



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 63.451.363/0001-63



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Gleiciane Barros de Abreu



Problema Resumido

É necessária a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados exclusivamente a alimentação dos alunos matriculados regularmente na rede municipal de ensino.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade descrita pela "Prefeitura Municipal de Turiaçu" consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados exclusivamente à alimentação dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino. Com o início das aulas no município, torna-se imprescindível garantir que os estudantes tenham acesso a uma alimentação adequada e nutritiva, visando promover seu desenvolvimento saudável e contribuir para o bom desempenho acadêmico.

Considerando a importância da alimentação para o crescimento e aprendizado das crianças e jovens, é fundamental assegurar que haja a oferta regular de alimentos variados e de qualidade nas escolas municipais. Através da aquisição dos alimentos perecíveis e não perecíveis, será possível suprir essa demanda e proporcionar refeições balanceadas aos alunos, contemplando diferentes grupos alimentares e atendendo às necessidades nutricionais individuais.

Além disso, é necessário ressaltar que a aquisição dos gêneros alimentícios será feita levando em consideração aspectos como a segurança alimentar, respeitando normas e padrões de higiene e qualidade estabelecidos pelos órgãos competentes. Dessa forma, busca-se garantir a integridade dos



alimentos oferecidos e a saúde dos estudantes, promovendo também a conscientização sobre práticas alimentares saudáveis e a importância de uma dieta equilibrada.

Por fim, ao suprir a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos da rede municipal de ensino, a Prefeitura Municipal de Turiaçu demonstra seu compromisso em oferecer uma educação integral, que engloba não apenas o ensino formal, mas também a preocupação com o bem-estar dos estudantes. Ao garantir a alimentação adequada, contribui para o desenvolvimento físico, psicológico e social dos alunos, promovendo igualdade de oportunidades na aprendizagem e contribuindo para a formação de cidadãos mais saudáveis e preparados para enfrentar os desafios futuros.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Turiaçu são os seguintes:

1. **Qualidade dos produtos:** Todos os alimentos fornecidos devem seguir padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos competentes. Eles devem estar em condições adequadas para consumo humano, dentro do prazo de validade e de acordo com as normas sanitárias aplicáveis.
2. **Variedade e diversidade de alimentos:** É essencial que a solução contratada possibilite a oferta de uma variedade de alimentos que atenda às necessidades nutricionais dos alunos. Deve haver opções que contemplem diferentes grupos alimentares e sejam adequadas às faixas etárias atendidas pela rede municipal de ensino.
3. **Quantidade e disponibilidade:** Os fornecedores devem garantir o abastecimento suficiente dos alimentos durante todo o período letivo, de forma a suprir a demanda dos alunos matriculados regularmente. A quantidade e frequência de entrega devem ser ajustadas de acordo com o número estimado de alunos e a periodicidade das refeições escolares.
4. **Rastreabilidade:** É necessário que os alimentos fornecidos possuam rastreabilidade, ou seja, seja possível identificar sua origem e acompanhar todas as etapas do processo produtivo até chegar à escola. Isso é fundamental para garantir a segurança alimentar e facilitar o controle de qualidade.
5. **Embalagens adequadas:** Os produtos devem ser embalados de maneira adequada, de acordo com as normas de armazenamento e transporte, de forma a preservar a qualidade e integridade dos alimentos durante todo o processo.
6. **Certificações e licenças:** Os fornecedores devem apresentar certificações e licenças válidas que atestem sua capacidade de fornecer os alimentos de acordo com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.



7. Prazo de entrega:

Os produtos não perecíveis deverão ser entregues no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, em local designado pelo órgão solicitante após o recebimento da ordem de fornecimento em dias úteis e no horário das 08h às 12h;

Os produtos perecíveis deverão ser entregues no prazo máximo de até 12 (doze) horas, em local designado pelo órgão solicitante após o recebimento da ordem de fornecimento em dias úteis e no horário das 08h às 12h;

8. Preço: A solução contratada deverá apresentar preço compatível com o mercado, levando-se em consideração a qualidade e quantidade dos produtos fornecidos. Devem ser solicitadas cotações de preços junto a diferentes fornecedores para garantir a obtenção da proposta mais vantajosa.

