandas nutricionais da rede municipal de ensino.

Além disso, o parcelamento formal proporciona maior flexibilidade na gestão do contrato, permitindo ajustes e adaptações conforme a evolução das necessidades ao longo do período. O monitoramento da execução das entregas e a avaliação da qualidade dos produtos se tornam mais eficientes, pois a administração poderá avaliar o desempenho de cada fornecedor separadamente. Isso minimiza riscos, já que a não conformidade em um lote não compromete todo o fornecimento, assegurando que os estudantes continuem recebendo alimentação adequada sem interrupções no serviço.

Por fim, a prática do parcelamento pode impactar positivamente o interesse público e a eficiência da contratação, ao aumentar a competitividade entre os fornecedores e possibilitar a participação de empresas menores que, muitas vezes, possuem capacidade técnica e operacional para atender às especificidades de determinados lotes, mas não conseguiriam assumir toda a responsabilidade de uma única entrega abrangente. Dessa forma, essa estratégia tende a garantir melhor relação custo-benefício, elevando a qualidade da merenda escolar e, consequentemente, contribuindo para a melhoria da saúde e do bem-estar dos estudantes da rede municipal de ensino.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução proposta pela Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins para garantir a oferta adequada e suficiente de alimentação escolar visa proporcionar uma melhoria significativa na qualidade nutricional dos estudantes da rede municipal de ensino. Essa abordagem, ao focar no atendimento das demandas alimentares dos alunos, assegura que as crianças recebam uma nutrição adequada, contribuindo para seu desenvolvimento saudável e desempenho escolar.

Em termos de economicidade, a contratação desse serviço se justifica pela otimização dos gastos públicos. Ao centralizar a compra de alimentos por meio de um fornecimento adequado e contínuo, a Prefeitura pode negociar melhores preços com fornecedores, evitando desperdícios e garantindo um custo-benefício favorável. Além disso, a padronização dos cardápios e a diversificação de fornecedores podem gerar economias adicionais, aumentando a viabilidade financeira da contratação. Esta gestão eficiente dos recursos financeiros é fundamental para assegurar que os investimentos realizados na merenda escolar sejam revertidos em benefícios diretos para os alunos.



O aproveitamento dos recursos humanos também é otimizado com a solução escolhida. A contratação de um fornecedor especializado permite que os profissionais da educação dediquem mais tempo à pedagogia e ao cuidado com os alunos, ao invés de se preocuparem com a logística de aquisição e preparação da alimentação. Os servidores da escola podem ser alocados em outras atividades que melhorem o ambiente educativo. De forma similar, a estrutura material disponível nas escolas deverá ser utilizada para atender exclusivamente ao consumo escolar, eliminando a sobrecarga de cuidados logísticos, o que resulta em uma utilização mais eficiente desses recursos.

Dessa forma, a proposta de garantir a oferta adequada de alimentação escolar não apenas atende às necessidades nutricionais dos estudantes, mas também promove uma economia substancial e uma melhor gestão dos recursos disponíveis. A prefeitura, portanto, consegue maximizar a qualidade dos serviços prestados enquanto otimiza a aplicação dos recursos humanos, materiais e financeiros, resultando em um impacto positivo direto na saúde e na educação das crianças da comunidade.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução que visa garantir o fornecimento adequado e suficiente de alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, é essencial seguir uma série de providências específicas que assegurem a qualidade, a eficiência e a adequação nutricional dos alimentos oferecidos aos alunos.

Primeiramente, torna-se essencial a fiscalização para o fiel seguimento das demandas nutricionais dos alunos, levando em conta as particularidades da realidade local e os cardápios atualmente já praticados. Essa avaliação servirá de base para a definição de refeições que atendam aos parâmetros nutricionais estabelecidos e às preferências dos estudantes, contribuindo para a redução de desperdícios e para a promoção de uma alimentação saudável e balanceada.

Ainda, o monitoramento e avaliação da qualidade da merenda escolar, devem incluir a definição de indicadores de desempenho que possibilitem acompanhar a eficácia do programa. Esse plano deve contemplar a análise da satisfação dos alunos e pais em relação à alimentação, bem como a adequada formação de uma comissão de acompanhamento composta por profissionais da educação, nutrição e representantes da comunidade escolar.

Outra providência operacional fundamental é a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, especificamente treinados nas questões relacionadas à segurança alimentar, nutricional e ao controle da qualidade dos produtos. Essa capacitação deve proporcionar conhecimentos sobre a legislação pertinente, práticas de nutrição escolar e gerenciamento de contratos com fornecedores, visando garantir que os produtos adquiridos atendam aos padrões exigidos e às expectativas da população.

