



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000920240905000122

### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A presente contratação visa à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), de responsabilidade da Secretaria de Educação Básica do Município de Tabuleiro do Norte, no estado do Ceará.

O PNAE é um programa governamental que tem como objetivo garantir uma alimentação escolar adequada e promover ações de educação alimentar e nutricional aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento cognitivo, crescimento e melhoria do aprendizado. A alimentação adequada é um direito fundamental dos alunos, assegurado pela Constituição Federal e respaldado pela Lei nº 11.947/2009, que regulamenta o programa.

O Município de Tabuleiro do Norte possui uma rede de ensino composta por várias escolas, que atendem alunos da educação infantil, ensino fundamental e médio. Para garantir a continuidade das atividades escolares com qualidade e promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos, é imprescindível a aquisição de gêneros alimentícios que atendam aos cardápios estabelecidos de acordo com os padrões nutricionais exigidos pelo PNAE.

Além disso, a contratação é justificada pela necessidade de promover uma alimentação saudável e equilibrada, de maneira que os alunos possam ter um desempenho acadêmico satisfatório e alcançar um pleno desenvolvimento físico e cognitivo. A falta de gêneros alimentícios adequados pode comprometer diretamente a saúde e a aprendizagem dos estudantes, resultando em maior evasão escolar e dificuldade no processo educacional.

A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, sendo escolhida essa modalidade por garantir maior transparência, eficiência e competitividade no processo, conforme disposto na Lei 14.133/2021. A escolha dos alimentos será baseada em critérios técnicos e nutricionais, visando assegurar a qualidade e a adequação aos padrões exigidos pelo PNAE.

Portanto, a contratação é essencial para assegurar que todos os alunos da rede pública municipal de Tabuleiro do Norte tenham acesso a refeições balanceadas e saudáveis durante o período letivo, atendendo plenamente às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

### 2. Área requisitante

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	Irinélia Olímpio de Souza



### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação é necessária e suficiente à escolha da solução que atenda às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Tabuleiro do Norte. Serão previstos critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis e regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho.

#### Requisitos Gerais

- Qualidade dos produtos: os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores.
- Validade dos produtos: todos os itens devem possuir validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
- Embalagens: os produtos devem ser entregues em embalagens integrais, sem danos ou deformações, garantindo a preservação das características do alimento.

#### Requisitos Legais

- Conformidade com a legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA.
- Atendimento aos parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com a Lei nº 11.947/2009.
- Certificações: produtos devem possuir certificações de segurança alimentar e fitossanitárias, conforme exigido por lei.

#### Requisitos de Sustentabilidade

- Priorização de produtos orgânicos e com certificações ambientais.
- Embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- Escolha de fornecedores locais para reduzir emissões de CO2 oriundas do transporte dos alimentos.
- Implementação de um programa de reciclagem de embalagens nas escolas.

#### Requisitos da Contratação

- Fornecimento contínuo e regular, conforme cronograma previamente estabelecido.
- Condições de entrega: os produtos devem ser entregues diretamente nas unidades escolares, devidamente acomodados e transportados de forma a evitar danos.
- Garantia de substituição de produtos danificados ou não conforme com as especificações estabelecidas, sem custo adicional para a administração pública.
- Capacidade de fornecer a quantidade necessária de produtos conforme demanda do município.

Os requisitos necessários à contratação com vistas ao atendimento da necessidade

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



especificada para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) incluem:

- Atendimento às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes.
- Fornecimento de produtos frescos e dentro do prazo de validade estipulado.
- Preservação da integridade das embalagens e garantia de entrega nas escolas.
- Implementação de práticas sustentáveis como uso de embalagens recicláveis e priorização de produtos orgânicos.
- Constante conformidade com leis e normas sanitárias e fitossanitárias.
- Eficiência logística e garantia de fornecimento regular conforme o cronograma escolar.

Esses requisitos são essenciais para garantir o cumprimento das obrigações legais e regulatórias, o atendimento das necessidades alimentares dos alunos e a promoção da saúde e bem-estar dos estudantes.

