



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Fundo Municipal de Educação de Axixá do Tocantins, 31.106.911/0001-21



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Kézely Sousa Ribeiro, Daniel Martins de Oliveira Filho, Robervânia Rocha Silva



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins enfrenta a necessidade urgente de garantir a oferta adequada e suficiente de alimentação escolar para atender às demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino.

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



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins identificou a necessidade urgente do fornecimento de merenda escolar para atender às instituições de ensino do município. A alimentação adequada é um fator essencial para o processo de aprendizado, uma vez que impacta diretamente na capacidade de concentração e rendimento dos alunos. Observou-se que a falta de uma merenda nutritiva e balanceada pode levar a problemas de saúde, diminuição da frequência escolar e comprometimento do desenvolvimento cognitivo das crianças.

A carência de uma rede estruturada para o fornecimento de merenda escolar evidenciou-se como um problema multissetorial que envolve não apenas fatores educacionais, mas também de saúde pública e assistência social. A manutenção da qualidade alimentar é crucial, pois alunos em situação de vulnerabilidade social dependem da merenda escolar como principal fonte de alimentação diária. Portanto, a implementação de um programa de merenda escolar se torna imprescindível para garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças atendidas nas escolas municipais.

Atender a essa necessidade vai ao encontro dos princípios do interesse público, uma vez que a promoção da saúde, do bem-estar e da educação de crianças e adolescentes é responsabilidade do



Estado. A oferta de merenda escolar de qualidade contribui para a formação de cidadãos saudáveis e bem preparados, capazes de almejar um futuro melhor. Assim, a contratação de um fornecedor especializado para este serviço é fundamental para assegurar a provisão regular e adequada de alimentos, evitando interrupções que possam prejudicar a rotina escolar.

Diante do exposto, a necessidade do fornecimento de merenda escolar em Axixá do Tocantins é uma questão que requer atenção imediata, alinhando-se aos objetivos de promoção do desenvolvimento social e educacional da comunidade, além de atender a um compromisso institucional de erradicação da fome e promoção da qualidade de vida dentro do ambiente escolar.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A elaboração do Estudo Técnico Preliminar para o fornecimento de merenda escolar para a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins requer a definição de requisitos claros e objetivos, que assegurem a qualidade da alimentação oferecida aos alunos. A seguir, apresentamos os requisitos necessários que devem ser atendidos pela solução contratada.

1. Fornecimento de refeições balanceadas, que contemplem todos os grupos alimentares (carboidratos, proteínas, gorduras saudáveis, vitaminas e minerais), garantindo uma dieta nutricionalmente adequada para crianças e adolescentes.
2. Atendimento às especificações nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e demais diretrizes de alimentação escolar.
3. Utilização de ingredientes frescos e minimamente processados, com indicação clara de origem dos produtos, priorizando sempre que possível alimentos locais e da agricultura familiar.
4. Elaboração de cardápios variados, que promovam a diversificação alimentar e respeitem as restrições alimentares dos estudantes, como alergias e intolerâncias (ex.: glúten e lactose).
5. Atendimento em conformidade com a legislação sanitária vigente e normas de segurança alimentar, garantindo que todos os processos de manipulação, armazenamento e transporte das refeições sejam adequados.
6. Disponibilidade de mão de obra qualificada, com profissionais treinados em manipulação de alimentos e nutrição, assegurando a qualidade do serviço prestado.
7. Fornecimento de relatórios periódicos sobre a execução do contrato, incluindo dados quantitativos sobre o número de refeições servidas e composição nutricional das mesmas.
8. Garantia de que as refeições sejam servidas em tempo adequado, em consonância com os horários escolares, evitando desperdícios e garantindo a satisfação dos alunos.
9. Capacidade de atendimento de demanda emergencial, com flexibilidade para ajustes no cardápio e quantidade em casos imprevistos, assegurando que não haja descontinuidade no fornecimento.
10. Garantia de atendimento pleno às normas de acessibilidade, garantindo que os alunos com deficiência tenham acesso às refeições de maneira adequada.



