



I.1 ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.083.395/0001-10



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 29.



Equipe de Planejamento

Rayanne Maia Pinheiro



Problema Resumido

A Secretaria municipal da Educação de Solonópole enfrenta dificuldades na garantia da Merenda Escolar do acesso a alimentos adequados e em quantidade suficiente para atender às necessidades 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

A Secretaria Municipal da Educação de Solonópole enfrenta desafios significativos na garantia da Merenda Escolar, situação que compromete a oferta de alimentação adequada e em quantidade suficiente para os alunos matriculados nas instituições de ensino do município. Este problema se traduz em riscos à saúde e ao desenvolvimento dos estudantes, pois a alimentação escolar é um direito fundamental que impacta diretamente no processo de aprendizagem e na permanência das crianças e jovens na escola.

A demanda por alimentos saudáveis e nutritivos é essencial para atender não apenas às necessidades nutricionais dos alunos, mas também para promover um ambiente educativo propício ao aprendizado. A insuficiência na oferta de merendas pode resultar em casos de desnutrição e outras condições de saúde adversas, além de afetar o desempenho escolar e a participação ativa dos estudantes nas atividades educativas.

É fundamental destacar que a correta preparação e disponibilidade de merenda escolar não apenas satisfazem um requisito legal, mas também atendem ao interesse público ao garantir que todas as crianças tenham acesso a uma alimentação digna e adequada. Isso reforça o compromisso da



administração pública com a promoção da equidade social e o bem-estar da população, especialmente em um contexto em que a vulnerabilidade alimentar é uma realidade para muitas famílias na cidade.

Portanto, a necessidade de assegurar a Merenda Escolar de qualidade em Solonópole se revela essencial para o desenvolvimento integral dos alunos, a promoção da regularidade escolar e o fortalecimento do sistema educacional local. É imprescindível que a Prefeitura Municipal dedique esforços para resolver esta questão de forma eficaz, viabilizando uma solução que atenda às demandas nutricionais dos estudantes de maneira contínua e sustentável.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

1. Fornecimento de alimentos saudáveis: A proposta deve incluir a oferta de alimentos frescos, minimamente processados e nutricionalmente balanceados, abrangendo grupos alimentares como frutas, verduras, legumes, proteínas e carboidratos.
2. Conformidade nutricional: Os cardápios devem ser elaborados por profissionais de nutrição, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a garantia de atendimento às necessidades nutricionais diárias dos alunos.
3. Quantidade suficiente: A solução deve garantir o fornecimento de porções adequadas que atendam 100% das necessidades calóricas diárias dos estudantes, conforme a faixa etária e condição específica de cada grupo escolar.
4. Variedade no cardápio: O cardápio deve variar semanalmente, com opções diversificadas de refeições, evitando repetição excessiva dos mesmos alimentos e promovendo a alimentação saudável.
5. Prazos de entrega: Os alimentos deverão ser entregues^[PM1] ^[mm2] nas escolas com periodicidade semanal, garantindo que as merendas sejam servidas em condições adequadas, ainda frescas e dentro dos prazos de validade.
6. Controle de qualidade: A empresa contratada deverá realizar o transporte dos alimentos na forma definida abaixo, assegurando que não haja riscos de contaminação.
 - 6.1. Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú, específico para esse fim, previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos e com comprovação de dedetização periódica;
 - 6.2. Quando se tratar de produtos perecíveis (congelados/-18°C a -15°C e refrigerados/4° a 6°C), estes deverão ser transportados em veículos fechados, mantendo os alimentos congelados com comprovada manutenção da refrigeração. Os carros devem ser constituídos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, termômetro em perfeitas condições de funcionamento, dotado de balança e carrinho de transporte.



6.3. Os gêneros alimentícios deverão estar sobrepostos em paletes e/ou caixas de polietileno higienizadas quando necessário. Transportados em sacos de polietileno frestado. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, termômetro em perfeitas condições de funcionamento;

7. Certificações sanitárias: A empresa deve apresentar Alvará de vigilância sanitária atualizado, garantindo que está regularizada quanto à vigilância sanitária e atende aos padrões exigidos, em conformidade com a exigência disposta na Lei Federal N°. 9.782, de 26/01/1999.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Analisando o mercado, foram identificadas as seguintes soluções:

1. Aquisição de gêneros alimentícios do mercado fornecedor (modelo tradicional). Neste modelo, a administração adquire os produtos e realiza o preparo das refeições nas escolas por meio do seu quadro de pessoal.

Vantagens

- Autonomia administrativa: O município controla integralmente as etapas de compra, armazenamento e utilização dos alimentos.
- Custo potencialmente menor quando comparado às demais soluções encontradas: A aquisição, em regra, reduz custos operacionais, pois exclui despesas com mão de obra para a preparação das refeições e logística associada.
- Existência de estrutura interna do Município, como nutricionista, merendeiras^[PM1] e demais servidores encarregados do preparo das refeições, bem como cozinhas com equipamentos básicos de cocção, conservação e higienização, a aquisição de gêneros alimentícios com o preparo das refeições a ser realizado pela própria administração permite a oferta de refeições completas e seguras.