#### 4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado é uma etapa essencial para identificar as melhores soluções disponíveis e viáveis para a contratação de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Tabuleiro do Norte. Nesta seção, apresentamos uma análise detalhada das principais soluções de contratação utilizadas por fornecedores e órgãos públicos, e a avaliação da solução mais adequada para este caso específico.

- Principais Soluções de Contratação:
  - Contratação Direta com o Fornecedor: Envolve o processo de compra diretamente do produtor ou distribuidor de gêneros alimentícios. É uma abordagem que permite negociações diretas e a potencial redução de custos devido à eliminação de intermediários.
  - Contratação através de Terceirização: Consiste na contratação de uma empresa especializada para fornecer os gêneros alimentícios. A empresa terceirizada cuida de todo o processo de aquisição, logística e entrega, proporcionando mais praticidade à administração pública.
  - Formas Alternativas de Contratação: Inclui processos como o sistema de registro de preços, consórcios entre municípios ou compras coletivas, que podem oferecer vantagens como melhores condições de pagamento, maior poder de negociação e redução de preços devido à aquisição em grande escala.

Após a análise das soluções listadas, diversas estratégias foram avaliadas em termos de eficácia, adequação à legislação e capacidade de atendimento das necessidades nutricionais e operacionais das escolas. Considerando os seguintes critérios:

- Viabilidade Técnica: Capacidade de o fornecedor atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pelo PNAE.
- Viabilidade Econômica: Custo-benefício da solução, incluindo análise de preços, condições de pagamento e potencial de redução de custos.
- Praticidade Operacional: Facilidade de gestão do contrato e logística de entrega e armazenamento dos gêneros alimentícios.
- Sustentabilidade: Possibilidade de priorizar fornecedores locais, reduzir impactos



ambientais relacionados ao transporte e priorizar produtos orgânicos.

Com base nesses critérios, a solução de Contratação Direta com o Fornecedor foi considerada a mais adequada para esta contratação específica, pelos seguintes motivos:

- **Redução de Custos:** A eliminação de intermediários potencialmente reduz o custo total dos gêneros alimentícios.
- **Qualidade Controlada:** A contratação direta permite um controle mais rigoroso sobre a qualidade e a procedência dos alimentos.
- **Agilidade de Atendimento:** Fornecedores diretos podem responder mais rapidamente a demandas emergenciais, garantindo o abastecimento contínuo das escolas.
- **Fomento à Economia Local:** Priorização de fornecedores locais, o que contribui para o desenvolvimento econômico regional e reduz o impacto ambiental relacionado ao transporte.

Dessa forma, recomenda-se a adoção da Contratação Direta com o Fornecedor como a estratégia mais eficiente e vantajosa para atender às necessidades do PNAE no município de Tabuleiro do Norte.

## 5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) pela Prefeitura Municipal de Tabuleiro do Norte é fundamentada na necessidade de prover alimentação de qualidade e com padrões nutricionais adequados aos estudantes da rede pública de ensino. A presente descrição aborda todos os aspectos relevantes da contratação, detalhando a solução como um todo.

- **Composição dos Itens Alimentícios:** Os itens que compõe esta ETP, são itens que não foram contemplados pela agricultura familiar, nesse sentido, logo a secretaria de Educação Básica ficou sem demanda para conclusão do ano letivo de 2024. A lista de gêneros alimentícios inclui itens apenas de carnes e peixes, sendo que outros itens já possuem licitações para suprir o ano. Estes itens foram selecionados com base nos cardápios estabelecidos pelo PNAE e visam atender às necessidades nutricionais dos estudantes.
- **Especificações Técnicas:** Para garantir a qualidade dos alimentos, serão definidos critérios rigorosos de controle de qualidade, como a exigência de certificados de conformidade de instituições competentes e a priorização de produtos orgânicos conforme possível.
- **Fornecedores Locais:** A contratação prioriza fornecedores locais, visando reduzir impactos ambientais, especialmente no que diz respeito às emissões de carbono decorrentes do transporte dos alimentos. Esta medida também tem o efeito colateral positivo de fomentar a economia local.
- **Logística e Armazenamento:** A logística será planejada de maneira a garantir que as entregas sejam realizadas de forma eficiente e dentro dos prazos estabelecidos, minimizando o risco de deterioração dos produtos. Serão estabelecidos pontos de entrega em locais estratégicos das escolas para facilitar o armazenamento e distribuição.
- **Crítérios de Seleção e Adjudicação:** A seleção dos fornecedores será realizada

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



através de pregão eletrônico, conforme previsto na Lei 14.133/2021. Os critérios de julgamento serão baseados no menor preço e na conformidade técnica dos produtos.

