



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.073.458/0001-57



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Andrea de Moura Bandeira, Mayany Carvalho do Nascimento



Problema Resumido

O Município de Palmeiras do Tocantins enfrenta a necessidade de garantir o fornecimento contínuo, adequado e de qualidade da merenda escolar destinada aos alunos da rede pública municipal, sob responsabilidade da Secretaria de Educação.

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

O Município de Palmeiras do Tocantins, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, possui o dever constitucional e legal de assegurar a todos os alunos matriculados na rede pública municipal o acesso contínuo, regular e qualitativamente adequado à alimentação escolar, em conformidade com os princípios estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública de caráter estruturante que visa garantir segurança alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica.

A merenda escolar não se limita a um benefício acessório ou complementar às atividades pedagógicas, mas constitui instrumento essencial para a promoção da dignidade humana, da inclusão social e da efetivação do direito fundamental à alimentação adequada. Em muitos casos, especialmente em contextos de maior vulnerabilidade socioeconômica, a refeição ofertada no ambiente escolar representa a principal ou até mesmo a única alimentação nutricionalmente equilibrada consumida pela criança ou adolescente ao longo do dia. Assim, a ausência ou irregularidade no fornecimento impacta



diretamente não apenas o rendimento escolar, mas também a saúde física, o desenvolvimento cognitivo, a concentração, a disposição e o equilíbrio emocional dos estudantes.

Sob o aspecto pedagógico, há ampla comprovação de que estudantes bem alimentados apresentam melhores índices de atenção, participação em sala de aula, assimilação de conteúdos e desempenho em avaliações. A deficiência nutricional, por outro lado, pode ocasionar fadiga, dificuldade de aprendizagem, irritabilidade e maior propensão ao absenteísmo. Portanto, assegurar alimentação escolar adequada significa investir diretamente na qualidade do ensino ofertado pelo Município, fortalecendo os indicadores educacionais e contribuindo para a formação integral dos educandos.

No campo da saúde pública, a alimentação escolar planejada por profissionais habilitados contribui para a prevenção de carências nutricionais, combate à desnutrição, controle da obesidade infantil e formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. A oferta regular de refeições balanceadas, preparadas conforme critérios técnicos e sanitários rigorosos, reduz riscos à saúde e promove melhores condições de crescimento e desenvolvimento. Trata-se, portanto, de uma medida que transcende o ambiente escolar, repercutindo positivamente na saúde coletiva e na redução futura de gastos públicos com tratamentos decorrentes de má alimentação.

A contratação destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios e demais insumos necessários à execução da merenda escolar revela-se imprescindível para garantir a continuidade e a regularidade do serviço. A inexistência de contrato vigente ou a interrupção no abastecimento comprometeria diretamente o calendário letivo, podendo ocasionar paralisações, insatisfação da comunidade escolar e prejuízos institucionais ao Município. Assim, a formalização contratual adequada assegura previsibilidade, organização logística, controle de qualidade e cumprimento dos padrões estabelecidos pelas normas sanitárias e educacionais.

Ademais, a gestão eficiente do fornecimento da alimentação escolar demanda planejamento prévio, controle de estoque, cronograma de entregas, fiscalização contratual e acompanhamento da execução, garantindo que os recursos públicos sejam aplicados com economicidade, transparência e responsabilidade fiscal. A contratação regular possibilita maior competitividade entre fornecedores, melhores condições de preço e qualidade, além de reduzir riscos de compras emergenciais, que normalmente apresentam custos mais elevados e menor margem de planejamento.

É igualmente relevante destacar que a política de alimentação escolar também pode fomentar o desenvolvimento econômico local, especialmente quando observadas as diretrizes que incentivam a aquisição de produtos da agricultura familiar, fortalecendo pequenos produtores e promovendo a circulação de renda no próprio município. Dessa forma, além de atender à demanda educacional, a contratação contribui para o fortalecimento da economia regional e para a sustentabilidade social.

