



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



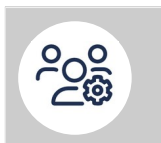
Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração, 00.766.725/0001-95



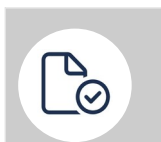
Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Paulo Henrique Ferreira Gomes, Kézely Sousa Ribeiro, Daniel Martins de Oliveira Filho



Problema Resumido

Fornecimento de gêneros alimentícios para manutenção das secretarias.

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 enfrenta uma necessidade fundamental no que se refere ao fornecimento regular de gêneros alimentícios destinados à manutenção das secretarias. Esse apoio logístico é crucial para assegurar que as diversas demandas administrativas e sociais sejam atendidas de maneira eficaz e pontual, contribuindo assim para o bom funcionamento do serviço público.

O problema identificado está diretamente relacionado à falta de abastecimento adequado de alimentos, que compromete a realização das atividades diárias nas secretarias municipais. A ausência de um fornecimento contínuo e diversificado pode levar ao desvio de recursos humanos e financeiros, comprometendo a eficiência das ações governamentais e impactando negativamente os serviços oferecidos à população.

A necessidade de contratação de um fornecedor de gêneros alimentícios se fundamenta na exigência de um fornecimento constante, que garanta a nutrição adequada dos servidores públicos, essencial para a manutenção da saúde e bem-estar desses profissionais. Tal ação reflete um compromisso do



poder público em promover condições dignas de trabalho, o que, por sua vez, repercute na qualidade do atendimento prestado à população.

Atender a essa demanda com excelência é um indicador claro do zelo do governo municipal pela gestão eficiente dos recursos públicos e, principalmente, pelo interesse coletivo. A satisfação dessa necessidade contribuirá para uma administração mais eficaz, proporcionando melhores condições de trabalho para os servidores e, conseqüentemente, elevando a qualidade dos serviços públicos oferecidos à comunidade de Axixá do Tocantins.

Portanto, o fornecimento regular de gêneros alimentícios para as secretarias municipais não é apenas uma questão administrativa, mas uma estratégia de gestão que visa à promoção do bem-estar social e à melhoria contínua dos serviços públicos, em alinhamento com os princípios éticos e de responsabilidade pública.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para manutenção das secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, é essencial definir requisitos claros e objetivos que garantam a qualidade dos produtos. Os requisitos a seguir foram elaborados considerando a necessidade de atendimento eficaz desse problema.

Requisitos:

1. Os gêneros alimentícios devem ser frescos e de alta qualidade, respeitando as normas sanitárias estabelecidas pela vigilância sanitária local e nacional.
2. Os produtos devem ter um prazo de validade compatível com o tempo de utilização na secretaria, garantindo que sejam consumidos dentro do período seguro e adequado.
3. A empresa fornecedora deve apresentar Certificado de Registro ou Autorização de Funcionamento junto ao órgão de vigilância sanitária competente, comprovando conformidade com a legislação vigente.
4. Deve ser assegurada a diversidade nos gêneros alimentícios oferecidos, incluindo itens básicos como arroz, feijão, óleo, açúcar, farinha, macarrão, entre outros, atendendo às necessidades nutricionais dos servidores públicos.
5. A produção dos gêneros alimentícios deverá seguir práticas sustentáveis e ética no trabalho, evidenciando a responsabilidade social da empresa fornecedora.
6. O fornecedor deve possibilitar opções de entrega programada, assegurando a periodicidade necessária para o abastecimento contínuo das secretarias, sem interrupções no serviço.
7. A proposta deve incluir a descrição detalhada de todos os itens oferecidos, com especificações sobre tamanhos, peso e tipo de embalagem, permitindo a verificação da adequação ao solicitado.
8. Os preços ofertados devem estar em conformidade com o mercado, apresentando documentação comprobatória, como tabelas de preços ou notas fiscais, para validação das propostas.



9. Em caso de eventual necessidade de substituição de algum produto, o novo item deve ser equivalente ou superior em qualidade, com a devida autorização prévia do ente contratante.
10. A fornecedora deve garantir a rastreabilidade dos alimentos, possibilitando a identificação da origem dos produtos até sua entrega final nas secretarias.