É importante ressaltar que os requisitos acima são básicos e indispensáveis para garantir a seleção de uma solução que atenda à necessidade de alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino. Outros requisitos específicos podem ser adicionados conforme a realidade local e critérios estabelecidos pela legislação pertinente às contratações públicas.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Ao analisar as possíveis soluções para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação dos alunos matriculados regularmente na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Turiaçu, podemos considerar algumas alternativas. Abaixo estão listadas as possíveis soluções, juntamente com suas vantagens e desvantagens:

1. Realização de licitação pública:

- Vantagens:

- Maior concorrência entre os fornecedores, o que pode resultar em preços mais competitivos;
- Transparência no processo de aquisição;
- Cumprimento das normas legais e regulamentares.

- Desvantagens:

- Processo demorado, podendo levar tempo até a contratação efetiva dos fornecedores;
- Necessidade de planejamento prévio detalhado para realizar a licitação corretamente;
- Possibilidade de recursos de empresas concorrentes ou impugnações durante o processo, o que pode atrasar ainda mais a contratação.

2. Adesão a ata de registro de preços de outros órgãos públicos:

- Vantagens:

- Rapidez na contratação, pois a ata de registro de preços já dispõe de preços e condições pré-estabelecidos;
- Redução de burocracia e simplificação do processo;
- Possibilidade de aproveitar os benefícios obtidos por outros órgãos na negociação com os



fornecedores.

- Desvantagens:

- Limitação de escolha dos fornecedores, pois a adesão à ata restringe-se aos fornecedores já registrados;
- Possibilidade de preços menos competitivos, pois a negociação não foi realizada especificamente para a Prefeitura Municipal de Turiaçu;
- Dependência de prazos e condições estabelecidos pela ata.

3. Contratação direta com fornecedores:

- Vantagens:

- Agilidade na contratação, sem a necessidade de processo licitatório;
- Possibilidade de negociação direta com os fornecedores;
- Flexibilidade na escolha dos produtos e condições de entrega.

- Desvantagens:

- Falta de concorrência entre os fornecedores, o que pode resultar em preços menos competitivos;
- Ausência de controle externo sobre o processo de contratação;
- Maior risco de direcionamento ou favorecimento de determinados fornecedores.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da realização de uma Licitação Pública como solução para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados à alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Turiaçu é justificada por diversos fatores técnicos, operacionais e vantagens que essa modalidade proporciona.

Em primeiro lugar, a realização de uma licitação pública garante a transparência e a impessoalidade no processo de contratação, possibilitando que todos os interessados em fornecer os alimentos tenham igual oportunidade de participar, desde que atendam às exigências previstas no edital. Dessa forma, evita-se o favorecimento de empresas ou pessoas específicas, assegurando um processo isento e imparcial.

Além disso, a licitação pública permite que a Prefeitura Municipal de Turiaçu obtenha as melhores propostas de preços e condições, uma vez que diversas empresas podem apresentar suas ofertas competitivas. Isso resulta em uma maior economia de recursos públicos, pois a concorrência estimula a redução de custos e melhora a qualidade dos produtos adquiridos.

Outro aspecto relevante é a garantia de qualidade e segurança dos alimentos fornecidos aos alunos. Através da licitação, é possível estabelecer critérios rigorosos de seleção dos fornecedores, como certificações sanitárias, comprovação de capacidade técnica e atendimento às normas de segurança alimentar. Esses requisitos contribuem para a oferta de alimentos saudáveis e seguros aos estudantes,



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TURIAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



promovendo sua saúde e bem-estar.

A licitação pública também promove o desenvolvimento econômico local, uma vez que a contratação de fornecedores locais é estimulada. Isso favorece a geração de empregos e o fortalecimento da economia do município de Turiaçu, além de estabelecer uma relação mais próxima entre o poder público e os produtores locais.