Desvantagens

- Elevada responsabilidade operacional do município: Exige estrutura logística com capacidade de armazenamento e controle de estoque.



- Necessidade de equipe qualificada: Demanda profissionais na área de nutrição, bem como se servidores para o preparo de alimentos e controle de validade dos produtos, dentre outros.
- Maior exposição a perdas e desperdícios: Sem uma gestão eficiente, podem ocorrer desperdícios de produtos, causados, especialmente, pela perda de validade, bem como pelo incorreto preparo dos alimentos.

2. Contratação de empresa para preparo dos alimentos na própria escola (cozinha in loco)

Vantagens

- Padronização e profissionalização do preparo: Empresas especializadas tendem a garantir a qualidade, técnica culinária, e cumprimento das normas sanitárias.
- Redução da carga operacional municipal: Diminui a necessidade de gestão direta de estoques.
- Maior controle de qualidade in loco: O preparo dentro da escola permite fiscalização direta e imediata por parte da gestão escolar e nutricionistas.
- Potencial redução de desperdícios: Empresas utilizam sistemas próprios de gestão de insumos, com maior precisão.

Desvantagens

- Custos mais elevados: Envolve despesas com mão de obra, especialmente nutricionistas, profissionais responsáveis pelo preparo das refeições, transporte, equipamentos e gestão integrada.
- Necessidade de estrutura adequada nas escolas: Exige cozinhas equipadas e espaço físico disponível e compatível com a realização da atividade.

3. Contratação de empresa para preparo e entrega de refeições prontas

Vantagens

- Simplificação máxima da operação municipal: A contratada assume todas as etapas do processo, que vão desde a aquisição de insumos, preparo, embalagem e entrega.
- Dispensa de infraestrutura nas escolas: Ideal para escolas sem cozinha adequada ou em localidades com limitações físicas.
- Agilidade na implementação: A terceirização completa pode ser mais rápida que reestruturações internas.

Desvantagens

- Custo significativamente superior: A logística de entrega diária e a operação centralizada encarecem o processo.
- Risco elevado em caso de interrupção contratual: Uma falha operacional impacta simultaneamente todas as escolas atendidas.
- Menor aceitação das refeições: Refeições transportadas podem sofrer perda de qualidade organoléptica (sabor, textura, temperatura), podendo, inclusive, colocar em risco a segurança alimentar.



Conclusão – Solução mais compatível com a realidade de Solonópole

Considerando o porte do Município de Solonópole, a limitação de espaços compatíveis com o preparo de alimentos nas próprias escolas, a necessidade de controle de custos, e a importância de fortalecer a gestão pública com soluções exequíveis e proporcionais à realidade do município, entende-se que a alternativa que apresenta melhor relação entre eficiência, economicidade e viabilidade estrutural é a Solução 1 - Aquisição de gêneros alimentícios do mercado fornecedor (modelo tradicional). As justificativas técnicas que levam a essa conclusão são as seguintes:

Maior economicidade, evitando custos adicionais de mão de obra e logística imputados pelos modelos terceirizados.

Compatibilidade com a estrutura existente, considerando, em especial, que o município possui rede de merendeiras e cozinhas já operacionais, o que dispensa mudanças estruturais significativas.

Contudo, destaca-se que essa solução pressupõe reforço nos mecanismos de fiscalização, controle de estoques, planejamento de compras e capacitação das equipes de merenda, de modo a manter a qualidade e a regularidade da oferta da merenda escolar.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução destinada a assegurar a oferta regular, adequada e nutricionalmente equilibrada da alimentação escolar no Município de Solonópole é composta por um conjunto articulado de bens, serviços, condições técnicas e operacionais, que atuam de maneira integrada para alcançar o resultado final pretendido, qual seja o fornecimento diário de refeições saudáveis, seguras e nutritivas aos alunos da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do PNAE.

A contratação prevê o fornecimento contínuo e programado de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições escolares. Esses alimentos devem:

Ser saudáveis e alinhados às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Ser frescos, minimamente processados ou in natura, sempre que possível;

Nutricionalmente balanceados, compreendendo grupos alimentares como: frutas, verduras e legumes; proteínas animais e vegetais; laticínios; carboidratos; alimentos de consumo imediato utilizados no preparo de refeições;

Acondicionados de forma segura, atendendo às normas sanitárias aplicáveis.

Atender às necessidades calóricas e nutricionais específicas das diferentes faixas etárias atendidas;

Respeitar as restrições alimentares eventualmente identificadas.



A logística de entrega e periodicidade contempla entregas semanais diretamente nas unidades escolares, garantindo alimentos frescos e dentro dos prazos de validade; abastecimento contínuo sem interrupções; redução de riscos de desabastecimento. As entregas deverão obedecer às ordens de compras emitidas pela Secretaria de Educação, nas quais serão definidos os itens e quantidades.

As condições de transporte devem atender ao seguinte: transporte adequado por meio de utilização de caminhão tipo baú, higienizado, dedetizado periodicamente e livre de substâncias ou materiais que possam causar danos físicos, químicos ou biológicos aos alimentos.

