



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Município de Couto Magalhães/TO possui uma rede municipal de ensino composta por 5 (cinco) unidades escolares, com atendimento aproximado de 1.000 (mil) alunos. A partir da implantação do ensino em tempo integral na rede municipal, a garantia de uma alimentação escolar saudável, regular e de qualidade passou a ser requisito indispensável para o acompanhamento das atividades pedagógicas, alinhando-se às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE — Lei Federal nº 11.947/2009).

Diante da necessidade de otimizar a preparação de refeições matutinas e lanches, a Secretaria Municipal de Educação identificou a necessidade de contratar empresa especializada para o fornecimento parcelado de **panificados congelados**, com a **cessão de equipamentos em regime de comodato** (forno industrial, estante de crescimento e assadeiras) para o preparo dos alimentos.

A solução adota a **centralização da cocção em uma escola polo municipal**, que concentrará o assamento dos panificados e fará a distribuição diária dos produtos prontos e aquecidos para as demais 4 (quatro) unidades escolares da rede. Trata-se de uma medida de alto interesse público, fundamentada nos princípios da eficiência, economicidade e racionalização de recursos públicos, uma vez que evita a duplicação de estruturas físicas e o investimento em múltiplos equipamentos industriais.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A garantia do fornecimento regular da merenda escolar é dever do Município e pressuposto para o pleno desenvolvimento do processo de aprendizagem na Educação Infantil e no Ensino Fundamental. Com a jornada escolar ampliada para o tempo integral, a demanda por itens de panificação (como pão francês, pão de queijo, biscoito de queijo e roscas) aumentou expressivamente, exigindo regularidade, padronização e segurança sanitária.

A opção pelo fornecimento de **panificados congelados** em detrimento do pão fresco tradicional decorre das seguintes razões operacionais e técnicas:

1. **Redução de perdas e desperdícios:** Os panificados congelados permitem o assamento fracionado conforme a demanda real diária de alunos presentes, evitando descartes por deterioração.
2. **Padronização nutricional e de qualidade:** O processo fabril garante rigoroso controle de ingredientes, peso e valor nutricional, atendendo aos padrões exigidos pelo PNAE.
3. **Eficiência logística:** A entrega dos insumos congelados pode ser feita em remessas programadas, reduzindo custos de transporte diário e eliminando o risco de desabastecimento na primeira hora da manhã.

Para operacionalizar esse fluxo sem gerar altos custos de capital (aquisição de bens patrimoniais) e despesas futuras com manutenção preditiva e corretiva, definiu-se pelo **fornecimento de equipamentos em regime de comodato** atrelado ao contrato de fornecimento dos alimentos.

A **modelagem logística centralizada** prevê a instalação da estrutura industrial de panificação (forno de alta capacidade, estante de descanso e assadeiras) em 1 (uma) unidade escolar polo. A centralização justifica-se por:

- Otimizar o uso de espaço e adequação da rede elétrica/gás em apenas um ponto;
- Racionalizar o treinamento e a alocação do pessoal responsável pelo assamento dos pães;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

- Garantir maior controle de qualidade e padronização no processo de assamento;
- Viabilizar o transporte seguro dos panificados prontos e aquecidos para as outras 4 (quatro) unidades escolares antes dos horários de refeição.

Portanto, a contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar alimentação escolar de qualidade aos cerca de 1.000 alunos da rede municipal, combinando eficiência logística, menor custo operacional e cumprimento das diretrizes do PNAE.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

A contratação pretendida encontra-se alinhada ao planejamento orçamentário do Município de Couto Magalhães/TO para o exercício de 2026. Ressalta-se que o Município está em fase de implementação gradual do Plano de Contratações Anual (PCA) nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, estando a referida despesa devidamente respaldada por dotação orçamentária própria destinada às ações de manutenção do desenvolvimento do ensino e do PNAE na Secretaria Municipal de Educação/Fundo Municipal de Educação.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação engloba o fornecimento de insumos alimentícios e a prestação de serviços acessórios de cessão e manutenção de equipamentos, devendo atender rigorosamente às seguintes exigências:

3.1. Requisitos dos Produtos Alimentícios (Panificados Congelados)

- **Conformidade Sanitária e Rotulagem:** Os produtos deverão estar registrados/notificados nos órgãos de Vigilância Sanitária/ANVISA e Ministério da Agricultura (MAPA), quando aplicável, com rotulagem contendo ingredientes, tabela nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade.
- **Validade e Integridade:** Os alimentos congelados deverão apresentar prazo de validade compatível e ser entregues sem sinais de descongelamento prévio, avarias nas embalagens ou formação de cristais de gelo excessivos (indicativo de oscilação térmica).
- **Cadeia do Frio:** O transporte dos produtos congelados até o almoxarifado/escola polo deverá ser efetuado em veículo refrigerado com controle de temperatura contínuo.

3.2. Requisitos dos Equipamentos em Comodato e Serviços Acessórios

- **Cessão em Comodato:** A contratada cederá, a título gratuito durante a vigência contratual, os equipamentos especificados (forno industrial, estante de descanso/crescimento e assadeiras), responsabilizando-se pelo transporte e instalação na escola polo definida pela Secretaria de Educação.
- **Manutenção Preventiva e Corretiva:** A contratada assumirá integral responsabilidade por qualquer manutenção, conserto ou substituição de peças/equipamentos decorrente do uso regular, sem qualquer ônus adicional para o Município. Em caso de defeito do forno, o atendimento/reparo deverá ocorrer no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após a notificação, ou substituição do equipamento em até **48 (quarenta e oito) horas**, de modo a não interromper o fornecimento da merenda escolar.
- **Treinamento Operacional:** A contratada deverá fornecer capacitação prática inicial para os manipuladores de alimentos (merendeiras) da escola polo, abrangendo as técnicas adequadas de descongelamento, crescimento, assamento e higienização/operação segura dos equipamentos.

3.3. Requisitos de Habilitação do Fornecedor

Serão exigidos dos licitantes os seguintes documentos:

3.3.1. Habilitação Jurídica:



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e) No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- f) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971, e ainda:
 - f.1) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - f.2) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - f.3) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
 - f.4) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.
- g) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- h) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
- i) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- j) Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir.

3.3.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, mediante a Certidão Negativa de Débitos (CND);
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, mediante a Certidão Negativa de Débitos da Dívida Ativa (CND);
- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal da sede licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos da Dívida Ativa (CND);
- f) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS), mediante



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituraecouto@hotmail.com

Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;

g) Prova de regularidade com a justiça trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida por órgão competente da Justiça do Trabalho (conforme Art. 3º da Lei Nº 12.440/2011).

h) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual (se houver) do domicílio ou sede da licitante, comprovando possuir inscrição habilitada no Cadastro de Contribuintes Estadual.

Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

3.3.3. Qualificação Técnico-Operacional e Sanitária:

- a) Licença/Alvará de Funcionamento Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente (municipal ou estadual) do domicílio da licitante;
- b) Comprovação de aptidão para o fornecimento de produtos alimentícios congelados compatíveis com o objeto da licitação, por meio de atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Considerando o consumo utilizado no ano de 2025, e levando em consideração o aumento da demanda, chegou-se às seguintes quantidades estimadas:

PANIFICADOS CONGELADOS E EQUIPAMENTOS EM COMODATO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	UND	QUANT
1	PÃO FRANCÊS CONGELADO – Embalagem de 1 kg. Pão francês congelado, com peso aproximado de 70 g por unidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterizem, desde que permitidos pela legislação vigente. Será tolerado o uso de aditivos desde que sejam indispensáveis à adequada tecnologia de fabricação, previamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde e empregados na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitados os limites legais. O tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães não deverá ser superior a 12 horas. Peso da embalagem: 1 kg.	KG	8.000
2	PÃO DE QUEIJO - Embalagem com 1 kg: Ingredientes, polvilho, água, ovos, óleo, queijo (muçarela e/ou parmesão), leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 90 g sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. O tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães de queijo não deve ser maior que 1 hora. Peso da embalagem: 1 KG	KG	3.000
3	BISCOITO DE QUEIJO - Embalagem com 1 kg: Ingredientes, polvilho, água, ovos, óleo, queijo, leite em pó e sal, podendo conter outros ingredientes que caracterize, desde que permitidos pela legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido	KG	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeitura@couto@hotmail.com

	previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. Os pães devem ser modelados e uniformes com peso de 90 g sendo tolerada a variação de 10% para mais ou para menos. O tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães de queijo não deve ser maior que 1 hora. Peso da embalagem: 1 KG		
4	ROSCA SIMPLES - Embalagem com 1 kg: Rosca doce congelada, aproximadamente 70 por unidade. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal e fermento biológico, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Será tolerado o uso de aditivos desde que: seja indispensável à adequada tecnologia de fabricação; tenha sido previamente registrado no órgão competente do Ministério da Saúde; seja empregado na quantidade estritamente necessária à obtenção do efeito desejado, respeitado o limite máximo que vier a ser fixado. O tempo máximo para descongelamento e descanso dos pães não deve ser maior que 12 horas. Peso da embalagem: 1 KG	KG	3.600

EQUIPAMENTOS A SEREM CEDIDOS EM COMODATO (VINCULADOS AO LOTE ÚNICO)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS EM COMODATO	UND	QUANT	LOCAL DE INSTALAÇÃO
1	ARMÁRIO ESTANTE DE PÃO: Armário fechado para pão com rodízios resistentes, trava de segurança, revestimento em aço galvanizado/inox, com suporte para no mínimo 10 esteiras, próprio para descanso e crescimento de pães.	UN	02	Escola Polo (Zona Urbana)
2	FORNO INDUSTRIAL DE 10 TELAS: Forno turbo/industrial para assar pães, com funcionamento a gás (GLP), capacidade mínima para 10 telas/assadeiras, painel de controle de temperatura e tempo com alarme sonoro.	UN	01	Escola Polo (Zona Urbana)
3	ASSADEIRAS/ESTEIRAS PARA PÃO FRANCÊS: Esteira assadeira perfurada em alumínio para pão francês, medindo aproximadamente 0,58 x 0,70m.	UN	10	Escola Polo (Zona Urbana)

Nota de Comodato: O fornecimento dos equipamentos acima é obrigação acessória sem custo adicional de locação ou aquisição para a Administração Pública.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com base no estudo de contratações similares promovidas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por pesquisas junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e sistemas de controle oficial.

A análise demonstrou a existência de ampla oferta de empresas fornecedoras de produtos de panificação congelados que agregam, como modelo de negócio consolidado no setor público e privado, a **disponibilização de equipamentos em comodato** (fornos industriais, estantes e assadeiras) e a prestação de assistência técnica preventiva e corretiva.

Foram avaliadas duas alternativas principais para o atendimento da demanda:

1. **Opção A — Aquisição direta dos equipamentos de panificação pela Prefeitura + Compra separada dos panificados congelados:**
 - o *Desvantagens:* Alto investimento inicial de capital (CAPEX) para aquisição dos bens patrimoniais; necessidade de licitação específica e abertura de contratos de



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

manutenção preventiva/corretiva; risco de paralisação no fornecimento das refeições caso o forno apresente defeito e a manutenção seja morosa; perda de garantia e rápida depreciação dos equipamentos.

2. Opção B — Fornecimento parcelado de panificados congelados com cessão de equipamentos em comodato (Solução Escolhida):

- *Vantagens:* Elimina a necessidade de aporte orçamentário para compra e manutenção de bens permanentes; transfere integralmente para a contratada o risco de quebra, manutenção e reposição dos equipamentos em prazo fixado; garante que o forno esteja sempre em perfeitas condições operacionais sob pena de sanção contratual; inclui o treinamento técnico da equipe de manipulação de alimentos.

A adoção do **modelo de distribuição centralizada** (assamento em 1 escola polo e distribuição diária dos produtos prontos para as outras 4 escolas) potencializa ainda mais os ganhos da Opção B, pois reduz a necessidade de equipamentos a apenas 1 (um) conjunto industrial de alta capacidade, otimiza o uso de espaço e utilidades (energia/gás) e simplifica a gestão da manutenção e do controle sanitário.