Esses requisitos visam assegurar que a contratação não só atenda as necessidades atuais.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Solução 1: Compra Direta de Gêneros Alimentícios em Distribuidoras Regionais

Vantagens:

- Custo: normalmente, a compra direta em distribuidoras pode resultar em preços mais baixos devido à eliminação de intermediários.
- Qualidade: as distribuidoras da região geralmente oferecem produtos frescos e de boa qualidade, fundamental para a manutenção das secretarias.
- Suporte: suporte local direto para reclamações e ajustes no fornecimento.

Desvantagens:

- Flexibilidade: pode haver menos flexibilidade na escolha de produtos específicos, dependendo do que a distribuidora oferece.
- Tempo de Implementação: o processo de seleção e negociação com várias distribuidoras pode demandar tempo considerável, atrasando o abastecimento inicial.
- Variedade: é possível que não haja uma variedade suficiente de produtos disponíveis em uma única distribuidora.

Solução 2: Contratação de Fornecedores Locais via Pregão Eletrônico

Vantagens:

- Custo: a concorrência gerada pelo pregão eletrônico pode trazer preços mais competitivos.
- Transparência: o processo eletrônico aumenta a transparência e permite fácil comparação das ofertas.
- Flexibilidade: possibilidade de incluir diferentes fornecedores, aumentando a gama de produtos disponíveis.

Desvantagens:

- Eficiência: a necessidade de análise detalhada de propostas pode exigir um tempo maior para a conclusão do processo.
- Qualidade: a variação na qualidade dos produtos entre os fornecedores pode ser um risco, demandando critérios rigorosos na avaliação.
- Prazo de Implementação: se depender da aprovação do processo licitatório, a demora pode afetar o atendimento imediato das necessidades.



Solução 3: Parceria com Cooperativas de Agricultura Familiar

Vantagens:

- Custo: potencialmente menor se consideradas as compras em grande volume e o apoio ao comércio local.
- Qualidade: produtos frescos e de alta qualidade, além de promover práticas sustentáveis.
- Apoio à comunidade: fortalece a economia local e melhora a imagem institucional da Prefeitura.

Desvantagens:

- Capacidade de Fornecimento: cooperativas menores podem ter limitações quanto ao volume de gêneros alimentícios que conseguem fornecer.
- Variedade: a oferta de produtos pode ser limitada a alimentos sazonais, restringindo opções durante certas épocas do ano.
- Formalização: pode haver complicações em relação à formalização da parceria, necessitando de um acompanhamento jurídico.

Solução 4: Central de Compras Intermunicipais

Vantagens:

- Economia de escala: compras em grupos entre municípios podem resultar em melhores preços.
- Ampla variedade: acesso a uma gama maior de produtos devido ao potencial de participação de vários fornecedores.
- Menor burocracia: processos centralizados podem reduzir a carga administrativa nas prefeituras participantes.

Desvantagens:

- Coordenação: a necessidade de articulação entre diversos entes federativos pode atrasar o processo.
- Diferenças nas necessidades: as demandas específicas de cada município podem não ser atendidas adequadamente por uma única compra.
- Dependência: há um risco de dependência de uma centralizada estrutura que pode não atender prontamente a emergências locais.

Análise Comparativa:

- Custo: A opção de compra direta e a contratação de fornecedores via pregão eletrônico têm potencial para oferecer melhores preços, enquanto a cooperativa pode oferecer custo reduzido, mas com limitações.
- Qualidade: Cooperativas e distribuidoras regionais tendem a oferecer produtos de maior qualidade comparados aos fornecedores diversificados por meio do pregão.
- Flexibilidade: O pregão eletrônico proporciona maior flexibilidade devido à diversidade de fornecedores. As compras diretas possuem limitações quanto às opções disponíveis em uma única distribuidora.
- Tempo de Implementação: A compra direta pode ser mais rápida, mas a formalização de parcerias e os processos licitatórios podem implementar retardos significativos.



- Suporte: Distribuidoras locais e cooperativas proporcionam maior suporte e contato direto, enquanto as centrais de compras intermunicipais podem apresentar desafios logísticos e de comunicação.