Para produtos refrigerados (4°C a 6°C) e congelados (-18°C a -15°C), exige-se: veículos fechados e adequados para controle térmico; manutenção contínua da refrigeração; carroceria em material liso, lavável, impermeável e atóxico; veículo dotado de termômetro funcional; **disponibilidade de balança** e carrinho de transporte.

As condições de acondicionamento devem obedecer ao seguinte: gêneros sobrepostos em paletes ou caixas de polietileno higienizadas; armazenamento em sacos de polietileno frestado; total ausência de sujidades, parasitas ou larvas.

Quanto às certificações e conformidade sanitária, a empresa fornecedora deverá apresentar Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, comprovando conformidade com as normas da Lei Federal nº 9.782/1999.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	1 - Açúcar, tipo 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 1 kg.	KG	11.752,00	R\$ 5,22	R\$ 61.345,44
2	2 - Arroz, integral, longo, fino, safra nova, acondicionado em saco plástico contendo pacotes de 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos, parasitas, validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, pacote 1.0 kg.	KG	130,00	R\$ 7,67	R\$ 997,10
3	3 - Arroz, longo, fino, tipo 1, branco, polido, grãos inteiros, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, 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 1.0 kg.	KG	4.834,00	R\$ 6,95	R\$ 33.596,30
4	4 - Arroz, parboilizado, grãos inteiros, longo fino, branco, tipo 1, livre de impurezas, umidade, insetos, rendimento igual ou superior a 2,7 por quilo, 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 de 1kg.	KG	24.937,00	R\$ 5,18	R\$ 129.173,66
5	5 - Cacau em pó — Cacau em pó 100% ou cacau em pó	PCT	3.631,00	R\$ 24,05	R\$



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	alcalinizado conforme especificação do edital, produto obtido de amêndoas de cacau torradas e moídas, sem adição de açúcar, aromatizantes ou conservantes, com cor, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva e impurezas; embalagem adequada para manter integridade e higiene do produto, identificada com denominação, peso, lote, data de fabricação e validade, obedecendo aos padrões de qualidade exigidos para uso em alimentação escolar. pacote com 200g				87.325,55
6	6 - Feijão de corda , produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº 9972/00 Decreto nº 6268 de 22/11/07 que instituía classificação de produtos vegetais. Produtos devem ser isentos de matéria terrosa, Livre de umidade –máximo de 15% isento de parasitas e fungos, coloração características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº360/359 de 20/09/02, RDC n º123 de 13/05/04–ANVISA, Lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade. pacote com 1 kg .	KG	9.034,00	R\$ 5,74	R\$ 51.855,16
7	7 - Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica.Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando entre 500 gramas. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade	PCT	60,00	R\$ 5,75	R\$ 345,00
8	8 - Macarrão, integral – fino, tipo espaguete, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500 gramas.	PCT	100,00	R\$ 6,36	R\$ 636,00
9	9 - Macarrão, tipo espaguete de semolina ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução RDC 93/2000 – ANVISA, pacote 400 gramas.	PCT	17.401,00	R\$ 3,43	R\$ 59.685,43
10	10 - Sal, 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	2.729,00	R\$ 1,18	R\$ 3.220,22
Lote 02					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	11 - Adoçante, dietético líquido com stévia em frasco c/ no mínimo 90 ml.	UND	35,00	R\$ 7,07	R\$ 247,45
2	12 - Colorífico, 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 resolução12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, pacote de 100 gramas.	PCT	16.038,00	R\$ 1,43	R\$ 22.934,34
3	13 - Fermento em pó químico - Embalagem de 200 g – produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Embalagens íntegras e livres de sujidades. Prazo	UND	1.231,00	R\$ 8,96	R\$ 11.029,76



