

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição de gêneros alimentícios para atender o fornecimento de merenda escolar é uma ação essencial para garantir o direito à alimentação adequada e a promoção da saúde dos alunos da rede municipal de ensino. Essa necessidade está alinhada a diversos objetivos educacionais, sociais e nutricionais, como:

- a) Garantia da segurança alimentar e nutricional: O fornecimento de merenda escolar de qualidade contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis e combate a insegurança alimentar de estudantes em situação de vulnerabilidade.
- b) Melhoria do desempenho escolar: A alimentação adequada é um fator crucial para o bom desempenho cognitivo e físico, influenciando diretamente a capacidade de concentração, aprendizado e participação ativa dos alunos nas atividades escolares.
- c) Promoção da equidade: A merenda escolar garante que todos os alunos tenham acesso a refeições nutritivas, independentemente de suas condições socioeconômicas, promovendo igualdade de oportunidades no ambiente escolar.
- d) Cumprimento das diretrizes legais: A ação atende às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras normativas que determinam o fornecimento de alimentação escolar balanceada e adequada.
- e) Valorização da agricultura local: Sempre que possível, a aquisição pode priorizar produtos da agricultura familiar e local, promovendo o desenvolvimento sustentável e o fortalecimento da economia da região.

Assim, a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar é uma medida estratégica e indispensável para assegurar o bem-estar dos alunos, apoiar o processo educacional e contribuir para o desenvolvimento social e econômico local.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento de merenda escolar abrange um conjunto de ações integradas, planejadas e executadas com o objetivo de garantir o pleno atendimento das demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. Essa solução envolve várias etapas e estratégias fundamentais:



a) Planejamento e Levantamento de Necessidades

- Realização de estudos para identificar a quantidade de alunos atendidos e suas respectivas necessidades nutricionais, considerando a faixa etária, hábitos alimentares locais e possíveis restrições alimentares.
- Elaboração de cardápios balanceados e diversificados, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando atender às exigências nutricionais diárias.

b) Processo de Aquisição

- Licitação ou Chamada Pública: Execução de processos transparentes para aquisição dos gêneros alimentícios, assegurando a competitividade e a economicidade, além de priorizar produtos da agricultura familiar, como determina a legislação.
- Garantia de que os alimentos adquiridos sejam de alta qualidade, frescos e dentro das normas de segurança sanitária.

c) Logística de Distribuição

- Organização eficiente para o armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos às escolas, evitando desperdícios e garantindo que os produtos cheguem em perfeitas condições.
- Monitoramento contínuo da logística para atender prontamente as necessidades emergenciais.

d) Implementação do Serviço de Merenda

- Treinamento e capacitação das equipes responsáveis pelo preparo das refeições, garantindo boas práticas de manipulação de alimentos e a oferta de refeições saborosas e nutritivas.
- Supervisão da qualidade das refeições servidas, com acompanhamento regular da aceitação pelos alunos.

e) Monitoramento e Avaliação

- Controle sistemático de estoques, consumo e qualidade dos alimentos para assegurar a continuidade do fornecimento e evitar interrupções.
- Avaliação periódica do impacto do programa na saúde e no desempenho escolar dos alunos.

f) Benefícios da Solução

- Melhoria na saúde e no bem-estar dos alunos, reduzindo índices de desnutrição e fome.
- Aumento no desempenho escolar e na frequência às aulas.
- Contribuição para o desenvolvimento sustentável por meio da valorização da agricultura local.
- Cumprimento de obrigações legais e alinhamento às políticas públicas educacionais e de segurança alimentar.

