

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria de Educação e Desportos, 63.433.350/0001-61



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

LARAMIRE MARIA PEREIRA



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Belém de São Francisco enfrenta dificuldades na garantia do fornecimento adequado e contínuo de merenda escolar para atender às necessidades nutricionais dos alunos.

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 fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, oferecendo uma alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

O fornecimento de merenda escolar é uma medida fundamental para garantir a promoção de um ambiente educacional saudável e propício ao desenvolvimento integral dos estudantes. A merenda não é apenas uma necessidade básica; é uma ferramenta estratégica que impacta diretamente na qualidade da educação e no bem-estar dos alunos.

A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da saúde e nutrição dos alunos, fornecendo os nutrientes essenciais para o crescimento físico e o desenvolvimento cognitivo.

O acesso a refeições de qualidade cria um ambiente favorável, contribuindo para a redução da evasão escolar e incentivando a participação ativa dos estudantes nas atividades educacionais.

A disponibilidade de merenda escolar contribui para a promoção da igualdade de oportunidades, assegurando que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação adequada.

A merenda escolar é uma oportunidade valiosa para educar os alunos sobre hábitos alimentares saudáveis, influenciando positivamente suas escolhas ao longo da vida.

Introduzir variedade e qualidade nos alimentos oferecidos promove uma alimentação equilibrada desde a infância.

O investimento no fornecimento de merenda escolar reflete um compromisso com a responsabilidade social, demonstrando preocupação com o bem-estar e o futuro dos estudantes.

Contribuir para a formação integral dos alunos é um ato de cidadania que impacta positivamente a sociedade como um todo.

Diante desses argumentos, o fornecimento de merenda escolar não é apenas uma necessidade logística, mas uma estratégia educacional e social que visa proporcionar condições favoráveis ao desenvolvimento pleno dos estudantes. O investimento neste aspecto essencial contribui não apenas para a qualidade da educação, mas também para a construção de uma sociedade mais saudável e equitativa.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Garantir o fornecimento adequado e contínuo de merenda escolar é essencial para atender às necessidades nutricionais dos alunos e promover um ambiente de aprendizado saudável. A definição precisa dos requisitos para a contratação é fundamental para assegurar que a solução atenda a essas necessidades de forma eficaz e competitiva.

- **Variedade Nutricional:** A solução contratada deve incluir um cardápio variado que atenda às necessidades nutricionais diárias dos alunos, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- **Qualidade dos Alimentos:** Todos os alimentos fornecidos devem ser de alta qualidade, frescos e livres de contaminantes, respeitando as normas de segurança alimentar.
- **Regularidade de Fornecimento:** O serviço deve garantir a entrega contínua e pontual dos alimentos, evitando interrupções no fornecimento da merenda escolar.
- **Capacidade de Armazenamento:** A solução deve prever sistemas adequados de armazenamento que mantenham a integridade e a qualidade dos alimentos até o momento do consumo.
- **Flexibilidade de Ajustes:** Deve ser possível ajustar o cardápio e a quantidade de alimentos fornecidos conforme a variação do número de alunos e eventuais necessidades especiais.
- **Sustentabilidade:** A contratação deve priorizar alimentos provenientes de produtores locais e práticas sustentáveis, sempre que possível.
- **Treinamento de Pessoal:** A solução deve incluir treinamento para o pessoal envolvido na manipulação e distribuição dos alimentos, garantindo o cumprimento das normas de higiene e segurança.
- **Monitoramento e Avaliação:** Deve haver mecanismos claros para monitorar e avaliar a qualidade e a eficácia do fornecimento da merenda, permitindo ajustes e melhorias contínuas.
- **Conformidade Legal:** Todos os aspectos do fornecimento devem estar em conformidade com a Lei 14.133/21, garantindo a legalidade e a transparência do processo de contratação.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR

Descrição: Contratação de uma empresa especializada para fornecer e gerenciar a merenda escolar, garantindo o abastecimento contínuo e adequado conforme as necessidades nutricionais dos alunos.

Vantagens:

- Experiência e expertise no setor, garantindo qualidade e eficiência.
- Redução de carga administrativa para a Prefeitura.
- Capacidade de adaptação às variações de demanda.
- Suporte técnico e logístico especializado.
- Prazos de implementação rápidos.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedor externo.
- Possíveis custos adicionais em caso de reajustes contratuais.
- Risco de interrupção em caso de falhas contratuais.

PARCERIA COM COOPERATIVAS LOCAIS DE AGRICULTURA FAMILIAR

Descrição: Estabelecimento de parcerias com cooperativas locais para fornecimento de alimentos frescos e regionais, promovendo a economia local e garantindo a qualidade nutricional.