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto				
4	14 - Café em pó, moagem média e torra escura, com intensidade 10, extraforte, pacote de 250g, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste, Laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Validade de 06 meses após data de entrega.	PCT	2.818,00	R\$ 14,61	R\$ 41.170,98
5	15 - Milho mungunzá - tipo 1, embalagem de 500g, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto.	PCT	1.156,00	R\$ 3,58	R\$ 4.138,48
6	16 - Óleo vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina E, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 - ANVISA, embalagem plástica 900 ml.	UND	5.278,00	R\$ 8,83	R\$ 46.604,74
7	17 - Orégano desidratado, peso líquido de 100 g, embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.	PCT	705,00	R\$ 45,50	R\$ 32.077,50
8	18 - Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 500 gramas.	PCT	148,00	R\$ 19,89	R\$ 2.943,72
9	19 - Vinagre de álcool branco - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500 ml, íntegra sem vazamentos	UND	947,00	R\$ 1,82	R\$ 1.723,54
Lote 03					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	20 - Carne bovina músculo — Carne bovina do tipo músculo, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em peças inteiras ou em cubos conforme necessidade do almoxarifado, resfriada ou congelada, com coloração e odor característicos da espécie, isenta de manchas esverdeadas, pardeadas ou escurecimentos, sem presença excessiva de gordura, pelancas, cartilagens ou fragmentos ósseos, livre de aditivos, água adicionada ou conservantes não permitidos; deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente e lacrada, identificada com denominação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade e selo de inspeção (SIF/SIE/SIM).	KG	10.105,00	R\$ 43,73	R\$ 441.891,65
2	21 - Carne bovina moída (dianteiro) — Carne bovina moída, obtida exclusivamente de cortes dianteiros de animais abatidos sob inspeção sanitária oficial, com moagem homogênea e granulometria média, livre de sebo excessivo, nervos, cartilagens, ossos, vísceras e quaisquer matérias estranhas; produto fresco, resfriado ou congelado, com aspecto, cor e odor próprios, sem sinais de deterioração, sem adição de água, conservantes ou aditivos químicos não autorizados; acondicionamento em embalagens individuais atóxicas e invioláveis (peças/pacotes de 1 kg), rotuladas com informações obrigatórias e selo de inspeção. 1.0 quilograma.	KG	14.489,00	R\$ 28,47	R\$ 412.501,83
3	22 - Carne proveniente da espécie suína, COPA LOMBO, em peça; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de	KG	3.617,00	R\$ 26,79	R\$ 96.899,43



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/, (lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. 1.0 quilograma.				
4	23 - Carne proveniente da espécie suína, BISTECA , cortada em bife; congelado; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/, (lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.1.0 quilograma.	KG	1.841,00	R\$ 24,97	R\$ 45.969,77
5	24 - Carne proveniente da espécie suína, FILÉ MIGNON SUÍNO ,em peca; congelado; sem osso; acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com anta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (MA 2244/97/, (lei estad.8.208/92,pot.1.210/06 SMS.G)e suas alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.1.0 quilograma.	KG	6.500,00	R\$ 23,40	R\$ 152.100,00
6	25 - Proteína de soja texturizada, peso líquido 500 g embalagem plástica, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico.	PCT	70,00	R\$ 7,01	R\$ 490,70
7	26 - Frango, (Peito), congelado, adição de água máxima, 6%, aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, Nº do registro no SIF, SIE ou SIM, embalados em sacos de polietileno transparente, atóxico, limpo, unidade 1.0 quilograma.	KG	33.319,00	R\$ 22,47	R\$ 748.677,93
8	27 - Sobrecoxa de frango, congelada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE ou SIM).1.0 quilograma.	KG	6.852,00	R\$ 18,64	R\$ 127.721,28
Lote 04					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	28 - Ovo, de galinha sem rachaduras, tamanho médio, com peso de, aproximadamente, 50g, em bandejas com 30 unidades, recobertas com plástico transparente, resistente, certificação e prazo de validade.	BDJ	10.651,00	R\$ 29,14	R\$ 310.370,14
Lote 05					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	29 - Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, unidade com 170g	UND	2.670,00	R\$ 4,75	R\$ 12.682,50
2	30 - Farinha, de mandioca, quebradinha, fina, tipo 1, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA, embalada em saco plástico transparente de 1 kg.	KG	958,00	R\$ 4,79	R\$ 4.588,82
3	31 - Farinha de trigo sem fermento: especial tipo 1, farinha de	KG	6.513,00	R\$ 4,90	R\$



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), sal e fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio bicarbonato de sódio e fosfato) embalagem: plástica, transparente, atóxica, vedada hermeticamente contendo a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Peso: 1 kg.				31.913,70
4	32 - Goma para tapioca, massa de fécula de mandioca. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1000g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 1 kg	KG	3.669,00	R\$ 7,13	R\$ 26.159,97
5	33 - Leite em pó desnatado — Leite em pó desnatado, obtido por processo de desidratação de leite pasteurizado e devidamente padronizado, com granulometria homogênea, aparência livre de grumos, odor e sabor característicos, teor de gordura compatível com a descrição “desnatado” conforme legislação, sem adição de substâncias estranhas; embalagem primária metalizada ou plástica apropriada para proteção contra umidade, lacrada, identificada com informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote e registro conforme normas sanitárias. Pacote com 400g	PCT	300,00	R\$ 22,00	R\$ 6.600,00
6	34 - Leite em pó integral em embalagem aluminizada em pacotes de 200g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Enriquecido com vitaminas. Registro no Ministério da Saúde e/ou da Agricultura.	PCT	36.293,00	R\$ 10,64	R\$ 386.157,52
7	35 - Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 g	PCT	800,00	R\$ 18,64	R\$ 14.912,00
8	36 - Queijo zero lactose — Queijo processado tipo mussarela ou prato com rotulagem “zero lactose”, elaborado a partir de leite pasteurizado com tratamento por lactase (ou processo certificado para ausência de lactose), textura e sabor característicos do tipo, aspecto íntegro, sem mofo, fissuras anormais ou odor de deterioração; embalagem individual ou coletiva conforme edital, material atóxico, hermeticamente fechada e rotulada com composição, declaração “zero lactose”, informações nutricionais, prazo de validade, data de fabricação e registro/inspeção conforme legislação vigente. Unidade de 500g	UND	50,00	R\$ 40,96	R\$ 2.048,00
9	37 - Queijo tipo Coalho. Elaborado com leite de vaca integral pasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Entregar junto com a amostra a marca e a relação de ingredientes da composição. Unidade de 500 g	UND	4.883,00	R\$ 30,97	R\$ 151.226,51
Lote 06					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	38 - Fórmula Infantil especial, a base de proteína isolada de soja. Isenta de lactose e sacarose. Para Lactantes de 0 a 12 meses, com alergia ao leite de vaca, sem comprometimento do TGI. Carboidratos: 7,4 (100% maltodextrina); Proteína: 1,8(100% proteína isolada de soja) Lipídios: 3,4 (100% gordura vegetal); com presença de DHA ARA. Osmolaridade: 169mOsm/Kg de água. Lata a com 800g	UND	160,00	R\$ 111,74	R\$ 17.878,40
2	39 - Fórmula infantil 100% aminoácidos livres, com lipídeos	UND	160,00	R\$ 274,49	R\$