Sob a ótica do interesse público, a medida atende diretamente aos princípios da eficiência, da continuidade do serviço público, da supremacia do interesse coletivo e da proteção integral à criança e ao adolescente. Garantir alimentação escolar de qualidade significa assegurar igualdade de oportunidades educacionais, reduzir desigualdades sociais e promover condições equânimes de aprendizagem para todos os estudantes da rede municipal.



Os resultados esperados com a efetiva contratação e adequada execução do fornecimento da merenda escolar incluem: melhoria do desempenho acadêmico; aumento da frequência escolar; redução da evasão; fortalecimento da saúde e do desenvolvimento físico e intelectual dos alunos; promoção de hábitos alimentares saudáveis; otimização dos recursos públicos; e consolidação de uma política educacional comprometida com o bem-estar integral do estudante.

Diante de todo o exposto, resta evidente que a contratação para assegurar o fornecimento contínuo, regular e qualitativamente adequado da merenda escolar não constitui mera formalidade administrativa, mas sim medida indispensável à garantia de direitos fundamentais, à manutenção da qualidade do ensino público municipal e à promoção do desenvolvimento social sustentável do Município de Palmeiras do Tocantins.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A definição de requisitos claros e precisos para a contratação de merenda escolar é essencial para garantir que o Município de Palmeiras do Tocantins atenda de forma eficaz às necessidades nutricionais dos alunos, assegurando um fornecimento contínuo e de qualidade.

- **Diversidade de Alimentos:** A solução contratada deve incluir uma variedade de alimentos que contemplem grupos nutricionais essenciais, como carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e minerais.
- **Padrões de Qualidade e Segurança Alimentar:** Todos os alimentos fornecidos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar vigentes, garantindo a saúde dos alunos.
- **Regularidade de Entrega:** O fornecedor deve assegurar entregas regulares e pontuais, evitando interrupções no fornecimento da merenda escolar.
- **Adequação Nutricional:** Os cardápios devem ser elaborados por nutricionistas, atendendo às necessidades específicas das diferentes faixas etárias dos alunos.
- **Prazo de Validade:** Os alimentos entregues devem possuir prazos de validade adequados, garantindo o consumo seguro durante o período de armazenamento e uso.
- **Capacidade de Atendimento:** O fornecedor deve demonstrar capacidade logística e operacional para atender a demanda de todas as escolas da rede pública municipal.
- **Flexibilidade para Ajustes:** Deve haver flexibilidade para ajustes nos cardápios conforme a necessidade, respeitando restrições alimentares e culturais dos alunos.

[Handwritten signature]



- **Treinamento e Capacitação:** O fornecedor deve oferecer treinamento para os profissionais envolvidos no preparo e distribuição da merenda escolar, assegurando boas práticas de manipulação de alimentos.
- **Transparência e Relatórios:** O fornecedor deve disponibilizar relatórios periódicos sobre a execução do contrato, incluindo informações sobre entregas, qualidade dos produtos e feedback das escolas.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

FORNECIMENTO POR EMPRESAS LOCAIS E REGIONAIS DE ALIMENTAÇÃO

Descrição: Contratação de empresas locais e regionais especializadas em fornecimento de alimentos para escolas, garantindo a entrega contínua e adequada de merenda escolar.

Vantagens:

- Estímulo à economia local e ou regional.
- Facilidade de comunicação e logística.
- Personalização do cardápio conforme necessidades locais.
- Redução de custos com transporte.

Desvantagens:

- Capacidade limitada de produção em comparação com grandes fornecedores.
- Possível variação na qualidade dos produtos.
- Dependência da disponibilidade de fornecedores regionais.

PARCERIA COM COOPERATIVAS AGRÍCOLAS REGIONAIS

Descrição: Estabelecimento de parcerias com cooperativas agrícolas regionais para o fornecimento de alimentos frescos e de qualidade.

Vantagens:

- Promoção da agricultura regional e sustentável.
- Fornecimento de alimentos frescos e de qualidade.
- Redução de custos devido à eliminação de intermediários.

Desvantagens:

- Risco de sazonalidade afetando a disponibilidade.
- Necessidade de gestão logística eficiente.
- Dependência da capacidade de produção das cooperativas.