Essa solução como um todo é fundamental para assegurar a qualidade do ensino e a dignidade dos alunos, reforçando o papel da escola como um espaço de aprendizado, inclusão e cidadania.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

LOTE 1			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	GOIABADA, cremosa, Balde 3,8kg	UND	600
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, apresentação acondicionado em embalagem de 400 gramas, deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	40.000
3	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS: Massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	PCT	3.000
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, atóxica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade	PCT	18.000
5	MARGARINA VEGETAL, com sal, embalagem: pote com 500 gramas, com identificação do produto. Identificação de fabricante, data de fabricação e validade de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000
6	MILHO BRANCO OU AMARELO PARA MUNGUNZÁ, seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, transparente, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve	UND	3.500

	conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.		
7	ÓLEO COMESTÍVEL, de soja, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99 - Anvisa. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	LT	2.700
8	OVOS, tipo extra, classe A, branco, embalagem contendo 30 dúzias, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 21.600gr gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	CAIXA	350
9	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, flocos, desidratada, tipo bovina. Pacote com 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	10.000
10	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, flocos, desidratada, tipo clara. Pacote com 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	6.000
11	SAL REFINADO, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem de 01 kg, saco	KG	1.100
12	TEMPERO completo, tradicional, embalagem com 500 gramas. Constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado de cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	UND	2.000
13	TRIGO PARA QUIBE, embalagem contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 3 (três) meses a partir data de entrega.	UND	7.000
14	VINAGRE BRANCO, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, embalagem em PVC (policloreto de vinila) de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	1.300

LOTE 2			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, solúvel, instantâneo, natural, embalagem contendo 400 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	8.000
2	AÇUCAR, refinado, sacarose de cana-de açúcar, na cor branca. Embalagem plástico em polietileno de 1kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	8.000
3	ARROZ BRANCO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante,	KG	11.000

	embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.		
4	ARROZ PARBOILIZADO, Tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 1 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	4.500
5	BISCOITO MAISENA, tradicional, 400 gramas, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou fécula de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes, contém glúten. Pode conter traços de leite. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	CAIXA	350
6	BISCOITO SALGADO, tipo cream cracker, obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. 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. Dupla embalagem primária de polietileno. Na embalagem deverá constar, os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, lista de ingredientes, quantidade do produto, informação nutricional e registro do órgão competente. Embalagem de 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	CAIXA	400
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA sabor leite, contendo ingredietes: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, leite açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, composto nutricional minima de 6g de proteína e valor calórico de aproximadamente 390kcal em 100g de produto. Forma de apresentação: contendo 20 pacotes de 300 gramas.	CAIXA	400
8	CAFE, torrado e moído embalagem comum de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	KG	2.800
9	CONDIMENTO CANELA EM PAU, condimento natural, alimentação, pacote com 1 kg.	KG	90
10	CONDIMENTO COMINHO EM PÓ, embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	KG	150
11	CONDIMENTO CORANTE NATURAL, pó a base de semolina de milho, sal e extrato oleoso de urucum, pacote com 1 kg, sem glúten, com data de validade e marca do produto.	KG	300
12	CRAVO, constituídos por botões florais são, secos e limpos, acondicionado em saco plástico de 1kg íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente.	KG	100
13	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, embalagem contendo 350 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	4.600
14	FEIJÃO CARIOCA, tipo 1, em saco transparente, isento de sujidades não violadas, resistentes, quantidade de 1 kg, Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá	KG	5.650

	ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.		
15	FLOCÃO DE MILHO, farinha de milho flocada sem sal, cor amarela, sem sujidade e sem corpos estranhos, embalagem integra e bem vedada, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em embalagem de 500 gramas, plástica, resistente e não violada, que garanta a integridade do produto. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	13.000
16	FUBA DE MILHO, embalagem com no mínimo 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido na embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	PCT	4.200
17	LEITE DE COCO, Natural preparado com endosperma procedente de frutos são e maduras, isentos sujidades, parasitas e larvas. Apresentar aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionada embalagem de 500 ml, contendo externamente os dados de identificação e procedências, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	8.000
18	MOLHO PRONTO DE TOMATE. Embalagem de 1KG.	UND	4.650

LOTE 3			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	PÃO DOCE, produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	UND	90.000
2	PÃO FRANCÊS, produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, pesando 50 gramas. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	UND	10.860