Esses requisitos foram elaborados para assegurar a qualidade e a adequação do fornecimento de merenda escolar, visando atender plenamente a necessidade identificada pela Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para o fornecimento de merenda escolar

1. **Aquisição de alimentos processados diretamente de fornecedores**

Vantagens:

- Custo potencialmente menor devido ao reduzido processamento.
- Fornecimento em grande escala permite negociação de preços.
 - Tempo de implementação rápido, já que muitos fornecedores estão prontos para atender demandas.

Desvantagens:

- A qualidade nutricional e frescor dos alimentos pode ser questionável, podendo impactar a saúde dos alunos.
- Menos flexibilidade na personalização de menus conforme necessidades locais ou culturais.
- Dependência de poucos fornecedores pode representar risco em caso de problemas de entrega.

2. **Parcerias com agricultores locais (agricultura familiar)**

Vantagens:

- Produtos frescos e de maior qualidade, favorecendo a alimentação saudável.
- Estímulo à economia local e garantia de um produto adaptado às características regionais.
- Possibilidade de flexibilidade nos cardápios conforme sazonalidade.

Desvantagens:

- Custos iniciais mais altos, considerando que pequenos produtores podem não ter capacidade de fornecer em larga escala.
- Logística de distribuição pode ser complexa e custosa, aumentando prazo de implementação.
- Necessidade de acompanhamento constante da qualidade dos produtos.

3. **Contratação de empresas especializadas em catering escolar**

Vantagens:

- Profissionais qualificados que garantem refeições diversificadas e nutricionalmente balanceadas.
- Flexibilidade na adaptação do cardápio conforme solicitações e feedbacks da comunidade escolar.
 - Organização que normalmente oferece suporte contínuo e treinamento para funcionários da escola.

Desvantagens:

- Custo relativamente alto, considerando serviços adicionais como transporte e staff.



- Menor controle sobre o processo, pois a empresa terceirizada gerencia a prestação de serviços.
- Prazos de implementação prolongados, dependendo da empresa e adequação aos regulamentos locais.

4. **Implantação de cozinhas escolas (autogestão)**

Vantagens:

- Total controle sobre o que é produzido, garantindo transparência e qualidade dos alimentos.
- Redução de custos a longo prazo, uma vez que é realizado internamente.
- Adaptação total ao gosto e necessidade da população estudantil.

Desvantagens:

- Investimento inicial alto para estruturação da cozinha e formação de pessoal.
- Necessidade de gestão e manutenção contínua, demandando tempo e recurso humano.
- Prazo de implementação elevado, podendo ser um desafio inicial para as escolas.

Análise comparativa

- Custo: A aquisição de alimentos processados tende a ter um custo inicial menor, mas a agricultura familiar e as cozinhas escolares apresentam potenciais reduções de custo a longo prazo.
- Qualidade: Parcerias com agricultores locais oferecem frescor e qualidade superior, seguidos pelas empresas de catering, enquanto a aquisição direta possui variabilidade.
- Flexibilidade: As parcerias com agricultores e o catering especializado oferecem personalização, enquanto a aquisição de produtos processados é menos flexível.
- Tempo de implementação: A aquisição de produtos processados e o contrato com empresas de catering apresentam o tempo de implementação mais rápido, enquanto a autogestão requer maior planejamento.
- Suporte e Manutenção: Empresas de catering oferecem bom suporte, mas levam a um controle externo; parcerias locais proporcionam um relacionamento próximo, enquanto o gerenciamento interno exige maior esforço direto.

A escolha da melhor solução deve considerar o contexto local, priorizando a qualidade nutricional e a viabilidade econômica de longo prazo para a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha do fornecimento de merenda escolar como solução para garantir a oferta adequada e suficiente de alimentação escolar na Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins é justificada por diversas razões técnicas e operacionais que asseguram o atendimento das demandas nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino.

Em termos técnicos, a solução de fornecimento de merenda escolar apresenta um desempenho adequado às necessidades nutricionais dos estudantes. A definição de cardápios equilibrados,



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



programados por nutricionistas, garante que as refeições oferecidas atendam às orientações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e demais diretrizes de saúde pública. Além disso, a compatibilidade dessa solução com a infraestrutura existente nas escolas, que já possui refeitórios ou áreas designadas para alimentação, facilita a implementação da merenda escolar sem grandes investimentos em adaptações físicas. A solução também contempla a facilidade de fornecimento via fornecedores locais, contribuindo para uma agilização no processo de logística.