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Descrição: Formação de um consórcio entre municípios da região para compra conjunta de alimentos, visando otimizar recursos e garantir o fornecimento contínuo.

Vantagens:

- Economia de escala na compra de alimentos.
- Maior poder de negociação com fornecedores.
- Compartilhamento de boas práticas entre municípios.

Desvantagens:

- Complexidade na gestão do consórcio.
- Necessidade de coordenação entre diferentes municípios.
- Possíveis dificuldades logísticas na distribuição dos alimentos.

IMPLEMENTAÇÃO DE AGRICULTURA ESCOLAR

Descrição: Desenvolvimento de hortas escolares para produção de parte dos alimentos consumidos pelos alunos, integrando educação ambiental e alimentar.

Vantagens:

- Educação prática para os alunos sobre sustentabilidade.
- Redução de custos a longo prazo.
- Fornecimento de alimentos frescos e orgânicos.

Desvantagens:

- Necessidade de investimento inicial em infraestrutura.
- Requer manutenção contínua e capacitação de pessoal.
- Produção limitada e complementar.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha por empresas locais e regionais especializadas no fornecimento de alimentos para as escolas do município de Palmeiras do Tocantins apresenta um desempenho esperado elevado, pois essas empresas possuem conhecimento específico das necessidades locais e podem garantir a qualidade e a frescura dos produtos. Isso se alinha com a infraestrutura existente e os objetivos da Secretaria de Educação, que busca assegurar uma alimentação saudável e balanceada para os alunos. A facilidade de implementação é um ponto forte, dado que essas empresas já operam na região e têm experiência em logística local. Além disso, a solução é escalável, permitindo ajustes para atender a demandas futuras, como o aumento do número de alunos ou a expansão do cardápio escolar.

Do ponto de vista operacional, a contratação de empresas locais e regionais oferece manutenção e suporte mais ágeis, uma vez que a proximidade geográfica facilita a comunicação e a resolução de problemas. A confiabilidade e a continuidade do fornecimento são garantidas, pois essas empresas têm um interesse direto na satisfação do cliente local e na manutenção de uma boa reputação na



região. A adaptabilidade da solução ao contexto da organização é alta, já que as empresas regionais estão familiarizadas com as condições e necessidades específicas do município, permitindo ajustes rápidos e eficientes conforme necessário.

Economicamente, a solução apresenta um excelente custo-benefício em comparação com alternativas que envolvem fornecedores de outras regiões, que poderiam incorrer em custos adicionais de transporte e logística. O retorno esperado sobre o investimento é significativo, pois a utilização de fornecedores locais pode estimular a economia regional, gerando empregos e fortalecendo a cadeia produtiva local. Além disso, a eficiência administrativa é melhorada, com uma redução potencial de custos indiretos associados a atrasos e falhas de comunicação com fornecedores distantes.

A solução atende ao interesse público de forma eficaz, garantindo que os alunos recebam uma alimentação de qualidade, essencial para o seu desenvolvimento e aprendizado. Optar por empresas regionais também promove o desenvolvimento econômico local, o que é benéfico para a comunidade como um todo. Essa alternativa se mostra mais adequada em relação a outras opções do mercado, pois combina eficiência operacional, impacto econômico positivo e alinhamento com os objetivos educacionais do município.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	ARROZ TIPO 1: Classe: longo, fino, tipo 1, grãos inteiros. O produto não deve apresentar mofo e/ou substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacto, em polietileno, transparente, atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 5 kg.	PACOTE	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	ARROZ TIPO 1INTEGRAL: Classe: longo, fino, tipo 1, grãos inteiros. O produto não deve apresentar mofo e/ou substâncias nocivas. Embalagem: deve estar intacto, em polietileno, transparente, atóxico, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote 5 kg	PACOTE	6,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	AZEITTE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ML : azeite de oliva extra virgem , sem adição de outros óleos , com cor , sabor e consistencias de melhro qualidade .	UND	30,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	CHOCOLATE EM PÓ 100 % Chocolate em pó solúvel, preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade	UND	375,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000026
[Handwritten signature]

	mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Pacote de 400g.				
5	AÇÚCAR CRISTAL: Aspecto sólido com cristais bem definidos, composto por sacarose de cana-de-açúcar, cor branca, isento de matéria terrosa, livre de umidade, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, resolução 12/78 comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 2 kg.	PACOTE	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	AMIDO DE MILHO TIPO 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	AVEIA EM FLOCOS TIPO 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de: matéria terrosa, parasitas, larvas, material estranho sem umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER: Salgado, de textura crocante, embalagem plástica com dupla proteção, com 400g, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.	UND	625,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	BISCOITO INTEGRAL: Salgado, de textura crocante, embalagem plástica com dupla proteção, com 400g, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente.	UND	25,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	BISCOITO TIPO MAISENA, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	UND	1.250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, sabor leite, características adicionais sem recheio, aplicação alimentação humana, 1ª qualidade, embalagem: saco plástico atóxico, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78	UND	625,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000027

	da CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. Embalagem de 400g				
12	CAFÉ EM PÓ, tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PC	1.600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	COLORAU, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	COCO RALADO, sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminada ou de polietileno atóxico transparente, embalagem contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	20,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	EXTRATO DE TOMATE, produto industrializado, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerado adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. O produto deve ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Embalagem de 190g, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade peso líquido.	UND	1.300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- enriquecida com ferro e vitamina A, pacote de 01 kg, embalagens plásticas resistente, limpa, livre de furos e sujidades, com prazos de validade mínima de 06 meses.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO- enriquecida com ferro e vitamina A, pacote de 01 kg, embalagens plásticas resistente, limpa, livre de furos e sujidades, com prazos de validade mínima de 06 meses.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1- novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	FEIJÃO PRETO TIPO 1- novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000028

21	FLOCOS DE ARROZ- (pct de 500g) Farinha de milho flocada para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isenta de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 g. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	FLOCOS DE MILHO- (pct de 500g) Farinha de milho flocada para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 g. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	680,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	FERMENTO BIOLÓGICO – características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	15,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	FERMENTO QUÍMICO – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	40,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL DE CAIXINHA TIPO C. Identificação, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem de 1 litro.	LT	6.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	LEITE INTEGRAL EM PÓ, embalagem aluminizada, com valor energético médio de 100 a 140 kcal e valor proteico de 6 a 8g por porção de 26g. Dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou ministério da agricultura. Embalagem em pacote de 400 gramas.	UND	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
27	;LEITE LIQUIDO DE AMENDOAS 1 LT Leite Vegetal Barista de Amêndoas 1L Bebida de Amêndoas sem Açúcar, Lactose, Colesterol, Glúten e Livre de Soja, Baixo em Calorias 100% Plant Based	LT	10,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	LEITE LÍQUIDO SEM LACTOSE, leite UHT livre de lactose. Dados de identificação, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, registro do Ministério da Saúde e/ ou da agricultura. Embalagem em em caixa de 1 lt .	LT	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	LEITE LÍQUIDO DESNATADO, redução quase completa de gordura em sua composição. No desnatado, o teor de gordura será de no máximo de 0,5%Dados de identificação, marca do	LT	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000029

	fabricante, prazo de validade, peso líquido, registro do Ministério da Saúde e/ ou da agricultura. Embalagem em em caixa de 1 lt .				
30	ADOÇANTE DIETÉTICA STEVIA, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagens resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	UND	20,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	MARGARINA -Margarina- com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de 500g	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	MANTEIGA - Emulsão de água em gordura , umproduto feito exclusivamente a partir do leite d evaca . Apresentação , aspecto cheiro e sabores peculiares aos mesmos e deverão estar insenttos de ranço e de outras características indesejaveis = embalagem de 500g .	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
33	MACARRÃO SEM GLUTEM, TIPO ESPAGUETE, pacote de 500g. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característico.IISENTO DE GLUTEM , enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	30,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	MACARRÃO SEM GLUTEM , TIPO PARAFUSO, pacote de 500g. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característico. Á base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	30,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	MACARRÃO DE TRIGO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, pacote de 500g. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característico. Á base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
36	MACARRÃO DE TRIGO COM OVOS, TIPO PARAFUSO, pacote de 500g. Fabricado a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Cor ligeiramente amarelada, sabor e odor característico. Á base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	MINGAU DE MILHO CX. C/ 400g Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas e minerais. Composta de Farinha de MILHO, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue no máximo com 20 dias de fabricação	UND	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000030