Portanto, a realização de uma licitação pública para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados aos alunos matriculados na rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Turiaçu apresenta inúmeras vantagens técnicas, operacionais e econômicas, proporcionando transparência, melhores condições de preço e qualidade, segurança alimentar, desenvolvimento econômico e cumprimento da legislação aplicável, demonstrando ser a escolha mais adequada para atender às necessidades da administração pública nesse contexto.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	Açúcar - Refinado, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagens íntegras e resistentes, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg	KG	10.290,00	R\$ 5,12	R\$ 52.684,80
2	Alho - In natura, graúdo (Tipo 5) do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem muchamento, danos mecânicos ou causado por pragas - Kg	KG	1.570,00	R\$ 25,32	R\$ 39.752,40
3	Arroz Agulhinha - Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 01 Kg.	KG	23.000,00	R\$ 9,05	R\$ 208.150,00
4	Carne Moída - Carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, com registro no SIF - Validade mínima de 90 dias da data de entrega. Embalagem de 500g.	UNIDADE	38.020,00	R\$ 31,61	R\$ 1.201.812,20
5	Cebola - In natura, tamanho uniforme, textura com característica de vegetais frescos, sem muchamento. Kg	KG	4.600,00	R\$ 7,08	R\$ 32.568,00
6	Corante - Sem sal, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de polietileno transparente, resistente com 100g	UNIDADE	15.700,00	R\$ 5,30	R\$ 83.210,00
7	Extrato de Tomate - Em conserva, embalagem isenta de ferrugem e amassados quando for em lata, produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de	UNIDADE	24.211,00	R\$ 3,29	R\$ 79.654,19



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TURIAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 190g				
8	Feijão - Tipo 1, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 Kg	KG	10.480,00	R\$ 8,61	R\$ 90.232,80
9	Frango Congelado - Com miúdo, congelado, apresentando peso médio de 2 a 2,5Kg embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.	KG	27.560,00	R\$ 11,90	R\$ 327.964,00
10	Leite em Pó - Integral, bovino, embalagem laminada sem umidade, integral, com mínimo 6,5 g de proteína, 0% de gordura trans, gordura saturada de 4 a 5 g e sódio de 91 a 95 mg por porção, validade mínima 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 200g	UNIDAD E	44.600,00	R\$ 7,90	R\$ 352.340,00
11	Macarrão Espaguete - Sem ovos, as massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes seu peso antes da cocção, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 500g	UNIDAD E	34.220,00	R\$ 4,74	R\$ 162.202,80
12	Margarina - Com 80% de lipídios, sem gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 250 g	UNIDAD E	3.680,00	R\$ 3,99	R\$ 14.683,20
13	Flocão p/Cuscuz (Milho) - Sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Embalagem de 500g.	UNIDAD E	20.620,00	R\$ 3,12	R\$ 64.334,40
14	Óleo de Soja - Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET), validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem 900ml	UNIDAD E	7.650,00	R\$ 6,25	R\$ 47.812,50
15	Pão Doce - Produto a base de farinha de trigo especial, fermento fresco, ovos, (gordura hidrogenada ou banha), contendo reforçador, açúcar, sal, antimorfo e leite em pó integral de origem animal. Embalagem deverá ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente. Unidade 30g	KG	4.770,00	R\$ 17,55	R\$ 83.713,50



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TURIAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



16	Polpa de Fruta - Seleccionada, isenta de contaminação. Produto manipulado, obtido pela trituração, peneiração e congelamento de frutas com adição de no máximo 10 (dez) por cento de água potável por quilo de fruta triturada, sem adição de conservantes. A embalagem de 01 kg contendo 10 unidades de 100g, deve conter a validade mínima de 90 dias da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega.	KG	5.620,00	R\$ 15,00	R\$ 84.300,00
17	Proteína Texturizada de Soja (Carne) - Apresentada em flocos, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, em saco plástico transparente; Rotulagem contendo composição nutricional data de fabricação, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem 400g	UNIDAD E	10.800,00	R\$ 9,98	R\$ 107.784,00
18	Sal - Refinado, iodado, com granulação uniforme, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com a Legislação Federal específica, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem plástica de 1 Kg.	KG	1.570,00	R\$ 2,10	R\$ 3.297,00
19	Sardinha em conserva sem gordura trans - Peixe de água salgada, conservado em molho de tomate, eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida, 1ª qualidade e dispositivo abre fácil, isenta de ferrugem e amassados, validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 125gr, peso líquido drenado 84 g.	UNIDAD E	27.040,00	R\$ 6,70	R\$ 181.168,00
20	Tempero seco - Pimenta do reino e cominho moídos, sem umidade, mofo, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem 100g	UNIDAD E	15.700,00	R\$ 3,96	R\$ 62.172,00
21	Vinagre - De álcool, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refinado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. De acordo com a RDC nº276/2005, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 500ml	UNIDAD E	9.200,00	R\$ 2,52	R\$ 23.184,00
22	Ovo de galinha - Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Validade mínima de 30 dias da data de entrega.	CARTEL A 30 UNID	3.200,00	R\$ 21,00	R\$ 67.200,00
23	Biscoito Salgado - Sem recheio, com 100% dos biscoitos inteiros, com 0% de gorduras trans, gorduras saturadas de 2 a 4 gramas por porção e sódio até 230 mg por porção, sem glutamato monossódico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, validade mínima de 90 dias apartir da data de entrega. Embalagem de 400g	UNIDAD E	5.475,00	R\$ 4,15	R\$ 22.721,25