Os benefícios operacionais do fornecimento de merenda escolar são significativos. Primeiramente, a terceirização desse serviço permite que a equipe da escola possa se concentrar em atividades pedagógicas, minimizando a carga de trabalho dos profissionais da educação em relação à gestão de recursos alimentares. O suporte técnico oferecido pelos fornecedores é outro aspecto relevante. Este suporte oferece treinamento regular para os funcionários responsáveis pela distribuição das refeições, assim como manutenção contínua das práticas de segurança alimentar, garantindo uma operação mais eficiente e segura. Adicionalmente, a escalabilidade da solução possibilita ajustes na quantidade de refeições conforme a variação de demanda, sendo possível adaptar-se rapidamente a novas realidades dentro da rede municipal.

Do ponto de vista econômico, o fornecimento de merenda escolar apresenta vantagens claras em termos de custo-benefício. A compra em larga escala de alimentos por meio de contratos estabelecidos com fornecedores permite a redução dos custos unitários, além de possibilitar o gerenciamento adequado do orçamento destinado a essa finalidade. A expectativa de retorno sobre esse investimento é evidente, uma vez que a alimentação adequada impacta diretamente no desempenho escolar dos alunos, refletindo em melhores resultados acadêmicos e reduzindo a evasão escolar. Isso gera um ciclo virtuoso onde a saúde e a educação estão interligadas, promovendo não apenas o bem-estar dos estudantes, mas também a valorização do investimento público.

Por fim, a escolha pelo fornecimento de merenda escolar é uma decisão que atende ao interesse público, visto que promove à saúde, segurança alimentar e desenvolvimento social da comunidade. Esta solução não apenas se alinha com os objetivos estratégicos da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, mas também contribui para a construção de um futuro mais saudável e educacionalmente rico para os estudantes.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	FEIJÃO SUL TIPO 1	R\$	3.500,00	R\$ 8,31	R\$ 29.085,00
2	FEIJÃO PRETO TIPO 1	R\$	3.500,00	R\$ 9,85	R\$ 34.475,00
3	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	R\$	4.000,00	R\$ 4,88	R\$ 19.520,00
4	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	R\$	6.000,00	R\$ 4,68	R\$



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



					28.080,00
5	FLOCÃO DE MILHO TIPO 1	R\$	6.000,00	R\$ 3,53	R\$ 21.180,00
6	FLOCÃO DE ARROZ TIPO 1	R\$	1.000,00	R\$ 4,35	R\$ 4.350,00
7	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER	R\$	1.500,00	R\$ 7,33	R\$ 10.995,00
8	BISCOITO DOCE MAISENA	R\$	900,00	R\$ 7,71	R\$ 6.939,00
9	BISCOITO DOCE MARIA	R\$	900,00	R\$ 7,83	R\$ 7.047,00
10	BISCOITO DOCE ROSQUINHA	R\$	900,00	R\$ 9,97	R\$ 8.973,00
11	BISCOITO DOCE POLVILHO	R\$	900,00	R\$ 6,43	R\$ 5.787,00
12	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	R\$	600,00	R\$ 7,07	R\$ 4.242,00
13	LEITE EM PÓ INTEGRAL	R\$	3.000,00	R\$ 39,25	R\$ 117.750,00
14	MILHO PARA CANJICA	R\$	200,00	R\$ 4,42	R\$ 884,00
15	MILHO VERDE EM CONSERVA	R\$	2.000,00	R\$ 23,80	R\$ 47.600,00
16	MILHO PARA PIPOCA	R\$	200,00	R\$ 5,85	R\$ 1.170,00
17	AÇÚCAR CRISTAL	R\$	2.800,00	R\$ 10,20	R\$ 28.560,00
18	PÃO MASSA FINA	R\$	5.000,00	R\$ 15,32	R\$ 76.600,00
19	PÃO FRANCÊS	R\$	3.000,00	R\$ 17,89	R\$ 53.670,00
20	COCO RALADO	R\$	500,00	R\$ 38,55	R\$ 19.275,00
21	FARINHA DE AVEIA	R\$	800,00	R\$ 20,92	R\$ 16.736,00
22	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	R\$	90,00	R\$ 11,55	R\$ 1.039,50
23	ACHOCOLATADO EM PÓ	R\$	500,00	R\$ 13,75	R\$ 6.875,00
24	PRESUNTO	R\$	60,00	R\$ 35,11	R\$ 2.106,60
25	FRANGO INTEIRO	R\$	9.500,00	R\$ 19,52	R\$ 185.440,00
26	PEITO DE FRANGO	R\$	5.000,00	R\$ 18,73	R\$ 93.650,00
27	LINGUIÇA MISTA	R\$	2.500,00	R\$ 21,65	R\$ 54.125,00
28	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º	R\$	5.000,00	R\$ 36,28	R\$ 181.400,00
29	CARNE BOVINA EM PEÇA DE 1º	R\$	4.000,00	R\$ 38,09	R\$ 152.360,00
30	CARNE BOVINA SECA	R\$	100,00	R\$ 45,57	R\$ 4.557,00
31	SAL REFINADO IODADO	R\$	3.000,00	R\$ 3,09	R\$ 9.270,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AXIXÁ DO
TOCANTINS