38	MILHO VERDE SEM CONSERVANTES COZIDO A VAPOR, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, acondicionado em embalagem Sachê resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
39	MILHO PARA CANJICA/MUNGUZÁ, tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	POLVILHO DE MANDIOCA- embalagem plástica resistente, de 1 kg, livre de larvas e sujidades, dentro do prazo de validade, mínimo 6 meses após fabricação.	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
41	SAL REFINADO / IODADO, cloreto de sódio, sais de iodo, livre de qualquer sujidade, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, pacote 1 kg.	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
42	SAL REFINADO ZERO SÓDIO - Sal refiando zero sódio , embalagem de 1kg, zero sódio.Sabor intenso, mantém o gosto característico do sal,perfeito para dietas com restrição de sódio, como hipertensos e cardíaco	KG	5,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
43	ÓLEO DE SOJA, vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 08 (seis) meses a contar da data de entrega.	UND	960,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
44	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE – Embalagem de 125 g	UND	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
45	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª , congelada ou resfriada , embalagem em filme PVC ou saco plástico transparente, máximo permitido de água na composição 3%, instrução normativa nº 83 da secretaria de defesa agropecuária do ministério da agricultura, dados de identificação e informações nutricionais do produto, prazo de validade, Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual, (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), embalagem plástica 500 gramas.	KG	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	CARNE BOVINA, PATINHO OU CHÃ DE DENTRO, SEM GORDURA: carne bovina de 1ª qualidade, patinho, congelada ou resfriada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, acondicionadas em caixas de papelão lacradas, com identificação do produto, embalada à vácuo e impresso em tinta na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), prazo de validade, unidade 1 kg.	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	CARNE BOVINA DESIDRATADA, PATINHO OU CHÃ DE DENTRO, SEM GORDURA (CARNE DE SOL): carne bovina de 1ª qualidade, patinho, desidratada, magra, sem pele, sem gordura, sem pontas e abas, acondicionadas em caixas de papelão lacradas, com identificação do produto, embalada à vácuo e impresso em tinta na embalagem plástica, o selo de inspeção (S.I.F, SIE ou SIM), prazo de validade, unidade 1 kg	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
48	PEIXE TAMBQUI FILÉ- Postas, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro	KG	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000031
[Handwritten signature]

	característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade até 3 kg				
49	FRANGO INTEIRO CONGELADO-aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade até 3 kg.	KG	5.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
50	OVO INTEGRO BRANCO-características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	DZ	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
51	FILÉ DE PEITO DE FRANGO RESFRIADO, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Embalados de 500g a 2 kg.	KG	1.400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
52	SALSICHA A GRANEL aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, acondicionados em caixas lacradas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, N° do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade até 3 kg	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
53	ABÓBORA SECA, tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
54	ALHO, de 1ª qualidade, gráudo, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa . Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
55	BANANA PRATA, tamanho médio (120g) em pencas, 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, com cascas sãs, sem ruptura, com tamanho e coloração uniforme, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo. Emb. em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na bem. etiqueta de pesagem.	KG	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
56	BATATA INGLESA, 1ª qualidade, lavada, lisa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
57	BATATA DOCE, 1ª qualidade, lavada, lisa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
58	BETERRABA, 1ª qualidade, lavada, lisa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio. Embalagem em sacos plásticos	KG	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000032

	resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
59	CENOURA, novas, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
60	CEBOLA BRANCA, tamanho médio, fresca, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica; livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
61	IOGURTE CREMOSO COM POLPA DE FRUTA, refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data das embalagens individuais de 170g cada.	UND	9.600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
62	LARANJA PERA, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
63	MAÇÃ FUJI, fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca deve estar livre de rachaduras, perfurações e apodrecidas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
64	MELANCIA, in natura, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
65	TOMATE, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
66	REPOLHO BRANCO, 1ª qualidade, tamanho médio, verde, novo, sem manchas, folhas sãs, coloração uniforme e brilho. Isentos de partes pútridas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	700,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
67	MAMÃO FORMOSA, tipo formosa, in natura, de 1ª qualidade, tamanho médio, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, grau de maturação adequado, isento de	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMEIRAS DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