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	estruturados(b-palmitato) DHA, ARA e TCM para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca e alergias mais severas, de 0 a 36 meses de idade. Sem lactose. Lata de 400g.				43.918,40
3	40 - Suplemento de nutrição enteral ou oral desenvolvido para crianças que estão em fase de crescimento e desenvolvimento.Lata de 400g.	UND	300,00	R\$ 77,23	R\$ 23.169,00
Lote 07					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	41 - Biscoito Doce Tipo Maisena: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans, sem gordura vegetal hidrogenada, sem edulcorantes artificiais e sem corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo de 350 gramas.	PCT	2.000,00	R\$ 4,01	R\$ 8.020,00
2	42 - Biscoito Salgado tipo Cream Cracker: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal e sal. Não deverá conter soja, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de filme Bopp, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 350 gramas	PCT	2.000,00	R\$ 6,51	R\$ 13.020,00
3	43 - Flocão de milho, farinha de milho flocada. Amarelo, com aspecto, cor cheiro e sabor próprio com ausência de umidade, fermentação, ranço, insetos de sujidades, parasitas e larvas. 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 procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 500g.	PCT	17.680,00	R\$ 2,27	R\$ 40.133,60
Lote 08					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	44 - Pão, de forma, fatiado integral, mínimo de 20 gramas em 100 gramas do produto, dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, saco plástico 400 gramas.	PCT	110,00	R\$ 9,52	R\$ 1.047,20
2	45 - Pão, Massa Fina, tipo Hambúrguer ou Hot Dog, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico, acondicionados em sacos de polietileno atóxicos, resistente e transparente, dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, prazo de validade, pacote 400 gramas com 10 unidades.	PCT	15.512,00	R\$ 7,38	R\$ 114.478,56



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



3	46 - Pão carioca — Pão tipo carioca, elaborado com farinha de trigo enriquecida conforme legislação (fermento biológico, água, sal, podendo conter melhoradores autorizados), com miolo macio e uniforme, crosta fina, sem defeitos como mofo, queimaduras ou contaminantes, produzido em condições higiênico-sanitárias adequadas, embalado em saco plástico apropriado e identificado com fabricante, data de fabricação, validade e peso; o fornecimento deverá obedecer ao prazo máximo entre fabricação e entrega conforme exigência do edital para garantir frescor.	KG	4.659,00	R\$ 14,73	R\$ 68.627,07
Lote 09					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	47 - Abacaxi deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres.1.0 quilograma.	KG	8.609,00	R\$ 7,27	R\$ 62.587,43
2	48 - Banana, prata, tamanho médio (60g) , 1ª qualidade, grau de maturação que suporte manipulação, transporte, conservação em condições adequadas até o consumo, acondicionadas sacos de polietileno frestado, etiqueta de pesagem,1.0 quilograma.	KG	11.651,00	R\$ 3,76	R\$ 43.807,76
3	49 - Laranja, in Natura, de primeira, com 80 a 90% de maturação, entregues com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma.	KG	11.809,00	R\$ 5,50	R\$ 64.949,50
4	50 - Mamão, formosa, casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados com identificação do peso . 1.0 quilograma.	KG	3.074,00	R\$ 4,91	R\$ 15.093,34
5	51 - Manga, in natura, tipo keitt, de primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação entregues em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, com as cores características, de tamanhos uniformes (médio a grande), sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma.	KG	16.637,00	R\$ 5,32	R\$ 88.508,84
6	52 - Melão deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão	KG	9.706,00	R\$ 9,79	R\$ 95.021,74