32	EXTRATO DE TOMATE	R\$	2.500,00	R\$ 20,31	R\$ 50.775,00
33	ARROZ TIPO 1	R\$	2.500,00	R\$ 38,65	R\$ 96.625,00
34	ALHO IN NATURA	R\$	1.500,00	R\$ 28,50	R\$ 42.750,00
35	CEBOLA IN NATURA	R\$	4.000,00	R\$ 5,03	R\$ 20.120,00
36	BATATA INGLESA IN NATURA	R\$	3.000,00	R\$ 11,33	R\$ 33.990,00
37	BETERRABA IN NATURA	R\$	3.000,00	R\$ 9,17	R\$ 27.510,00
38	CENOURA IN NATURA	R\$	4.000,00	R\$ 7,83	R\$ 31.320,00
39	CHUCHU IN NATURA	R\$	1.000,00	R\$ 8,25	R\$ 8.250,00
40	TOMATE IN NATURA	R\$	3.000,00	R\$ 9,03	R\$ 27.090,00
41	PEPINO IN NATURA	R\$	1.000,00	R\$ 9,32	R\$ 9.320,00
42	REPOLHO IN NATURA	R\$	3.000,00	R\$ 10,06	R\$ 30.180,00
43	BANANA IN NATURA	R\$	5.000,00	R\$ 10,87	R\$ 54.350,00
44	MAÇÃ IN NATURA	R\$	4.500,00	R\$ 12,76	R\$ 57.420,00
45	LARANJA IN NATURA	R\$	5.000,00	R\$ 9,12	R\$ 45.600,00
46	MAMÃO TIPO PAPAIA IN NATURA	R\$	2.000,00	R\$ 13,79	R\$ 27.580,00
47	AÇAFRÃO EM PÓ	R\$	100,00	R\$ 24,93	R\$ 2.493,00
48	ABACAXI IN NATURA	R\$	4.000,00	R\$ 7,34	R\$ 29.360,00
49	ABACATE IN NATURA	R\$	2.000,00	R\$ 7,88	R\$ 15.760,00
50	QUEIJO MUSSARELA	R\$	800,00	R\$ 41,46	R\$ 33.168,00
51	MARGARINA	R\$	500,00	R\$ 14,56	R\$ 7.280,00
52	LEITE ZERO LACTOSE UHT	R\$	600,00	R\$ 8,91	R\$ 5.346,00
53	OVO DE GALINHA INTEIRO	R\$	2.500,00	R\$ 24,31	R\$ 60.775,00
54	IOGURTE	R\$	3.000,00	R\$ 8,83	R\$ 26.490,00
55	ÓLEO DE SOLA	R\$	3.340,00	R\$ 10,07	R\$ 33.633,80
Valor Total					R\$ 2.010.926,90



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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



A contratação para o fornecimento de merenda escolar deve ser realizada de forma a garantir que todos os alunos da rede municipal de ensino tenham acesso à alimentação adequada em tempo hábil. O parcelamento da contratação pode ser justificado tecnicamente, pois permite atender diferentes necessidades ao longo do ano letivo, adaptando-se a variações na demanda conforme o calendário escolar, sazonalidade dos insumos e a capacidade de entrega da empresa contratada. Essa flexibilidade é crucial para assegurar a continuidade do fornecimento e a adequação às necessidades nutricionais dos estudantes.