000033

	substância terrosa e sujidades. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
68	POLPA FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, as polpas deverão ter de ser extraídas da fruta in natura parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Ter validade (vinte e quatro) meses após a data de fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses e rendimento mínimo de 3 litros de suco / kg. Amostra sujeita ao rendimento	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
69	POLPA FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA, as polpas deverão ter de ser extraídas da fruta in natura parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Ter validade (vinte e quatro) meses após a data de fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses e rendimento mínimo de 3 litros de suco / kg. Amostra sujeita ao rendimento	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
70	POLPA FRUTA CONGELADA SABOR CAJÁ, as polpas deverão ter de ser extraídas da fruta in natura parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Ter validade (vinte e quatro) meses após a data de fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses e rendimento mínimo de 3 litros de suco / kg. Amostra sujeita ao rendimento	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
71	POLPA FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA, as polpas deverão ter de ser extraídas da fruta in natura parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Ter validade (vinte e quatro) meses após a data de fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses e rendimento mínimo de 3 litros de suco / kg. Amostra sujeita ao rendimento	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
72	POLPA FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, as polpas deverão ter de ser extraídas da fruta in natura parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, não diluído. Ter validade (vinte e quatro) meses após a data de fabricação. Devendo apresentar no momento da entrega validade mínima de 12 (doze) meses e rendimento mínimo de 3 litros de suco / kg. Amostra sujeita ao rendimento	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
73	PÃO FRANCÊS, tipo FRANCÊS, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
74	PÃO DOCE, tipo MASSA FINA, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável,	KG	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.				
Valor Total				R\$ 0,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A escolha por não parcelar a contratação para o fornecimento de merenda escolar visa garantir a uniformidade e a consistência na entrega dos alimentos, assegurando que todas as escolas da rede pública municipal recebam produtos de qualidade equivalente. A centralização do fornecimento por meio de uma única empresa regional especializada facilita a coordenação logística e o controle de qualidade, reduzindo riscos de variações indesejadas nos padrões de alimentação oferecidos aos alunos.

Optar por uma contratação integral também permite que a Prefeitura de Palmeiras do Tocantins aproveite economias de escala, resultando em custos mais competitivos. A contratação de um único fornecedor pode gerar descontos e condições mais vantajosas, além de simplificar a gestão contratual e administrativa, uma vez que há apenas um ponto de contato para negociações, ajustes e resolução de problemas.

Além disso, a responsabilidade técnica é mais facilmente atribuída e monitorada quando a execução do contrato está sob a responsabilidade de um único fornecedor. Isso garante maior eficiência e eficácia no atendimento ao interesse público, assegurando que os alunos recebam uma merenda escolar de qualidade e de forma contínua, sem interrupções ou inconsistências que poderiam ocorrer em um cenário de múltiplos fornecedores.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A contratação de empresas regionais especializadas em fornecimento de alimentos visa maximizar o custo-benefício ao reduzir custos logísticos e de transporte, aproveitando a proximidade geográfica. Além disso, a compra em maior escala pode resultar em preços mais competitivos, gerando economia para o município.

Otimização de recursos



A solução permite uma melhor alocação de recursos humanos, liberando a equipe da Secretaria de Educação para focar em atividades pedagógicas, ao invés de gerenciar a logística de merenda. Recursos materiais são otimizados pela redução de desperdícios, uma vez que empresas especializadas possuem expertise em gestão de estoque e controle de qualidade. Financeiramente, a contratação centralizada facilita o planejamento orçamentário e a previsibilidade de gastos.