Cada solução apresenta vantagens e desvantagens que precisam ser ponderadas em relação à demanda específica da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, considerando fatores como custo, qualidade e prazo de implementação para decidir a melhor alternativa de fornecimento de gêneros alimentícios.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da solução de contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para as secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins é justificada por diversos aspectos técnicos, operacionais e econômicos que visam atender de forma eficaz às necessidades do município.

Do ponto de vista técnico, a contratação de uma empresa especializada assegura a qualidade dos produtos fornecidos, garantindo que os gêneros alimentícios estejam dentro das normas sanitárias e de saúde pública. Empresas experientes no setor possuem processos adequados de seleção e manuseio dos produtos, o que resulta em alimentos frescos e com garantia de validade. Além disso, a compatibilidade com as demandas das secretarias, que requerem diferentes categorias de alimentos, é um fator importante que esta solução contempla, visto que empresas especializadas podem adaptar seus produtos às especificidades solicitadas.

Em termos de facilidade de implementação, a contratação de uma empresa permite a agilidade necessária para o fornecimento dos gêneros alimentícios. O gerenciamento de suprimentos será otimizado, já que a empresa contratada terá a responsabilidade de manter o estoque adequado e realizar entregas pontuais, minimizando a interrupção das atividades nas secretarias. A experiência do fornecedor na logística de distribuição é um diferencial que assegura eficiência operacional.

Os benefícios operacionais são evidentes, uma vez que a terceirização desse serviço elimina a necessidade de a Prefeitura manter um estoque próprio, gerando custos adicionais relacionados ao armazenamento e à manutenção dos alimentos. A empresa contratada também deverá oferecer suporte contínuo em relação a qualidade dos produtos e serviços prestados, possibilitando atualizações constantes e adaptações conforme novas necessidades surjam. Ademais, a escalabilidade da solução permite que a entrega de gêneros alimentícios aumente ou diminua conforme a demanda das secretarias, facilitando o planejamento orçamentário.

No que se refere à vantagem econômica, a contratação de uma empresa especializada demonstra potencial significativo em termos de custo-benefício. Com a negociação adequada, espera-se obter preços mais competitivos devido ao poder de compra das empresas fornecedoras, que geralmente têm acesso a condições melhores em relação aos insumos. O retorno esperado sobre o investimento se projeta não apenas em relação à economia direta nos gêneros alimentícios, mas também na



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



melhoria da qualidade dos serviços prestados pelas secretarias, com impacto positivo no atendimento ao cidadão e eficiência nas operações públicas.

Assim sendo, a escolha pela contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios revela-se uma solução prática, viável e vantajosa, alinhada aos interesses públicos de Axixá do Tocantins, garantindo a alimentação adequada das secretarias e favorecendo um ambiente propício para o funcionamento das atividades administrativas locais.

1
2

QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	"ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS"	LATA	1.000,00	R\$ 14,99	R\$ 14.990,00
2	AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL, COMPOSIÇÃO:ORIGEM VEGETAL, SACAROSI DE CANA DE AÇÚCAR	PACOTE	5.200,00	R\$ 10,75	R\$ 55.900,00
3	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES:CICLAMATO + SACARINA	UND	1.200,00	R\$ 10,62	R\$ 12.744,00
4	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO:SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM:PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM:DESCARTÁVEL - GARRAFA COM 500ML	UND	11.500,00	R\$ 3,35	R\$ 38.525,00
5	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO SEM GÁS MATERIAL EMBALAGEM PLÁSTICO TIPO EMBALAGEM DESCARTÁVEL	COPO 200ML	11.500,00	R\$ 1,81	R\$ 20.815,00
6	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO:SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM:PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM:RETORNÁVEL. TROCA	TROCA	800,00	R\$ 28,91	R\$ 23.128,00
7	AIPIM IN NATURA, APLICAÇÃO:ALIMENTÍCIA E INDUSTRIAL, APRESENTAÇÃO:1\$ QUALIDADE, TAMANHO:MÉDIO A GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM FUNGOS/SEM RACHADURAM E SUGIDADES/CONSISTÊNCIA	KG	271,00	R\$ 13,73	R\$ 3.720,83
8	ARROZ, TIPO:1, TIPO CLASSE:LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO:AGULHINHA - PCT 5 KG	PCT	740,00	R\$ 40,12	R\$ 29.688,80
9	AZEITONA, TIPO:VERDE, APRESENTAÇÃO:COM CAROÇO, TAMANHO:MÉDIO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:COM TEMPERO	UND	411,00	R\$ 14,85	R\$ 6.103,35
10	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, TIPO:CREAM CRACKER	PCT	3.700,00	R\$ 7,95	R\$ 29.415,00
11	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, TIPO:MARIA, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE:1 ANO	PCT	2.250,00	R\$ 7,58	R\$ 17.055,00
12	CAFÉ, TIPO:TORRADO, APRESENTAÇÃO:PÓ, TIPO EMBALAGEM:COMUM - PCT COM 500G	PCT	5.200,00	R\$ 21,69	R\$ 112.788,00
13	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COSTELA, APRESENTAÇÃO:CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	772,00	R\$ 31,33	R\$ 24.186,76
14	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO DURO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	151,00	R\$ 45,67	R\$ 6.896,17