- **Impacto Orçamentário:** A solução foi desenvolvida levando em consideração a viabilidade econômica, e a estimativa do valor da contratação foi calculada em R\$ 500.000,00, fundamentada em pesquisa de preços conforme o art. 23 da Lei 14.133/2021.
- **Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:** Identificaram-se impactos ambientais, tais como a geração de resíduos sólidos, utilização de produtos químicos, e emissão de carbono. As medidas mitigadoras propostas incluem a implementação de programas de reciclagem, priorização de produtos orgânicos e seleção de fornecedores locais.

Justifica-se que o objeto deste ETP é a solução mais adequada existente no mercado, pois atende integralmente às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, ajusta-se às necessidades específicas da Secretaria de Educação e Básica do Município de Tabuleiro do Norte, assegurando a saúde e o bem-estar dos estudantes. Além disso, o processo de contratação foi orientado para garantir economicidade, sustentabilidade e qualidade técnica, fatores fundamentais para o sucesso do programa de alimentação escolar.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	FRANGO -Inteiro	1.720,000	Quilograma
Especificação: FRANGO -Inteiro, Aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas. Resfriados e armazenados em plásticos transparentes. SIF e SIE.			
2	FRANGO- Coxa e sobrecoxa	3.030,000	Quilograma
Especificação: FRANGO- Coxa e sobrecoxa, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Máx. 2% de sódio, 2,6g de gorduras saturadas.			
3	FRANGO- Peito	3.640,000	Quilograma
Especificação: FRANGO- Peito, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
4	OVO BRANCO DE GALINHA - BANDEJA COM 30 UNIDADES	1.670,000	Bandeja
Especificação: OVO BRANCO DE GALINHA - Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), inteiro, bandeja com 30 unidades, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.			
5	FILÉ DE TILÁPIA, SEM ESPINHA	1.720,000	Pacote
Especificação: FILÉ DE TILÁPIA, SEM ESPINHA - pacote c/400g, isento de evidência de decomposição, congelado, acondicionados em embalagens plásticas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou sim com prazo de validade, embalagem de 400g. Máx. 1% de sódio.			
6	CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO	2.500,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO Patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada), Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de pré-preparo.		
7	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO- LOMBO	510,000	Quilograma
	Especificação: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO- LOMBO: Cubos congelados provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose). A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração		
8	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI	1.011,000	Quilograma
	Especificação: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI - Embalagem com 1 kg, congelado a -12° C, peso variável da unidade de cada filezinho de 30 a 50gramas. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISP, resistente fechado mecanicamente, com peso líquido de 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada		
9	BISTECA SUÍNA	2.520,000	Quilograma
	Especificação: BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada.		
10	CARNE BOVINA MOÍDA	3.120,000	Quilograma
	Especificação: tipo acém, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg ou 2 kg.*		

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	FRANGO -Inteiro	1.720,000	Quilograma	16,04	27.588,80
	Especificação: FRANGO -Inteiro, Aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas. Resfriados e armazenados em plásticos transparentes. SIF e SIE.				
2	FRANGO- Coxa e sobrecoxa	3.030,000	Quilograma	17,43	52.812,90
	Especificação: FRANGO- Coxa e sobrecoxa, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Máx. 2% de sódio, 2,6g de gorduras saturadas.				
3	FRANGO- Peito	3.640,000	Quilograma	19,33	70.361,20
	Especificação: FRANGO- Peito, congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
4	OVO BRANCO DE GALINHA - BANDEJA COM 30 UNIDADES	1.670,000	Bandeja	24,47	40.864,90
	Especificação: OVO BRANCO DE GALINHA - Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), integro, bandeja com 30 unidades, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.				
5	FILÉ DE TILÁPIA, SEM ESPINHA	1.720,000	Pacote	28,98	49.845,60
	Especificação: FILÉ DE TILÁPIA, SEM ESPINHA - pacote c/400g, isento de evidência de decomposição, congelado, acondicionados em embalagens plásticas, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou sim com prazo de validade, embalagem de 400g. Máx. 1% de sódio.				
6	CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO	2.500,000	Quilograma	41,02	102.550,00