Além disso, ao parcelar a contratação, a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins pode facilitar a concorrência entre as empresas fornecedoras, aumentando as chances de seleção de propostas mais vantajosas e com melhor qualidade. Os desafios logísticos e operacionais enfrentados pela administração, como questões relacionadas ao transporte e armazenamento dos alimentos, podem ser mitigados por uma abordagem fracionada. Essa medida permite um gerenciamento mais eficiente dos recursos, evitando desperdícios e garantindo a frescura dos produtos oferecidos.

Por fim, o parcelamento contribui para o atendimento ao interesse público, pois assegura que as necessidades alimentares dos alunos sejam atendidas de forma contínua e eficaz. Com um fornecimento regular e adaptável, a gestão pública demonstra compromisso com a qualidade da educação e do bem-estar dos alunos. Assim, o parcelamento não apenas facilita a execução do contrato, mas também aumenta a eficiência operacional, essenciais para o sucesso da política de alimentação escolar.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação do fornecimento de merenda escolar pela Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins visa garantir a alimentação adequada para os alunos da rede municipal, focando na economicidade e otimização dos recursos disponíveis. A solução escolhida maximiza o custo-benefício ao proporcionar refeições balanceadas e nutritivas a um custo controlado, evitando desperdícios e possibilitando melhor planejamento financeiro. O processo de seleção do fornecedor pode incluir critérios que priorizam fornecedores locais, o que pode reduzir custos de transporte e estimular a economia regional.

Em termos de recursos humanos, a contratação externa permite que os servidores públicos se concentrem em outras atividades administrativas e pedagógicas essenciais, sem a necessidade de gerir internamente o preparo e distribuição da merenda. Isso resulta em uma alocação mais eficiente das competências existentes, promovendo uma gestão mais produtiva e eficaz dentro da prefeitura.

Os recursos materiais também serão aproveitados de forma otimizada. A terceirização do serviço permite à administração pública reduzir a necessidade de investimento em infraestrutura, como a aquisição de equipamentos de cozinha, além da manutenção e contratação de pessoal específico para essas atividades. Com isso, os recursos financeiros destinados à alimentação escolar serão



aplicados diretamente na compra dos insumos necessários, gerando uma maior agilidade nos processos de aquisição e menor burocracia.

Dessa forma, a solução de fornecimento de merenda escolar não apenas atende à demanda urgente por alimentação nutricional adequada, como também assegura uma gestão financeira mais vantajosa e eficiente, contribuindo para a melhoria da qualidade da educação e bem-estar dos alunos de Axixá do Tocantins.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz do fornecimento de merenda escolar com o objetivo de garantir uma alimentação adequada e suficiente para os alunos da rede municipal de ensino da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, diversas providências operacionais e estruturais devem ser adotadas. Inicialmente, é fundamental realizar um diagnóstico aprofundado das necessidades nutricionais dos alunos, considerando as especificidades locais e os cardápios já existentes. Essa análise poderá orientar a elaboração de menus que atendam tanto às exigências nutricionais quanto aos gostos dos estudantes, evitando desperdícios e promovendo uma alimentação equilibrada.

Adicionalmente, é importante estabelecer parcerias com instituições locais, como universidades ou hospitais, que possam auxiliar na formulação de cardápios e no acompanhamento nutricional. Isso não só agregará valor à qualidade da alimentação oferecida, mas também fortalecerá os vínculos com a comunidade. A definição de critérios claros para a seleção de fornecedores, que incluam aspectos como a procedência dos alimentos e a capacidade de entrega, deve ser uma prioridade. Essa ação garantirá que a merenda escolar atenda a padrões de segurança alimentar e qualidade.

Outro ponto relevante é a necessidade de adequação da infraestrutura das escolas para o recebimento e armazenamento dos alimentos. Verificações nas instalações físicas e, se necessário, a realização de adaptações nos espaços de preparação e distribuição das refeições devem ser consideradas para assegurar que as condições de higiene e segurança sejam atendidas.