Portanto, a solução combinada (panificados congelados + comodato de equipamentos + cocção centralizada) revela-se a mais vantajosa, eficiente e sustentável para a Administração Municipal.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros as disposições contidas no § 1º do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021;

A pesquisa de preço foi realizada utilizando-se, como parâmetros contratações similares feitas pela Administração Pública e pesquisa direta com fornecedores;

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de **panificados congelados** (pão francês, pão de queijo, biscoito de queijo e rosca doce), acompanhado da **cessão em comodato de 1 (um) conjunto de equipamentos industriais de panificação** (forno industrial a gás para 10 telas, armário/estante de crescimento e assadeiras/esteiras) a ser instalado na escola polo da rede municipal de ensino.

A contratada será responsável, ademais, pelas seguintes obrigações acessórias sem custos adicionais ao Município:

- Transporte e entrega fracionada dos panificados congelados em veículo refrigerado;
- Instalação dos equipamentos em comodato na unidade escolar polo;
- Treinamento e capacitação prática da equipe de manipulação de alimentos (merendeiras) sobre o processo de descongelamento, crescimento, assamento e higienização dos equipamentos;
- Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, com prazos de atendimento (24 horas) e substituição (48 horas) em caso de avaria.

Critério de Julgamento e Adjudicação:

Definiu-se como critério de julgamento o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

A aglutinação dos produtos de panificação e dos equipamentos em um único lote justifica-se pela **indivisibilidade técnica e operacional do objeto**. Trata-se de um sistema integrado em que o correto assamento e a qualidade do produto final dependem diretamente da compatibilidade e do suporte fornecido pelo próprio fabricante/distribuidor dos congelados em relação aos equipamentos cedidos. A adjudicação por item inviabilizaria o modelo de comodato,



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

uma vez que nenhum fornecedor cederia a estrutura de equipamentos para o assamento de produtos fornecidos por empresas concorrentes.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO EM LOTE (EXCEÇÃO AO PARCELAMENTO)

Nos termos do art. 40, V, "b", e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a regra do parcelamento do objeto deve ser afastada quando for tecnicamente inviável ou promover perda de economia de escala e eficiência operacional.

No caso concreto, o parcelamento do objeto em itens isolados (ex: licitar o pão francês separado do pão de queijo ou dos equipamentos) **NÃO é viável**, pelas seguintes razões:

Incompatibilidade do Comodato: O fornecimento dos equipamentos em comodato é uma obrigação acessória vinculada ao fornecimento global dos insumos alimentícios. A divisão do lote impediria a obtenção do comodato, forçando o Município a comprar e manter os equipamentos com recursos próprios.

1. **Logística e Unidade de Responsabilidade:** O fornecimento integrado a um único vencedor garante a padronização das entregas, um único ponto de contato para a assistência técnica/manutenção e o cumprimento rigoroso dos cronogramas de entrega e treinamento.
2. **Economia de Escala:** O agrupamento dos panificados atrai empresas de maior porte e capacidade logística regional, garantindo melhores propostas financeiras para a Administração.

Portanto, o agrupamento em **Lote Único** é a medida que melhor atende aos princípios da eficiência, economicidade e viabilidade técnica.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a execução da presente contratação, a Administração Municipal pretende alcançar os seguintes resultados:

- **Eficácia e Continuidade:** Atendimento integral e sem interrupções das demandas de alimentação escolar de 100% dos alunos da rede pública municipal de Couto Magalhães/TO;
- **Qualidade e Aceitabilidade da Merenda:** Oferta de produtos de panificação frescos, quentes e padronizados, assados diariamente na escola polo e distribuídos aquecidos, melhorando a aceitabilidade e o valor nutricional das refeições oferecidas;
- **Eficiência Operacional e Racionalização de Recursos:** Concentração do processo de cocção em uma única unidade escolar, otimizando o uso de utilidades (gás/energia) e a alocação do pessoal de apoio;
- **Economicidade e Gestão de Riscos:** Eliminação de custos patrimoniais com compra e manutenção de fornos industriais através do regime de comodato, além da redução drástica do desperdício de alimentos através do assamento fracionado sob demanda.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para garantir o perfeito início das atividades e a execução do contrato, a Secretaria Municipal de Educação adotará as seguintes providências prévias:

1. **Vistoria Técnica da Escola Polo:** Verificação das instalações elétricas, hidráulicas, de exaustão e dos pontos de alimentação de gás (GLP) na cozinha da unidade central escolhida para receber a estrutura de panificação;
2. **Adequação da Logística de Distribuição Interna:** Organização da rotina, recipientes térmicos de transporte e horários de logística para o envio diário dos pães assados da escola polo para as outras 4 (quatro) unidades escolares antes dos horários de lanche;



PREFEITURA MUNICIPAL DE COUTO MAGALHÃES

Rua 05, nº 963 - Centro - CEP: 77750-000 - Fone: (63) 3468 1296 - Fax: (63) 3468 1379 - prefeituradecouto@hotmail.com

3. **Agendamento de Treinamento:** Alinhamento de cronograma com a empresa vencedora para realização do treinamento das merendeiras/manipuladoras de alimentos antes do início do fornecimento regular.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES

A equipe de planejamento não identificou nenhuma necessidade de aquisição/contratação para possibilitar a entrega dos itens que se pretende licitar.

12 - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

Os principais impactos ambientais relacionados à aquisição de **produtos de panificação congelados e equipamentos destinados ao seu preparo** podem estar associados ao processo de fabricação, ao consumo de matérias-primas, ao acondicionamento, ao transporte, ao consumo de energia elétrica durante a utilização dos equipamentos e à geração de resíduos decorrentes das embalagens e do consumo dos produtos. Os riscos de impactos ambientais decorrentes dos processos de fabricação e fornecimento deverão ser mitigados pelos fabricantes e fornecedores, que deverão observar as normas ambientais vigentes, adotando práticas de produção sustentável, uso racional dos recursos naturais e adequada gestão dos resíduos gerados. Sempre que aplicável, deverão ser observados os requisitos ambientais e as certificações pertinentes aos equipamentos e produtos adquiridos, priorizando-se, quando tecnicamente viável, equipamentos que apresentem maior eficiência energética e produtos cujas embalagens sejam constituídas por materiais recicláveis ou provenientes de fontes legalmente adequadas. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, de modo a garantir sua integridade, conservação e segurança durante o transporte e armazenamento, devendo-se priorizar, sempre que possível, embalagens que utilizem menor quantidade de material e que apresentem possibilidade de reutilização ou reciclagem. Quanto aos equipamentos destinados ao preparo e cocção dos produtos, deverão ser observadas as características de eficiência, durabilidade e consumo racional de energia elétrica, buscando-se reduzir os impactos ambientais decorrentes de sua utilização ao longo de sua vida útil. Os requisitos definidos estão alinhados à legislação ambiental vigente e às normas técnicas aplicáveis, reforçando o compromisso da Administração Pública com a sustentabilidade, a redução da geração de resíduos, o uso racional dos recursos naturais e a adoção de práticas ambientalmente responsáveis na execução da contratação.

13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos estudos desenvolvidos, declara-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de panificados congelados, com cessão de equipamentos em comodato e centralização da cocção na escola polo, mostra-se **TECNICAMENTE VIÁVEL, ECONOMICAMENTE VANTAJOSA E ESTRATEGICAMENTE ADEQUADA**.

A solução atende plenamente às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), maximiza o uso dos recursos públicos e garante uma alimentação escolar com padrão de qualidade superior para os estudantes do Município de Couto Magalhães/TO.

14 - RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

DEUSELUZ
COSTA E SILVA
SOUSA:24547085
234
Deuseluz Costa e Silva Sousa

Assinado de forma digital
por DEUSELUZ COSTA E
SILVA
SOUSA:24547085234
Dados: 2026.10.14
08:32:49 -03'00'

Presidente do Fundo Municipal de Educação