LOTE 4			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	CARNE BOVINA ACÉM - MOIDA, in natura congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP em embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega	KG	11.000
2	CARNE BOVINA MÚSCULO, in natura, produto deverá ser entregue congelado, sem tempero, embalada à vácuo, devidamente rotulado conforme a legislação	KG	5.000

	vigente. Com registro no SIF e SIE em embalagem de 1 Kg, validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.		
3	FRANGO (COXA E SOBRECOXA), cortes congelados e não temperados, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA N.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária N.5504/99 e Resolução RDC N. 13 DE 02/01/2001.	KG	6.850
4	FRANGO (PEITO), com osso, de primeira qualidade, congelado. 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 n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	KG	10.340

LOTE 5			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	ABACAXI TAMANHO MÉDIO, produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	UND	1.000
2	ABOBORA, de primeira, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, 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.	KG	3.000
3	ALHO NACIONAL DE PRIMEIRA QUALIDADE, produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados	KG	600
4	BATATA DOCE - ROXA, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas.	KG	2.000
5	BATATA INGLESA, lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	3.000
6	BETERRABA, não é tolerada a presença de beterrabas que apresentem os seguintes defeitos listados: Dano profundo - qualquer lesão, não importando a origem, que exponha ou atinja a polpa da raiz, podendo ou não estar cicatrizada, deficiência de boro, rachadura, mecânica e praga; Murcho - raiz com desidratação caracterizada por flacidez; Podridão - dano patológico e ou fisiológico que leva à decomposição, desintegração ou fermentação em qualquer grau; e Passado - raízes muito grandes colhidas tardiamente e que podem apresentar-se fibrosas.	KG	1.000
7	CEBOLA BRANCA, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	KG	4.800
8	CENOURA, de boa qualidade, tamanho médio e coloração uniforme, isentam de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3.500
9	CHUCHU, espécie comum, características adicionais extra, tamanho grande, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades,	KG	2.000

	materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte		
10	COCO SECO	UND	2.000
11	GOIABA De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	KG	500
12	LARANJA COMUM, fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	UND	20.000
13	MAÇÃ NACIONAL, deve ser de cor viva, firme e pesada em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados. Tamanho médio de primeira qualidade.	UND	30.000
14	MELANCIA, produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	KG	2.500
15	PIMENTÃO VERDE, produto deve ser firme, lustroso e com o cabo verde.	KG	2.500
16	REPOLHO ROXO, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.	KG	2.500
17	REPOLHO, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte.	KG	3.500
18	TOMATE, de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas batidas e esfolões. Cor característica uniforme.	KG	4.000

4. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.952.475,50 (dois milhões novecentos e cinquenta e dois mil quatrocentos e setenta e cinco reais e cinquenta centavos). É um parâmetro geral, com base em cotações diretas com fornecedores, cotações junto ao sistema do Banco de Preços e na última contratação realizada nos últimos 12 (doze) meses por este Município do mesmo objeto a ser licitado.

5. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Os gêneros alimentícios necessários incluem itens variados, como grãos, carnes, laticínios, hortifrutigranjeiros e produtos industrializados, cada um com características específicas de aquisição e

armazenamento. O parcelamento permite que cada categoria de produto seja adquirida de fornecedores especializados, garantindo maior qualidade.

O parcelamento possibilita maior adaptabilidade para ajustar o volume ou o tipo de produtos adquiridos ao longo do período letivo, evitando desperdícios e melhorando o planejamento logístico.

A divisão em lotes menores aumenta a competitividade do processo de compra, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, o que pode resultar em preços mais competitivos e maior transparência.

6. ALINHAMENTO COM O PCA

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

7. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Buerarema é viável e essencial, considerando que:

- ✓ Atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, obrigatórias para municípios.
- ✓ Garante a alimentação adequada dos alunos da rede municipal, promovendo saúde, frequência escolar e melhor desempenho acadêmico.
- ✓ A aquisição é financeiramente viável, considerando a destinação de recursos específicos do PNAE e a possibilidade de otimização dos processos licitatórios para garantir custo-benefício.

A contratação assegura o direito à alimentação de qualidade e reforça o compromisso do município com o bem-estar e o desenvolvimento educacional de seus alunos.

Diego de Jesus Maurício
Nutricionista da Rede Municipal de Ensino