Vantagens:

- Incentivo à economia local e agricultura familiar.
- Produtos frescos e de qualidade.
- Redução de custos de transporte e logística.
- Flexibilidade na adaptação de cardápios sazonais.

Desvantagens:

- Necessidade de coordenação e gestão mais complexa.
- Risco de variações na oferta devido a condições climáticas.
- Possível necessidade de investimentos em capacitação e infraestrutura.

DESENVOLVIMENTO DE SISTEMA DE GESTÃO DE ESTOQUE E LOGÍSTICA

Descrição: Implementação de um sistema de gestão de estoque e logística para otimizar o controle e distribuição dos insumos alimentares nas escolas.

Vantagens:

- Melhoria no controle de estoque e redução de desperdícios.
- Otimização dos processos logísticos.
- Relatórios e análises para melhor tomada de decisão.
- Redução de custos operacionais a longo prazo.

Desvantagens:

- Investimento inicial em tecnologia e treinamento.
- Necessidade de manutenção contínua do sistema.
- Dependência de infraestrutura tecnológica adequada.

AQUISIÇÃO DE KITS DE MERENDA ESCOLAR

Descrição: Compra de kits de merenda escolar prontos, compostos por alimentos não perecíveis e perecíveis, para distribuição direta aos alunos.

Vantagens:

- Facilidade e rapidez na distribuição.
- Controle sobre a qualidade e quantidade dos alimentos.
- Redução de desperdício e melhor planejamento de consumo.

Desvantagens:

- Menor flexibilidade na personalização dos kits.
- Dependência de fornecedores para reabastecimento.
- Possíveis custos elevados em comparação a outras soluções.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A contratação de uma empresa especializada para o fornecimento de merenda escolar apresenta um desempenho esperado elevado, uma vez que empresas do setor possuem experiência e expertise específicas, garantindo a qualidade e eficiência no atendimento das necessidades nutricionais dos alunos. A solução é compatível com a infraestrutura existente da Prefeitura de Belém de São Francisco, pois não requer investimentos significativos em instalações físicas ou equipamentos adicionais. Além disso, a implementação é facilitada pela expertise da empresa contratada, que já possui processos estabelecidos para início rápido das operações.

A escalabilidade da solução é um ponto forte, permitindo que a empresa contratada ajuste o fornecimento conforme as variações de demanda, como aumento no número de alunos ou mudanças nos cardápios. Isso garante que a Prefeitura possa atender a demandas futuras sem a necessidade de reestruturações complexas ou onerosas.

Do ponto de vista operacional, a manutenção e suporte são de responsabilidade da empresa contratada, o que assegura confiabilidade e continuidade no fornecimento da merenda escolar. A adaptabilidade da solução ao contexto local é garantida pela capacidade da empresa de ajustar cardápios e logística conforme as características regionais, respeitando a cultura e preferências alimentares locais. Isso também contribui para uma maior aceitação por parte dos alunos e comunidade.

Economicamente, a solução apresenta um custo-benefício favorável em comparação a alternativas que exigiram a gestão direta pela Prefeitura, como a contratação de pessoal e aquisição de insumos. O retorno sobre o investimento se manifesta na forma de maior eficiência administrativa e redução de custos indiretos, como a diminuição de desperdícios e otimização de processos logísticos. A terceirização permite que a Prefeitura concentre seus recursos e esforços em outras áreas prioritárias.

No que diz respeito ao interesse público, a solução escolhida contribui para um atendimento mais eficiente e eficaz das necessidades nutricionais dos alunos, promovendo a saúde e o bem-estar das crianças e adolescentes. A escolha por uma empresa especializada se mostra mais adequada em relação a outras opções, pois combina expertise técnica, eficiência operacional e flexibilidade, aspectos essenciais para garantir a continuidade e qualidade do serviço prestado à comunidade escolar.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	CARNE BOVINA, moída, de primeira qualidade sem gordura e congelada. (embalagem á vácuo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso). Embalagem de 500g. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura do Brasil (SIF).	PACOTE	9.880,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