Eficiência e eficácia

A melhoria na prestação dos serviços é alcançada pela garantia de entrega contínua e de qualidade da merenda escolar, contribuindo para a satisfação dos alunos e o cumprimento das diretrizes nutricionais. A racionalização dos processos ocorre com a padronização e sistematização das entregas, assegurando que as escolas recebam os alimentos de forma regular e no prazo estipulado. O alcance dos objetivos da contratação é evidenciado pela melhoria na nutrição e no desempenho escolar dos alunos.

Indicadores ou metas mensuráveis

1. Redução de 15% nos custos logísticos em comparação ao modelo anterior.
2. Aumento de 20% na satisfação dos alunos e professores com a qualidade da merenda, medido por meio de pesquisas semestrais.
3. Redução do desperdício de alimentos em 10%, monitorado por relatórios mensais de controle de estoque.
4. Cumprimento de 100% das entregas no prazo estipulado, avaliado por meio de registros de entrega.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de empresas regionais especializadas no fornecimento de merenda escolar, é essencial garantir que as escolas possuam infraestrutura adequada para receber e armazenar os alimentos. Isso inclui a instalação de câmaras frigoríficas ou freezers de grande capacidade para conservar produtos perecíveis. Além disso, é necessário assegurar que as áreas de armazenamento estejam devidamente climatizadas e protegidas contra pragas, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos até o momento do consumo.

Outra providência crucial é a capacitação técnica dos servidores responsáveis pela recepção e fiscalização dos alimentos. Eles devem ser treinados para verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações contratuais, bem como para identificar possíveis irregularidades ou problemas de qualidade. Essa capacitação pode incluir cursos sobre controle de qualidade, segurança alimentar e procedimentos de inspeção.

Por fim, é importante obter todas as licenças e autorizações sanitárias necessárias para o armazenamento e manuseio de alimentos nas escolas. Isso garante que as operações estejam em conformidade com as normas de saúde pública e segurança alimentar. Além disso, deve-se estabelecer



um sistema eficiente de logística para facilitar o acesso das empresas fornecedoras às instalações escolares, garantindo entregas pontuais e minimizando interrupções no fornecimento da merenda.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não

A solução escolhida para o fornecimento de merenda escolar por meio de empresas regionais especializadas é autossuficiente e não depende de contratações adicionais. As empresas contratadas são responsáveis por todo o processo de fornecimento, desde a aquisição dos alimentos até a entrega nas escolas, garantindo a continuidade e qualidade do serviço.

Essas empresas possuem a infraestrutura necessária para gerenciar a logística de distribuição e assegurar que os alimentos cheguem em condições adequadas. Além disso, elas são capacitadas para lidar com eventuais necessidades de ajuste no fornecimento, como variações na demanda ou substituição de itens.

Portanto, não há necessidade de contratações correlatas, como serviços de manutenção, aquisição de insumos adicionais ou adequações prediais, pois a solução foi desenhada para operar de forma independente e eficiente, atendendo plenamente às necessidades do município.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A produção e transporte de alimentos podem aumentar o uso de água e energia, além de gerar emissões de gases de efeito estufa.

Geração de Resíduos

O fornecimento de alimentos pode resultar em resíduos orgânicos e embalagens, exigindo estratégias de manejo adequado.

Transporte e Logística

O transporte frequente de alimentos pode aumentar a emissão de poluentes e o consumo de combustíveis fósseis.

Medidas Mitigadoras Propostas



Priorizar fornecedores que utilizem práticas agrícolas sustentáveis, reduzindo o consumo de água e energia.

Implementar programas de compostagem para resíduos orgânicos e reciclagem para embalagens, em parceria com empresas locais.

Incentivar o uso de veículos de transporte com menor emissão de poluentes, como aqueles movidos a biocombustíveis ou elétricos.

Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a logística de transporte e reduzir a pegada de carbono.

Promover o uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, minimizando o impacto ambiental.

Considerar a infraestrutura local para gestão de resíduos, buscando parcerias com cooperativas de reciclagem.



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.

Palmeiras do Tocantins - TO, 23 de Fevereiro de 2026

Andrea de M. Bandeira

Andrea de Moura Bandeira
Secretária de Educação

Mayany Carvalho do Nascimento

Mayany Carvalho do Nascimento
Coordenadora Pedagógica