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOLONÓPOLE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.1.0 quilograma.				
7	53 - Melancia, de 1ª qualidade, maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	30.320,00	R\$ 3,57	R\$ 108.242,40
8	54 - Polpa de Fruta, diversos sabores, congelada, selecionada, isenta de contaminação; acondicionada em saco plástico de polietileno, constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA, unidade 1.0 quilograma.	KG	24.369,00	R\$ 15,64	R\$ 381.131,16
Lote 010					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	55 - Abóbora/Jerimum – tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades; acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem. Transportados em monoblocos plásticos frestados.1.0 quilograma.	KG	8.808,00	R\$ 4,12	R\$ 36.288,96
2	56 - Abobrinha italiana , deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. 1.0 quilograma	KG	11.094,00	R\$ 8,47	R\$ 93.966,18
3	57 - Alface, Tipo crespa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. 1.0 quilograma	KG	1.617,00	R\$ 19,99	R\$ 32.323,83
4	58 - Alho, Branco, tamanho médio, 1ª qualidade, embalados em pacotes de 1.0 quilograma.	KG	2.470,00	R\$ 35,64	R\$ 88.030,80
5	59 - Batata doce, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.	KG	2.601,00	R\$ 4,57	R\$ 11.886,57
6	60 - Batata, inglesa, íntegra, fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, 1ª qualidade, 1.0 quilograma.	KG	8.589,00	R\$ 8,39	R\$ 72.061,71
7	61 - Beterraba, fresca compacta e firme, isentas de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente, 1ª qualidade. 1.0 quilograma.	KG	4.117,00	R\$ 5,97	R\$ 24.578,49
8	62 - Cebola, branca, tamanho médio, sem rupturas, 1ª qualidade, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	9.651,00	R\$ 7,53	R\$ 72.672,03
9	63 - Cenoura, sem folhas, tamanho médio, 1ª qualidade, sem rupturas, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.	KG	4.946,00	R\$ 7,57	R\$ 37.441,22
10	64 - Cheiro verde, 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha, maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma	KG	2.318,00	R\$ 27,12	R\$ 62.864,16
11	65 - Pimenta de cheiro - Pimenta de cheiro. Especificações: firmes, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente.1.0 quilograma.	KG	390,00	R\$ 15,84	R\$ 6.177,60



12	66 - Pimentão, verde, 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem rupturas, acondicionados em sacos de polietileno, etiqueta de pesagem. 1.0 quilograma.	KG	1.466,00	R\$ 6,90	R\$ 10.115,40
13	67 - Repolho, Tipo branco, liso, de 1ª qualidade, compacto e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.1.0 quilograma	KG	2.011,00	R\$ 4,80	R\$ 9.652,80
14	68 - Tomate, 1ª qualidade, de tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, unidade 1.0 quilograma.1.0 quilograma	KG	6.859,00	R\$ 10,04	R\$ 68.864,36
Valor Total					R\$ 5.380.520,63

A cotação de preços realizada no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar servirá de base para a elaboração do Termo de Referência, conforme previsto nas etapas iniciais do planejamento da contratação. Os valores obtidos nesta fase têm caráter estimativo e destinam-se exclusivamente à definição dos parâmetros técnicos e econômicos necessários para subsidiar a construção do TR e a análise da viabilidade da contratação.



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A opção pelo parcelamento da contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Solonópole fundamenta-se, em termos gerais, na busca pela eficiência logística e pela adequada competitividade do certame. A divisão em lotes considerou, de forma geral, a localização geográfica do município e a distribuição das unidades de ensino, que se encontram predominantemente na zona rural, exigindo planejamento específico para transporte, armazenamento e entregas periódicas. Um fracionamento excessivo, por outro lado, poderia tornar os contratos pouco atrativos aos fornecedores e inviabilizar a regularidade do abastecimento, dado o aumento dos custos operacionais e a complexidade da rota de distribuição. Assim, o modelo adotado concilia vantajosidade, viabilidade logística e interesse público, assegurando o fornecimento contínuo e adequado da alimentação escolar.

A definição dos oito lotes que compõem o objeto da presente licitação decorre de análise técnica pautada nos princípios da economicidade, competitividade, atendimento ao interesse público.

A divisão adotada resulta da heterogeneidade dos gêneros alimentícios, das diferentes cadeias produtivas e logísticas envolvidas, da necessidade de adotar o processo de economia de escala, tornando os lotes mais atrativos para os fornecedores, e, ao mesmo tempo, assegurando que o contrato seja executado.

O parcelamento em oito lotes demonstra-se técnica e economicamente vantajoso para o Município



de Solonópole, pois respeita a diversidade das cadeias de abastecimento; amplia a competitividade; evita concentração de mercado; promove economia de escala; otimiza logística e armazenamento, garante qualidade sanitária em produtos perecíveis e refrigerados, atendendo, assim, às diretrizes do art. 40, V, “b”, da Lei nº 14.133/2021

Assim, o parcelamento constitui medida necessária para assegurar análise técnica adequada, eficiência nas contratações e melhor relação custo-benefício à Administração Pública.

Lote 01

Os itens possuem perfil homogêneo de armazenagem e longa validade, o que viabiliza a logística única de transporte. O agrupamento evita pulverização de entregas e o consequente fracasso da licitação, além de não se mostrar ofensivo às regras de comercialização desses produtos no mercado, permitindo a ampla competitividade entre os fornecedores e as vantagens decorrentes do processo de economia de escala.