2	CARNE BOVINA, acém, sem gordura e resfriada. (embalagem à vácuo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso por kg). Embalagem Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura do Brasil (SIF).	KG	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	FÍGADO BOVINO, (inteiro resfriado de 1ª qualidade, com identificação do produto). Marca do Fabricante e prazo de validade. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura do Brasil (SIF). Embalagem peça por kg.	KG	2.526,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	FRANGO CONGELADO (PEITO DE FRANGO), de primeira qualidade, sem osso, não temperado, congelado, apresentando consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada em bandeja de 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e Alvará da Vigilância Sanitária da sede do licitante. Inspeccionada pelo Ministério da agricultura do Brasil (SIF).	KG	8.635,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	OVO BRANCO DE GALINHA, de primeira qualidade, produto fresco de ave de galinha, tipo extra pesa a caixa com 30 unid 1.620g no mínimo, tendo peso unitário mínimo de 50g e máximo de 54g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sobre inspeção oficial, devendo atender às exigências do regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal- RIISPOA /MA pelo Ministério da agricultura do Brasil (SIF).	CAIXA	3.802,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	CHARQUE ENVASADA, à vácuo embalagem de 5kg, de 1ª qualidade, (no máximo 10% de gordura), embalada em saco plástico vácuo transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 mês a partir da data da entrega.	KG	6.152,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA, é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (resolução - cnnpa nº 12, de 1978). Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. Devendo ter controle de higiene sanitário, respeitando as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e devendo obedecer a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos embalagem de 01 kg, transparentes devidamente lacrados. O transporte das polpas deverá ocorrer por conta do fornecedor em recipiente com lacre para garantir o congelamento e a qualidade das polpas. A polpa de fruta deverá ser entregue em cada unidade informada pelo solicitante. Se algum sabor não tenha boa aceitação por parte dos alunos, a nutricionista responsável pela alimentação escolar entrará em contato com o fornecedor para a substituição do produto. A empresa deverá apresentar no ato da abertura do pregão as amostras dos sabores solicitados. Registro da polpa no mapa. Registro da empresa no ministério	KG	7.582,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	da saúde.				
8	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (resolução - cnnpa nº 12, de 1978). Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. Devendo ter controle de higiene sanitário, respeitando as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e devendo obedecer a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos embalagem de 01 kg, transparentes devidamente lacrados. O transporte das polpas deverá ocorrer por conta do fornecedor em recipiente com lacre para garantir o congelamento e a qualidade das polpas. A polpa de fruta deverá ser entregue em cada unidade informada pelo solicitante. Se algum sabor não tiver boa aceitação por parte dos alunos, a nutricionista responsável pela alimentação escolar entrará em contato com o fornecedor para a substituição do produto. A empresa deverá apresentar no ato da abertura do pregão as amostras dos sabores solicitados. Registro da polpa no mapa. Registro da empresa no ministério da saúde.	KG	2.055,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA, é o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. o produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta norma (resolução - cnnpa nº 12, de 1978). Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Polpa de fruta envasada a vácuo 100% natural, 100% pura, congelada em túnel de congelamento rápido, mantendo com isso toda a qualidade nutricional da fruta. Devendo ter controle de higiene sanitário, respeitando as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e devendo obedecer a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue congelada e acondicionada em sacos plásticos embalagem de 01 kg, transparentes devidamente lacrados. O transporte das polpas deverá ocorrer por conta do fornecedor em recipiente com lacre para garantir o congelamento e a qualidade das polpas. A polpa de fruta deverá ser entregue em cada unidade informada pelo solicitante. Se algum sabor não tiver boa aceitação por parte dos alunos, a nutricionista responsável pela alimentação escolar entrará em contato com o fornecedor para a substituição do produto. A empresa deverá apresentar no ato da abertura do pregão as amostras dos sabores solicitados. Registro da polpa no mapa. Registro da empresa no ministério da saúde.	KG	4.268,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	Pizza Brotinho. Unidade com 200g	UNID	11.065,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	Pão,sedinha. Unidade com 50g	UNID	73.740,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
12	Açúcar cristal alho, Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum, ou de Beta laba, L, por processos industriais adequados. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 1 kg,em fardos . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	4.661,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.				
13	Amido de milho, produto extraído do milho para preparo de mingau. Prazo de Validade mínimo de 06 meses contados da data da entrega. Pacote(caixinha) com 200g.	CAIXA	6.530,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	Arroz, parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalado em fardos . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	11.209,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	Biscoito, tipo Maria, embalagem dupla com 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4.208,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	Biscoito, tipo Cream cracker, embalagem dupla com 350 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	4.208,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, em embalagem de 100g embalado em caixa de papelão reforçado.	PCT	5.950,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	Cominho, moído extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	5.950,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
19	Extrato de tomate, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, em embalagem tipo sachê de 340g sem vazamento, e outras alterações , acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra , resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	SACHÊS	13.024,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	Folha de Louro, desidratada com 5g, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos,sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem	PCT	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 5g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.				
21	Farinha de mandioca, com proteínas de 1,0 g,fibra alimentar 3,2 g.Tipo 1, classe branca e subgrupo fina, acondicionada em embalagem de polipropileno transparente, original de fábrica, com 1 kg, aspecto brilhoso, liso, fina, seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas; livre de umidade e fragmentos estranhos com validade para 12 meses.	KG	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	Feijão mulatinho ou tipo carioca , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiro e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do consumo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requintada.	KG	2.495,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	Feijão de corda , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiro e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistente que garantam a integridade do consumo. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade de produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requintada.	KG	1.117,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	Feijão preto, o produto deverá ser de primeira qualidade, estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 6 de 08/05/2020. Características: grãos novos, inteiros e sãos, de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo 01 Kg, com prazo de validade e lote indelével. Embalagem secundária: fardo ou caixa, resistente, reforçado e lacrado. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente.	KG	1.980,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	Flocos de milho, pré cozido 100%, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, ranço, isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	8.502,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
26	Leite em pó integral, (Instatâneo)contendo pó integral, contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em pacotes	PCT	19.435,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	de 200g, plásticos aluminizados, limpos não violados que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
27	Macarrão, vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovo, e demais substâncias permitidas, isentas de corantes artificiais suidades, admitidas umidade máxima de 13%. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes atóxicos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	10.748,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	Margarina, margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	182,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	Milho Mungunzá, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	7.848,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	Óleo de soja refinado, embalagem plástica limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	960,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	Proteína Texturizada de Soja, tipo A média. Ingrediente: farinha desengordurada de soja. E corante natural caramelo, não contém glúten. Embalagem de 500g, sacos plásticos e atóxicos, tampas não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem de 500 g, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante entrega na unidade requisitantes e com registro no Ministério da Saúde.	PCT	1.582,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	Sal iodado, de mesa, embalagem 1 kg. Sal, moído e iodado,	KG	934,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	contendo cloreto de sódio, iodato de potássio e anti - umectante INS 535 (Ferrocianeto de sódio), constituído de cristais de granulação uniforme isentos de impurezas e umidade. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico e resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de um quilo de 1 peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informação nutricional, numero do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e com registro no Ministério da saúde.				
33	Vinagre de álcool, embalagem unidade de 500 ml. Produto natural, fermentado acético simples e isento de corantes artificiais, de 1a qualidade. Fermentado acético de álcool e água. Conservante: metabisulfito de sódio. Acidez volátil 4,0%.	UNID	940,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total				R\$ 0,00	