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: CARNE DE BOVINO S/OSSO PATINHO Patinho, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios. Congelado individualmente. Prazo de validade: 12 meses. Rotulagem, inclusive a nutricional, de acordo com a legislação vigente do produto. Embalagem Primária: embalados em sacos de polietileno de material atóxico, transparentes e resistentes com vedação termossoldada), Rotulagem de acordo com a legislação vigente, sendo as informações obrigatórias impressas na embalagem. Constando o nome/ marca/ peso líquido/ carimbo do SIF do estabelecimento produtor/ etiqueta constando: lote e validade/ registro interno do produto/ quantidade do produto/ volume bruto e líquido do produto. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de pré-preparo.					
7	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO- LOMBO	510,000	Quilograma	24,01	12.245,10
Especificação: CARNE DE SUÍNO SEM OSSO- LOMBO: Cubos congelados provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeurose). A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração					
8	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI	1.011,000	Quilograma	23,99	24.253,89
Especificação: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO TIPO SASSAMI - Embalagem com 1 kg, congelado a -12° C, peso variável da unidade de cada filezinho de 30 a 50gramas. Embalagem Primária: saco plástico transparente, atóxico, com carimbo do SIF ou SISF, resistente fechado mecanicamente, com peso líquido de 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada					
9	BISTECA SUÍNA	2.520,000	Quilograma	23,50	59.220,00
Especificação: BISTECA SUÍNA: carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada.					
10	CARNE BOVINA MOIDA	3.120,000	Quilograma	37,32	116.438,40
Especificação: tipo acém, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 kg ou 2 kg."					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 556.180,79 (quinhentos e cinquenta e seis mil, cento e oitenta reais e setenta e nove centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, é recomendável o parcelamento do objeto das licitações para ampliar a competitividade, permitir melhor aproveitamento do mercado e assegurar a viabilidade técnica e econômica do objeto licitado. Após análise criteriosa, a decisão pelo não parcelamento do objeto de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi tomada, com as seguintes justificativas:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto:

O objeto da licitação envolve a aquisição de gêneros alimentícios variados e interdependentes, que devem possuir padronização em qualidade e entrega sincronizada para assegurar a uniformidade das refeições oferecidas aos alunos.

- Viabilidade Técnica e Econômica:

A divisão do objeto poderia comprometer a qualidade e eficácia dos resultados pretendidos, considerando a complexidade na coordenação e integração dos diferentes tipos de gêneros alimentícios adquiridos. A aquisição de itens variados a partir de diversos fornecedores pode introduzir variabilidade qualitativa



indesejada e dificultar a logística de distribuição uniforme para todas as escolas.

- **Economia de Escala:**

O não parcelamento assegura manutenção da economia de escala, resultando em uma potencial redução de custos unitários dos gêneros alimentícios devido ao volume significativo da aquisição. A divisão em partes menores poderia, ao contrário, aumentar os custos totais devido aos preços unitários mais elevados demandados por diferentes fornecedores com menor capacidade de fornecimento.

- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:**

A decisão pelo não parcelamento não prejudica a competitividade do processo licitatório, uma vez que o mercado de gêneros alimentícios apresenta ampla participação de fornecedores com capacidade de atendimento em larga escala. Assim, a manutenção de uma única contratação favorece a padronização da entrega e qualidade dos produtos.

- **Decisão pelo Não Parcelamento:**

O parcelamento do objeto acarretaria prejuízos significativos, como a perda de economia de escala, aumento da complexidade logística e potencial impacto negativo na qualidade e padronização dos alimentos fornecidos. Portanto, a opção pelo não parcelamento é justificada para garantir a eficiência e eficácia do atendimento às necessidades do PNAE.