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE TURIAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



24	Cenoura - Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Kg	KG	20.420,00	R\$ 7,50	R\$ 153.150,00
25	Chuchu - De primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	14.270,00	R\$ 6,15	R\$ 87.760,50
26	Repolho Verde - Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Kg	KG	2.910,00	R\$ 6,00	R\$ 17.460,00
27	Laranja Pêra - Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Kg	KG	13.340,00	R\$ 5,50	R\$ 73.370,00
28	ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO _ A base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no ministério da saúde. Prazo de validade superior a 10 meses. De acordo com a portaria 38 de 13/01/98 da ANVISA e NTA 83(Decreto 12.486/78). Embalagem com 100ml.	UNIDADE	1.000,00	R\$ 8,00	R\$ 8.000,00
29	Café Puro -Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC e atender as especificações técnicas da NTA 44 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	UNIDADE	2.640,00	R\$ 7,55	R\$ 19.932,00
30	Banana Prata ou Pacovan - Em pencas,de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida com peso entre 120 e 140 g por unidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra. Kg	KG	29.280,00	R\$ 7,20	R\$ 210.816,00
31	Aveia em flocos - Embalada em papel impermeável, limpo, não violada, resistente e acondicionada em caixas de papelão resistente ou em pacote plástico, transparente, limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 90 dias partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978 Peso aproximado 170g.	UNIDADE	5.648,00	R\$ 6,16	R\$ 34.791,68
32	Carne Bovina Alcatra - Sem osso , resfriada, no máximo 5% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, subdividida embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, Dipoa nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da resolução da anvisa nº 105 de 19/05/99.Kg	KG	11.440,00	R\$ 46,10	R\$ 527.384,00
33	COCO SECO: Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo,parasitas e sujidades	KG	1.030,00	R\$ 5,00	R\$ 5.150,00
34	Batata Inglesa - Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e	KG	8.130,00	R\$ 9,67	R\$ 78.617,10



com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Embalagem 1 Kg				
---	--	--	--	--



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A realização do processo de contratação não será parcelada. A compra de um único lote facilita a gestão logística, reduz custos administrativos, evita a fragmentação de contratos e possíveis atrasos na entrega. Além disso, permite obter melhores condições comerciais, como descontos por volume, e assegura o cumprimento regular do calendário de fornecimento, essencial para a continuidade do serviço de alimentação escolar



RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação da aquisição de gêneros alimentícios para a rede municipal de ensino, a Prefeitura Municipal de Turiaçu pretende economizar recursos ao comprar em maior quantidade e com fornecedores selecionados. Além disso, haverá um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis ao garantir a regularidade no abastecimento das escolas e a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos matriculados. Essa solução visa otimizar os processos de compra, armazenagem e distribuição dos alimentos, contribuindo para uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Informa-se que, no âmbito da presente contratação, não há providências a serem adotadas, tampouco necessidade de capacitação de profissionais ou de adaptações estruturais para o adequado cumprimento das obrigações contratuais.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não se aplica.



IMPACTOS AMBIENTAIS



Os possíveis impactos ambientais causados pela merenda escolar no município de Turiaçu incluem o desperdício de alimentos, a geração de resíduos orgânicos e embalagens. Para mitigar esses impactos, é necessário adotar medidas como a implementação de programas de conscientização sobre o desperdício de alimentos, a utilização de embalagens biodegradáveis e recicláveis.



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.

Turiaçu - MA, 29 de Janeiro de 2024

Graciete Dos Santos Ferreira
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 205/2021