Lote 02

Ao separar esses itens do Lote 01, evita-se concentração de mercado, ampliando a competição, ao mesmo tempo em que assegura a economia de escala. Além disso, o agrupamento evita pulverização de entregas e o consequente fracasso da licitação, e não se mostra ofensivo às regras de comercialização desses produtos no mercado.

Lote 03

O fornecimento de produtos do Lote 03 depende de fornecedores cadastrados e fiscalizados pelos sistemas de inspeção (SIF/SIE/SIM), exigindo condições especiais de armazenamento refrigerado, transporte térmico e rastreabilidade sanitária. Por serem itens de maior valor agregado e complexidade logística, sua segregação dos demais lotes é fundamental para garantir padrão sanitário. Além disso, a aglutinação dos itens propicia vantagens para o fornecedor e para a administração em decorrência da adoção da escala.

Lote 04

Composto por um único produto, que se mostra altamente sensível, perecível e frágil, com logística e cadeia de suprimento próprias. A contratação segregada evita que fornecedores de secos sejam obrigados a incorporar logística específica, o que elevaria preços.

Lote 05

O agrupamento evita pulverização de entregas e o consequente fracasso da licitação, e não se mostra ofensivo às regras de comercialização desses produtos no mercado. Ao separar esses itens dos demais lotes, evita-se concentração de mercado, ampliando a competição, ao mesmo tempo em que assegura a economia de escala.

Lote 06

Trata-se de produtos destinados a grupos específicos e, normalmente, comercializados por empresas



especializadas neste segmento. A sua separação dos demais lotes garante a ampla competitividade, ao mesmo tempo em que propicia vantagens tanto para o fornecedor quanto para a administração em decorrência do processo de escala.

Lote 07

O agrupamento evita pulverização de entregas e o consequente fracasso da licitação, e não se mostra ofensivo às regras de comercialização desses produtos no mercado. Ao separar esses itens dos demais lotes, evita-se concentração de mercado, ampliando a competição, ao mesmo tempo em que assegura a economia de escala.

Lote 08

Panificados possuem perecibilidade elevada, necessitam de entregas frequentes. A divisão do lote busca estimular a competitividade.



RESULTADOS PRETENDIDOS

Assegurar a oferta regular de refeições nutricionalmente adequadas, garantindo que os alunos recebam diariamente refeições equilibradas, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a manutenção do estado nutricional adequado e para o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes.

Promover a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar, assegurando que a alimentação fornecida seja segura, isenta de contaminações, preparada com ingredientes de qualidade, devidamente certificados e transportados segundo normas sanitárias, prevenindo riscos à saúde dos estudantes.

Contribuir para a permanência e assiduidade dos alunos na escola, tendo em vista que uma merenda escolar adequada e atrativa influencia positivamente a frequência, reduz índices de evasão e fortalece o vínculo do aluno com o ambiente escolar, especialmente para crianças em situação de vulnerabilidade social para as quais a refeição escolar representa uma importante fonte alimentar diária.

Apoiar o rendimento escolar e o desenvolvimento cognitivo por meio de uma alimentação equilibrada, contribuindo para a melhora da atenção, concentração e desempenho acadêmico, prevenindo consequências nutricionais negativas como anemia, hipoglicemia e deficiência de micronutrientes, que impactam diretamente o processo de aprendizagem.

Estimular hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta de refeições diversificadas, com alimentos frescos e minimamente processados, incentivando práticas alimentares saudáveis, contribuindo para prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e formando uma cultura de alimentação consciente.

Garantir equidade no acesso à alimentação de qualidade, independentemente de condições socioeconômicas, propiciando que os alunos tenham acesso igualitário a refeições de qualidade, cumprindo a função social da política de alimentação escolar.



Reforçar a proteção social no ambiente educacional, pois a merenda escolar atua como estratégia de proteção social, assegurando aporte nutricional a crianças e adolescentes em situação de risco alimentar, reduzindo desigualdades e fortalecendo a rede de proteção do Município.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução de contratação de fornecedores locais para a Merenda Escolar na Prefeitura Municipal de Solonópole, algumas providências operacionais e estruturais são necessárias. Estas ações visam garantir a entrega de alimentos adequados em quantidade suficiente e atender às necessidades dos alunos, respeitando as diretrizes do TCU sobre planejamento e execução de contratações públicas.

Primeiramente, é essencial realizar um diagnóstico detalhado das demandas alimentares específicas das escolas, incluindo preferências locais, necessidades nutricionais e sazonalidade dos produtos. Este levantamento permitirá uma adequada seleção de fornecedores que possam atender não apenas à quantidade, mas também à qualidade dos alimentos.

Em seguida, deve-se mapear e qualificar os potenciais fornecedores locais disponíveis, com foco na capacidade produtiva, certificações de qualidade e condições de entrega. A proatividade nessa etapa pode contribuir para mitigar os riscos associados à depender de pequenos fornecedores e garantir a viabilidade da proposta. A criação de um banco de dados com informações detalhadas sobre esses fornecedores facilitará o processo de seleção e acompanhamento.