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



15	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	651,00	R\$ 33,02	R\$ 21.496,02
16	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:COXÃO MOLE, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	651,00	R\$ 35,45	R\$ 23.077,95
17	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:PATINHO, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	651,00	R\$ 37,11	R\$ 24.158,61
18	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO ESPECIAL, TIPO CORTE:SEM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	KG	940,00	R\$ 22,39	R\$ 21.046,60
19	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:COM MIÚDOS, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO	KG	940,00	R\$ 16,93	R\$ 15.914,20
20	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO	KG	940,00	R\$ 18,67	R\$ 17.549,80
21	CEBOLA IN NATURA	KG	1.396,00	R\$ 5,03	R\$ 7.021,88
22	CHÁ ALIMENTAÇÃO, TIPO:ERVA DOCE, USO:ALIMENTÍCIO	CAIXA	3.500,00	R\$ 10,32	R\$ 36.120,00
23	CHEIRO VERDE, IN NATURA,	MAÇO	386,00	R\$ 5,67	R\$ 2.188,62
24	CHUCHU IN NATURA, VARIEDADES:VERDE, ESPÉCIE:COMUM	KG	311,00	R\$ 8,47	R\$ 2.634,17
25	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO:INDUSTRIAL, MATÉRIA-PRIMA:COLORAU, ASPECTO FÍSICO:PÓ, TIPO:INDUSTRIAL, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL	PCT	434,00	R\$ 9,04	R\$ 3.923,36
26	CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO:NATURAL, MATÉRIA-PRIMA:ALHO, ASPECTO FÍSICO:EM CABEÇA, TIPO:BRANCO, APLICAÇÃO:INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA	KG	211,00	R\$ 31,58	R\$ 6.663,38
27	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA:21 A 40% DE GORDURA, PROCESSAMENTO:UHT	CAIXA	482,00	R\$ 4,84	R\$ 2.332,88
28	EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	KG	82,00	R\$ 13,08	R\$ 1.072,56
29	ERVILHA EM CONSERVA 200G	UNC	386,00	R\$ 5,22	R\$ 2.014,92
30	EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO:TOMATE, PRAZO VALIDADE:12 MESES, CONSERVAÇÃO:ISENTO DE FERMENTAÇÃO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES - 340 G	PCT	892,00	R\$ 5,57	R\$ 4.968,44
31	FARINHA MANDIOCA, APRESENTAÇÃO:TORRADA, TIPO GRUPO:SECA, TIPO SUBGRUPO:FINA, TIPO CLASSE:BRANCA, TIPO:1	PCT	386,00	R\$ 10,40	R\$ 4.014,40
32	FARINHA MILHO, APRESENTAÇÃO:FLOCOS MILHO, TIPO:AMARELA, PRAZO VALIDADE:9 MESES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DEGERMINADO/MACERADO/SOCADO/PENEIRADO, ASPECTO FÍSICO:LEVEMENTE TORRADA	PCT	3.350,00	R\$ 4,10	R\$ 13.735,00
33	FÉCULA, MATERIAL:MANDIOCA, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO	PCT	1.150,00	R\$ 8,72	R\$ 10.028,00
34	FEIJÃO, TIPO:1, TIPO CLASSE:CARIOCA, PRAZO VALIDADE:180 (EMPACOTADO) DIAS	PCT	660,00	R\$ 8,82	R\$ 5.821,20
35	FRUTA IN NATURA, TIPO:ABACAXI	KG	651,00	R\$ 7,56	R\$ 4.921,56