No que tange à fiscalização do contrato, pode ser pertinente promover capacitações específicas voltadas para servidores públicos responsáveis pela gestão e fiscalização do fornecimento de merenda escolar. Essas capacitações devem focar em temas como controle de qualidade, gestão de contratos de fornecimento e monitoramento da execução do serviço, permitindo que os profissionais adquiram habilidades essenciais para assegurar a conformidade com os termos contratualizados e o atendimento adequado às demandas da população escolar.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS



A análise da necessidade de contratações correlatas ou interdependentes no estudo técnico preliminar para a Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins indica que, diante da solução escolhida para garantir o fornecimento de merenda escolar, não há contratações adicionais necessárias que devam ser realizadas antes da implementação dessa solução. A natureza do fornecimento de merenda escolar se concentra na aquisição direta dos alimentos e insumos necessários, o que simplifica o processo e elimina a necessidade de outras contratações predefinidas.

Os recursos destinados ao fornecimento de merenda escolar podem ser aplicados diretamente na compra dos produtos alimentícios, sem depender de ajustes complementares ou serviços que necessariamente precedam essa contratação. Existem aspectos que poderiam ser considerados em um contexto mais amplo, como a manutenção de espaços físicos em unidades escolares ou adaptações em infraestruturas, mas tais necessidades estão imediatamente associadas às competências operacionais das escolas e não à contratação do fornecimento em si.

Portanto, neste cenário específico, a execução da solução para o fornecimento de alimentação escolar pode ser realizada de maneira isolada, priorizando-se a eleição de fornecedores adequados que atendam aos critérios de qualidade e quantidade exigidos, assegurando que os alunos recebam a alimentação necessária sem a obrigatoriedade de outras contratações que poderiam atrasar o processo. Assim, conclui-se que a solução escolhida pode ser implementada eficazmente sem a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes prévias.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para o fornecimento de merenda escolar pela Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins pode acarretar uma série de impactos ambientais que precisam ser identificados e analisados. Entre os principais impactos estão a geração de resíduos orgânicos, o uso de embalagens plásticas e outros materiais não biodegradáveis, e o consumo excessivo de energia durante o preparo e armazenamento dos alimentos. Cada um desses itens requer atenção especial através de medidas mitigadoras adequadas.

Para mitigar os impactos da geração de resíduos orgânicos, é recomendável implementar um sistema de compostagem dos restos de alimentos não utilizados nas escolas. Essa ação não apenas reduz a quantidade de lixo enviado aos aterros, mas também transforma resíduos em adubo, promovendo um ciclo sustentável. Além disso, incentivar a utilização de produtos a granel, quando possível, pode reduzir o uso de embalagens desnecessárias.

O uso de embalagens plásticas deve ser minimizado por meio da adoção de materiais recicláveis ou biodegradáveis. Os fornecedores devem ser orientados a utilizar embalagens sustentáveis e, sempre que viável, favorecer recipientes reutilizáveis. A implementação de campanhas de conscientização dentro da comunidade escolar sobre o impacto do consumo de produtos descartáveis pode contribuir para a redução destes resíduos.



Quanto à eficiência energética, é importante avaliar as práticas de preparo e armazenamento dos alimentos. O uso de equipamentos que possuam selo de eficiência energética pode ser mandatário, assim como a promoção de técnicas de cozimento que utilizem menos energia, como panelas de pressão ou cocção em grande quantidade para reduzir o tempo de cozimento. Treinamentos para os manipuladores de alimentos sobre a importância da economia de energia também são válidos.

As medidas de logística reversa devem ser consideradas na gestão dos insumos adquiridos para a merenda escolar. Os contratos com fornecedores podem incluir cláusulas que estabeleçam a obrigação deles de realizarem a coleta de embalagens e outros materiais após o uso, garantindo sua correta destinação e reciclagem. A colaboração com cooperativas de catadores locais pode ser uma alternativa viável, fomentando a inclusão social enquanto se dá um destino adequado aos resíduos.

Por fim, comunicados regulares e relatórios sobre o progresso das ações implementadas em relação à sustentabilidade devem ser realizados. Isso não só aprimora a transparência na execução do serviço, mas também possibilita ajustes e melhor controle sobre os impactos ambientais associados ao fornecimento da merenda escolar.



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.

Axixá do Tocantins - TO, 16 de Janeiro de 2025

Daniel Martins de Oliveira Filho
Integrante Administrativo