- **Análise do Mercado:**

A análise do mercado de gêneros alimentícios indica que a prática comum é a aquisição em volumes maiores para obter vantagens econômicas e logísticas. A decisão pelo não parcelamento está alinhada às práticas de mercado deste setor, garantindo competitividade e participação de fornecedores capacitados para atender integralmente à demanda.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente processo de contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tabuleiro do Norte, conforme estabelecido no exercício financeiro de 2024.

Essa aquisição foi planejada e prevista dentro do cronograma anual, destacando-se como uma prioridade da Secretaria de Educação e Básica. A inclusão dessa contratação no Plano Anual evidencia a necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para os alunos da rede pública de ensino, contribuindo para a efetividade das políticas públicas voltadas para a educação e nutrição escolar.

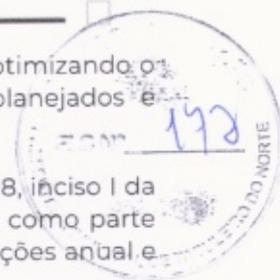
Dessa forma, a presente contratação está alinhada com os objetivos estratégicos e operacionais da Administração Municipal, atendendo às diretrizes e normativas estabelecidas pelo PNAE e pelas autoridades municipais competentes. Esse

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



alinhamento busca assegurar a melhor utilização dos recursos públicos, otimizando o atendimento às necessidades dos estudantes através de processos planejados e transparentes.

Além disso, o processo de contratação está em conformidade com o art. 18, inciso I da Lei 14.133/2021, que estabelece a fase preparatória do processo licitatório como parte essencial do planejamento, compatibilizando-se com o plano de contratações anual e com as leis orçamentárias.



## 10. Resultados pretendidos

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Tabuleiro do Norte/Ceará visa alcançar os seguintes resultados:

- **Melhoria Nutricional:**

Garantir uma alimentação balanceada e nutricionalmente rica para os alunos da rede pública de ensino, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A variedade de gêneros alimentícios adquiridos deve assegurar uma dieta diversificada e equilibrada, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos estudantes.

- **Desempenho Escolar:**

Contribuir para a melhoria do desempenho escolar dos alunos, uma vez que uma alimentação adequada está diretamente relacionada ao aumento da concentração, da capacidade de aprendizado e da presença nas aulas. Estudos indicam que alunos bem alimentados apresentam melhores resultados acadêmicos.

- **Redução da Evasão Escolar:**

Reduzir os índices de evasão escolar, garantindo que os alunos permaneçam na escola motivados, também pela segurança de receberem refeições diárias adequadas. Alimentar-se na escola pode ser um incentivo importante para a assiduidade dos estudantes, atingindo, assim, um dos objetivos primordiais do PNAE.

- **Incentivo ao Consumo de Produtos Locais e Orgânicos:**

Privilegiar a aquisição de produtos orgânicos e de fornecedores locais, conforme práticas sustentáveis e de responsabilidade socioambiental previstas na Lei 14.133. Isso fomenta a economia local e apoia pequenos agricultores, promovendo o desenvolvimento regional sustentável.

- **Transparência e Eficiência:**

Assegurar a transparência e a eficiência nos processos de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, em conformidade com os princípios da Lei 14.133, especialmente os da legalidade, impessoalidade, moralidade, eficiência, interesse público, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável.



- **Controle de Qualidade:**

Implementar mecanismos rigorosos de controle de qualidade dos alimentos adquiridos, seguindo normas técnicas sanitárias e nutricionais, garantido que os produtos servidos aos alunos estejam dentro dos parâmetros de qualidade exigidos.

- **Gestão Sustentável dos Recursos:**

Sob a perspectiva do interesse público, otimizar a gestão dos recursos materiais e financeiros da Administração Pública, considerando a economicidade e a melhor utilização dos recursos disponíveis, conforme os princípios da eficiência e da transparência governamental estabelecidos pela Lei 14.133.

- **Parecer Positivo dos Órgãos de Controle:**

Receber pareceres positivos dos órgãos de controle interno e externo quanto à execução e gestão do contrato de aquisição, decorrente da observância às regulamentações vigentes, protocolos e boas práticas de gestão pública.