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, com adjudicação em lotes distintos, é a mais adequada para a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, pois permite uma melhor adequação às necessidades específicas de cada escola ou grupo de escolas. Essa abordagem possibilita que diferentes fornecedores concorram para atender a diferentes lotes, promovendo maior competitividade e potencial redução de custos. Além disso, facilita a adaptação às variações de demanda, garantindo que o fornecimento seja contínuo e adequado às necessidades nutricionais dos alunos.

Ao optar por lotes distintos, a Prefeitura de Belém de São Francisco pode beneficiar-se da expertise de diferentes fornecedores, cada um especializado em determinados tipos de alimentos ou serviços logísticos. Isso não apenas assegura uma maior qualidade no fornecimento, mas também reduz a dependência de um único fornecedor, mitigando riscos associados a falhas contratuais. A divisão em lotes também permite uma gestão mais eficiente e focada, com maior controle sobre cada etapa do processo de fornecimento.

Por fim, essa modalidade de parcelamento atende ao interesse público ao garantir que a contratação seja realizada de forma transparente e competitiva, promovendo economia de escala sem comprometer a qualidade do serviço prestado. A facilidade de gestão e a responsabilidade técnica são otimizadas, assegurando que a merenda escolar seja fornecida de maneira eficaz e contínua, beneficiando diretamente os alunos da rede municipal.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A contratação de uma empresa especializada maximiza o custo-benefício ao centralizar a gestão da merenda escolar, permitindo negociações mais vantajosas com fornecedores e reduzindo desperdícios. A expertise da empresa contratada possibilita a otimização dos processos de compra e distribuição, resultando em economia de escala e redução de custos operacionais.

Otimização de recursos

A solução permite uma melhor alocação dos recursos humanos, liberando servidores da Prefeitura para outras atividades prioritárias. Recursos materiais são otimizados através de uma gestão eficiente do estoque e logística, minimizando perdas e garantindo o uso racional dos insumos. Financeiramente, a previsibilidade de custos e a redução de despesas administrativas contribuem para um orçamento mais controlado.