Por fim, destaca-se a necessidade de adequar a infraestrutura dos depósitos já existentes, para o correto recebimento e armazenamento dos alimentos. Para tanto, devem ser realizadas avaliações das instalações físicas e, quando necessário, promovidas adequações nos ambientes destinados ao preparo e à distribuição das refeições, de modo a garantir o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.

Essas providências operacionais, estruturais e contratações adicionais estão diretamente correlacionadas à implementação da solução escolhida e visam garantir o melhor uso dos recursos públicos, promovendo economicidade, eficiência e eficácia na realização do programa de alimentação escolar.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Sob a perspectiva das contratações correlatas e/ou interdependentes, não há necessidade de realizar outras contratações antes da implementação da solução escolhida. A proposta de garantir a oferta adequada e suficiente de alimentação escolar é, por si só, uma medida direta que atende à urgente demanda nutricional dos alunos.

Considerando o foco na solução escolhida, as possíveis contratações necessárias e correlatas à oferta de alimentação escolar se limitam a algumas manutenções e adequações, mas não são precondições para a efetivação da solução inicial. A manutenção de equipamentos de cozinha, como fogões e refrigeradores, pode ser realizada paralelamente à contratação do fornecimento das refeições. Isso significa que a gestão da infraestrutura não impede a execução do contrato principal, pois ambos podem ocorrer simultaneamente. Além disso, eventuais adequações nas instalações das escolas para garantir melhores condições de armazenamento e distribuição da merenda podem ser agendadas independentemente da adoção da solução, permitindo que o fornecimento ocorra sem atrasos.

Portanto, ao considerar a escolha da solução para melhorar a merenda escolar, conclui-se que não há contratações imediatas que necessitem ser realizadas previamente, visto que a implementação da oferta alimentar pode e deve acontecer independentemente dessas ações complementares. Assim, a prioridade pode ser dada à aquisição do fornecimento alimentar para atender às exigências nutricionais dos alunos, enquanto aspectos secundários de manutenção e adequação podem ser geridos como parte do processo contínuo de melhoria do serviço.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A solução proposta para garantir a oferta adequada e suficiente de alimentação escolar envolve uma série de possíveis impactos ambientais que devem ser considerados. Primeiramente, o fornecimento de alimentos pode resultar em geração excessiva de resíduos orgânicos e embalagens plásticas, além do consumo de recursos naturais como água e energia durante a produção e distribuição dos alimentos. Esses aspectos podem influenciar tanto o ambiente local quanto a saúde pública.

Um dos principais impactos é a geração de resíduos. Para mitigar esse impacto, recomenda-se implementar práticas de compostagem para os resíduos orgânicos gerados nas escolas, possibilitando a transformação desses restos alimentares em adubo, que pode ser reutilizado em hortas escolares. Além disso, deve-se priorizar a aquisição de alimentos de fornecedores locais, reduzindo as distâncias de transporte e, consequentemente, as emissões de gases de efeito estufa associadas ao deslocamento dos produtos. A escolha por embalagens sustentáveis e a redução do uso de plástico também contribuem para a diminuição dos resíduos gerados.

Outro ponto a considerar é a eficiência energética. As cozinhas das escolas devem ser equipadas com aparelhos que possuam selo de eficiência energética, contribuindo para a redução do consumo de eletricidade e água.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



Além disso, a implementação de sistemas de energia solar, quando viável, pode complementar o fornecimento energético das escolas e reduzir a dependência da rede elétrica convencional.

Quanto à logística reversa, é fundamental estabelecer parcerias com empresas recicladoras para a destinação correta de embalagens e outros materiais utilizados na merenda escolar. Assim, pode-se promover a reciclagem e a reutilização dos materiais, minimizando os impactos ambientais decorrentes do descarte inadequado. Isso inclui a criação de um programa educativo para alunos e funcionários sobre a importância da separação do lixo e o correto descarte de resíduos recicláveis.

Ao implementar essas medidas mitigadoras, a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins não só melhorará a qualidade nutricional da merenda escolar, mas também contribuirá significativamente para a proteção ambiental, promovendo um modelo de gestão sustentável que passe pela educação e pela conscientização da comunidade escolar.



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**.

Axixá do Tocantins - TO, 26 de Janeiro de 2026

Maria Eduarda da Silva Oliveira
Integrante Administrativo