É recomendável também instituir critérios objetivos de avaliação e monitoramento de desempenho dos fornecedores durante a execução do contrato. Esses critérios devem incluir aspectos como o cumprimento de prazos, qualidade dos produtos entregues e a capacidade de suprir demandas emergenciais. Tal sistema de gestão ajudará na detecção precoce de problemas e permitirá ajustes necessários sem comprometer a fornecimento.

A capacitação de servidores que atuarão na fiscalização do contrato é um passo importante, já que a especificidade da Merenda Escolar requer conhecimentos técnicos sobre nutrição e segurança alimentar. É vital que esses profissionais compreendam as melhores práticas de compra e controle de qualidade dos alimentos, possibilitando uma gestão contratual eficiente e eficaz.

Por fim, deverá ser estabelecido um canal direto de comunicação entre a Secretaria Municipal da Educação e os fornecedores, para abordar rapidamente quaisquer preocupações e implementar soluções em tempo hábil. Essa aproximação favorece a construção de parcerias sólidas e melhora a eficiência na resolução de eventuais problemas, garantindo a continuidade e qualidade do serviço prestado.



Essas providências visam assegurar uma implementação que prioriza a economicidade, eficiência e eficácia na contratação de fornecedores para a merenda escolar, beneficiando assim os alunos da rede municipal de ensino de Solonópole.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Foram identificadas as seguintes contratações correlatas ou interdependentes:

1. Contratação de serviços de transporte escolar

O serviço de transporte escolar pode ser classificado como contratação interdependente, pois assegura que os alunos cheguem à escola e tenham acesso à alimentação. Sem transporte regular, a oferta da merenda não alcança parte do público-alvo.

2. Contratação de manutenção de eletrodomésticos ou sua aquisição

As unidades escolares dependem de equipamentos funcionando adequadamente. Contratações comuns e necessárias incluem: manutenção de fogões industriais, geladeiras e freezers; manutenção de liquidificadores industriais, batedeiras, panelas elétricas; reposição de utensílios (panelas, talheres, bandejas, copos). Sem esses itens, mesmo com os gêneros alimentícios disponíveis, não há preparo possível.

3. Contratação de empresa para controle de pragas e dedetização das escolas

A dedetização periódica é exigência sanitária e impacta diretamente a segurança dos alimentos. Trata-se de contratação obrigatória e complementar para garantir ambientes limpos, evitando contaminações e perdas de gêneros.

5. Aquisição de gás liquefeito (GLP)

A oferta da merenda escolar depende de fornecimento contínuo de GLP. Assim, são recorrentes aquisições de botijões de gás, cheios ou vazios; e recarga regular. Sem este insumo, as refeições não podem ser preparadas.

6. Contratação de serviços de manutenção predial, para fins de adequação de cozinhas e refeitórios às normas sanitárias.

7. Contratação de software de gestão da alimentação escolar. Esta contratação aumenta a eficiência da aquisição, pois permite o controle da gestão de estoque, de validade, registro das entregas, etc.



IMPACTOS AMBIENTAIS



IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Foram identificados os seguintes impactos ambientais e definidas as respectivas medidas mitigadoras:

1. Uso intensivo de embalagens primárias e secundárias no fornecimento de alimentos com geração de resíduos sólidos de difícil reciclagem, especialmente embalagens multicomponentes (tetrapak, filmes plásticos com camadas), aumentando a pressão sobre o descarte municipal.

A aquisição de gêneros alimentícios envolve embalagens obrigatórias para garantir integridade sanitária, como sacarias plásticas internas, caixas de papelão, embalagens tetrapak, sacos de polietileno para hortifrutis.

Medidas mitigadoras:

Priorizar fornecedores que utilizem embalagens monomateriais (mais facilmente recicláveis).
Exigir, quando possível, embalagens retornáveis para itens não perecíveis (caixas plásticas padronizadas para transporte de hortifruti).
Estabelecer no contrato padrões mínimos de redução de embalagens secundárias (por exemplo, evitar caixas individuais para itens já embalados).

2. Deterioração dos produtos nas entregas

Produtos como frutas, verduras e legumes são sensíveis a impactos físicos no transporte, variações de temperatura, excessos de umidade, embalagens inadequadas, gerando desperdício alimentar.

Medidas mitigadoras:

Exigir transporte adequado ao tipo de alimento;
Entregas mais frequentes, reduzindo o tempo de armazenamento e deterioração.
Especificações técnicas detalhadas (grau de maturação, tamanho, etc) para evitar recebimento de produtos fora do padrão.

3. Risco ambiental associado a produtos de origem animal mal acondicionados

Carnes, laticínios e ovos requerem conservação térmica rigorosa. Se transportados inadequadamente, tornam-se impróprios ao consumo, ocasionando descarte obrigatório.

Medidas mitigadoras:

Exigir comprovação de temperatura registrada durante o trajeto, como termômetros.
Veículos com isolamento térmico adequado e higienização comprovada.



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**.

Solonópole - CE,