## 11. Providências a serem adotadas

A fim de assegurar o cumprimento dos procedimentos necessários para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a Secretaria de Educação e Básica do Município de Tabuleiro do Norte deverá adotar as seguintes providências:

1. **Nomeação da Comissão de Licitação:**

Designar os membros da Comissão de Licitação e assegurar que todos os integrantes estejam devidamente capacitados e familiarizados com a Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021).

2. **Elaboração do Edital:**

Redigir e revisar o edital de licitação, garantindo que todos os critérios, condições e especificações técnicas estejam de acordo com as disposições legais e regulatórias aplicáveis, especialmente aquelas previstas na Lei 14.133/2021.

3. **Pesquisa de Mercado:**

Realizar uma pesquisa de mercado abrangente e atualizada para obter cotações de preços junto a fornecedores potenciais, garantindo a economicidade e eficiência da contratação.

4. **Divulgação do Edital:**

Publicar o edital de licitação no Diário Oficial da União (DOU), no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em outros meios de divulgação estabelecidos pela lei, assegurando ampla publicidade e transparência do processo.

5. **Capacitação dos Servidores:**

Capacitar os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual para

---

*Governo Municipal – Trabalhando todo Dia*

---



que estejam aptos a acompanhar a execução do contrato, verificando o cumprimento dos prazos, qualidade dos produtos e demais condições previstas.

6. Implementação de Sistema de Gestão de Resíduos:

Desenvolver e implementar um sistema de gestão de resíduos sólidos nas escolas, garantindo a correta destinação das embalagens e resíduos gerados pela utilização dos gêneros alimentícios adquiridos.

7. Monitoramento do Fornecimento:

Estabelecer um cronograma de entregas e um sistema de monitoramento contínuo do fornecimento dos gêneros alimentícios para garantir que todas as escolas atendidas pelo PNAE recebam os produtos em tempo hábil e em conformidade com a qualidade especificada.

8. Contratação de Produtos Orgânicos e Certificados:

Priorizar a contratação de produtos orgânicos e com certificações ambientais específicas, conforme as diretrizes do PNAE e as normas técnicas pertinentes, para minimizar os impactos ambientais.

9. Relatórios de Acompanhamento:

Elaborar relatórios de acompanhamento periódicos que documentem o andamento do processo licitatório e a execução do contrato, oferecendo transparência e facilitando a fiscalização por órgãos de controle interno e externo.

10. Avaliação de Desempenho:

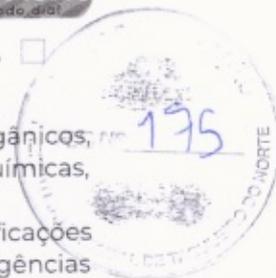
Implementar um sistema de avaliação de desempenho dos fornecedores, permitindo a análise de critérios como pontualidade na entrega, conformidade dos produtos e atendimento às especificações contratuais.

## 12. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no Município de Tabuleiro do Norte pode acarretar diversos impactos ambientais. A identificação e mitigação desses impactos são essenciais para garantir a sustentabilidade do processo. A seguir, apresentamos os possíveis impactos ambientais associados à aquisição e as respectivas medidas mitigadoras, em conformidade com a Lei 14.133/2021.

- Impacto 1: Geração de resíduos sólidos decorrentes das embalagens dos alimentos
  - Descrição: A aquisição e distribuição de gêneros alimentícios resultam na geração de uma quantidade significativa de resíduos sólidos, principalmente embalagens plásticas, metálicas e de papelão.
  - Medida Mitigadora: Implementação de um programa de reciclagem nas escolas para a correta segregação e destinação dos resíduos. Isso inclui parcerias com cooperativas de reciclagem e campanhas de conscientização ambiental entre alunos e funcionários.
- Impacto 2: Utilização de produtos que podem conter agrotóxicos e outros