Eficiência e eficácia

A contratação promove uma melhoria significativa na prestação dos serviços, com processos mais ágeis e eficazes. A empresa especializada garante o cumprimento dos padrões nutricionais e de qualidade, assegurando que os alunos recebam uma alimentação adequada. A racionalização dos processos permite um atendimento mais rápido e eficiente às demandas das escolas.

Indicadores ou metas mensuráveis

- Redução de 20% nos custos operacionais relacionados à merenda escolar no primeiro ano.
- Aumento de 30% na satisfação dos alunos e pais com a qualidade da merenda, medido por meio de pesquisas semestrais.
- Redução do tempo de resposta para ajustes de cardápio e logística em 50%.
- Garantia de 100% de conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos, verificada através de auditorias trimestrais.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, é essencial garantir que a infraestrutura das escolas esteja adequada para o armazenamento e manuseio seguro dos alimentos. Isso inclui a instalação de câmaras frias ou refrigeradores com capacidade suficiente para armazenar os produtos perecíveis, além de garantir que as cozinhas possuam equipamentos adequados e em bom estado para o preparo das refeições. A adequação das instalações deve considerar também a segurança alimentar, com ambientes que permitam a higienização adequada e o controle de pragas.

Além disso, é necessário implementar um sistema tecnológico para monitoramento e controle dos estoques de merenda, facilitando a gestão e a reposição dos produtos conforme a demanda. Esse sistema deve ser integrado e acessível tanto para a empresa contratada quanto para a administração municipal, permitindo o acompanhamento em tempo real e a geração de relatórios que auxiliem na

fiscalização e no planejamento das compras. A capacitação de servidores para operar esse sistema é fundamental para garantir a eficiência e a eficácia do processo.

Por fim, é imprescindível obter todas as licenças sanitárias necessárias para o funcionamento das cozinhas e para o armazenamento dos alimentos, garantindo que todas as normas de segurança alimentar sejam cumpridas. A empresa contratada deve ser responsável por apresentar as certificações de qualidade e segurança dos produtos fornecidos, além de garantir que os transportes utilizados estejam devidamente autorizados e equipados para o transporte seguro dos alimentos.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não

A solução escolhida, que é a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento e gerenciamento da merenda escolar, é autossuficiente e não depende de contratações adicionais. A empresa contratada será responsável por todo o processo, desde a aquisição dos insumos até a entrega e gestão da merenda nas escolas. Isso inclui o planejamento do cardápio, a logística de distribuição e o monitoramento da qualidade dos alimentos.

A expertise e a infraestrutura da empresa contratada garantem que ela possa lidar com todas as etapas necessárias sem a necessidade de serviços ou produtos adicionais. A capacidade de adaptação às variações de demanda e o suporte técnico e logístico especializado são parte integrante do serviço contratado, eliminando a necessidade de contratações correlatas para que a solução funcione plenamente.

Portanto, a contratação é autossuficiente, pois a empresa especializada assume todas as responsabilidades inerentes ao fornecimento e gestão da merenda escolar, sem depender de outras contratações para seu funcionamento eficaz.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Naturais

A contratação pode aumentar o uso de água e energia para produção e transporte dos alimentos.

Geração de Resíduos

O fornecimento de merenda escolar pode gerar resíduos sólidos, como embalagens e restos de alimentos.

Transporte e Emissões

O transporte frequente de alimentos pode resultar em emissões de gases poluentes.

Medidas Mitigadoras Propostas

Priorizar fornecedores que utilizem práticas sustentáveis, como uso eficiente de água e energia.

Implementar programas de reciclagem e compostagem para reduzir resíduos sólidos.

Optar por transporte com menor impacto ambiental, como veículos com baixa emissão de poluentes.

Avaliar a possibilidade de consórcios regionais para otimizar a logística e reduzir o impacto ambiental.

Incentivar o uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis.



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**.

Belém de São Francisco - PE, 15 de Abril de 2026

LARAMIRE MARIA PEREIRA
CHEFE DO SETOR DE ARTICULAÇÃO
057/2025

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas



Código: 2933a5cc-2891-43bc-8c72-1978c51333bf

URL: <https://www.bid.startgov.com.br/validacao>

Lista de Assinaturas

LARAMIRE MARIA PEREIRA

CPF: 030.XXX.XXX-47

Tipo de assinatura: Assinatura Simples

Assinado em: 15/04/2026 12:37:00 (GMT-03:00)