*Governo Municipal – Trabalhando todo Dia*



#### químicos

- Descrição: Muitos gêneros alimentícios, especialmente os não-orgânicos, podem conter resíduos de agrotóxicos e outras substâncias químicas, prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana.
- Medida Mitigadora: Priorização de produtos orgânicos e com certificações ambientais nas especificações técnicas. A contratação deve incluir exigências de certificação de práticas agrícolas sustentáveis e redução no uso de agrotóxicos.
- Impacto 3: Emissão de carbono no transporte dos alimentos
  - Descrição: O transporte dos gêneros alimentícios, especialmente aqueles provenientes de locais distantes, pode contribuir significativamente para as emissões de CO<sub>2</sub>, agravando o efeito estufa e a poluição atmosférica.
  - Medida Mitigadora: Seleção de fornecedores locais para reduzir a distância de transporte e, conseqüentemente, as emissões de CO<sub>2</sub>. Adicionalmente, incentivo ao uso de transporte sustentável pelos fornecedores, como veículos elétricos ou movidos a biocombustível.
- Impacto 4: Descartes inadequados de alimentos fora do prazo ou danificados
  - Descrição: Alimentos que estão fora do prazo de validade ou danificados podem ser desperdiçados, resultando na geração de resíduos orgânicos que, se descartados de maneira inadequada, causam más condições ambientais.
  - Medida Mitigadora: Desenvolvimento de um plano de gestão de resíduos orgânicos, incluindo a compostagem dos restos alimentares, e a doação de alimentos ainda próprios para consumo a bancos de alimentos ou entidades sociais.

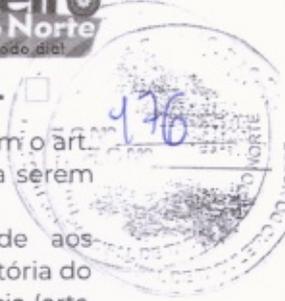
Essas ações estão em conformidade com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no art. 5º da Lei 14.133/2021, que estabelece a necessidade de práticas contratuais sustentáveis que minimizem impactos ambientais e promovam o uso eficiente dos recursos.

### 13. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada das informações e dados coletados, incluindo as necessidades das escolas do município de Tabuleiro do Norte, o levantamento de mercado, as estimativas de quantidades e valores, bem como os possíveis impactos ambientais e suas medidas mitigadoras, conclui-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é viável e razoável. Fundamentamos essa conclusão nos seguintes pontos:

- Atendimento às necessidades alimentares dos alunos: A contratação prevista irá suprir as demandas alimentares das instituições de ensino, garantindo a qualidade e variedade necessárias para uma alimentação equilibrada, conforme metas do PNAE.
- Pesquisa de mercado: A estimativa de valor de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) foi baseada na mediana dos preços de mercado dos últimos 12 meses, conforme estabelecido no art. 23 da Lei 14.133, proporcionando um valor compatível com a realidade do mercado e evitando sobrepreço.
- Garantia de economicidade: As medidas previstas, como a priorização de fornecedores locais e a utilização de programas de reciclagem, contribuem para a

*Governo Municipal – Trabalhando todo Dia*



economicidade e a sustentabilidade da contratação, em conformidade com o art. 5º da Lei 14.133, que destaca a economicidade como um dos princípios a serem observados.

- **Alinhamento com as leis e regulamentações:** A contratação atende aos dispositivos legais da Lei 14.133, em especial os que tratam da fase preparatória do processo licitatório (art. 18) e dos princípios de planejamento e transparência (arts. 5º e 7º).
- **Sustentabilidade:** A inclusão de produtos orgânicos e certificações ambientais previstas nas especificações técnicas promovem o desenvolvimento sustentável, em sintonia com os objetivos de desenvolvimento nacional sustentável delineados no art. 11, IV da Lei 14.133.
- **Impactos ambientais mitigados:** As medidas mitigadoras para os impactos ambientais identificados, como a implementação de programas de reciclagem e a seleção de fornecedores locais, demonstram o compromisso com a sustentabilidade ambiental.

Diante desses pontos, é possível afirmar que a contratação é não apenas adequada, mas também necessária para o cumprimento das obrigações da Secretaria de Educação e Básica de Tabuleiro do Norte, garantindo o bem-estar e o desenvolvimento dos alunos atendidos pelo PNAE. Assim, posicionamo-nos favoravelmente à execução da contratação conforme os parâmetros apresentados.

Tabuleiro do Norte / CE, 13 de setembro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*Fabiene R. de Sousa*  
FABIENE RODRIGUES DE SOUSA  
PRESIDENTE