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



36	FRUTA IN NATURA, TIPO: BANANA, ESPÉCIE: NANICA	KG	700,00	R\$ 7,50	R\$ 5.250,00
37	FRUTA IN NATURA, TIPO: LIMÃO, ESPÉCIE: TAITI	KG	386,00	R\$ 3,76	R\$ 1.451,36
38	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ, ESPÉCIE: NACIONAL, APLICAÇÃO: ALIMENTAR	KG	531,00	R\$ 13,31	R\$ 7.067,61
39	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO, ESPÉCIE: COMUM	KG	700,00	R\$ 8,74	R\$ 6.118,00
40	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVA, ESPÉCIE: RUBI	KG	300,00	R\$ 18,11	R\$ 5.433,00
41	LEGUME IN NATURA, TIPO: ABÓBORA, ESPÉCIE: JAPONEZA	KG	271,00	R\$ 8,36	R\$ 2.265,56
42	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA LAVADA, ESPÉCIE: LISA	KG	451,00	R\$ 11,25	R\$ 5.073,75
43	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM	KG	2.491,00	R\$ 9,17	R\$ 22.842,47
44	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM	KG	698,00	R\$ 7,83	R\$ 5.465,34
45	LEGUME IN NATURA, TIPO: INHAME, ESPÉCIE: COMUM	KG	71,00	R\$ 10,43	R\$ 740,53
46	LEGUME IN NATURA, TIPO: PEPINO, ESPÉCIE: COMUM	KG	71,00	R\$ 9,46	R\$ 671,66
47	LEGUME IN NATURA, TIPO: TOMATE, ESPÉCIE: ORGÂNICO	KG	1.880,00	R\$ 9,78	R\$ 18.386,40
48	LEITE EM PÓ, ORIGEM: DE VACA, TEOR GORDURA: INTEGRAL, SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO	PCT	1.000,00	R\$ 39,25	R\$ 39.250,00
49	LEITE FLUIDO, ORIGEM DE VACA TIPO A TEOR GORDURA INTEGRAL PROCESSAMENTO UHT	CAIXA 1L	2.350,00	R\$ 7,18	R\$ 16.873,00
50	MACARRÃO, TIPO: COMUM, FORMATO: ESPAGUETE	PCT	1.012,00	R\$ 4,80	R\$ 4.857,60
51	MACARRÃO, TIPO: COMUM, FORMATO: PARAFUSO	PCT	1.012,00	R\$ 4,67	R\$ 4.726,04
52	MARGARINA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: ÓLEOS VEGETAIS POLINSATURADOS, SABOR: COM SAL, ESTABILIZANTE: ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE: SORBATO DE POTÁSSIO, ANTIOXIDANTE: NÃO APLICÁVEL	UNC	1.420,00	R\$ 14,66	R\$ 20.817,20
53	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR REFINADO, GLUTEN NATURAL, SABOR BAUNILHA, APLICAÇÃO BOLO	PCT	120,00	R\$ 5,46	R\$ 655,20
54	MILHO EM CONSERVA, INGREDIENTES: GRÃOS DE MILHO VERDE COZIDOS, PRAZO VALIDADE: 2 ANOS, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL	UNC	724,00	R\$ 23,80	R\$ 17.231,20
55	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA-PRIMA: SOJA, APLICAÇÃO: CULINÁRIA EM GERAL, TIPO: REFINADO	UNC	1.640,00	R\$ 10,07	R\$ 16.514,80
56	PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: FILÉ, MEIO DE COBERTURA: COM SALMOURA COM ÓLEO COMESTÍVEL - UND COM 130G	UNC	620,00	R\$ 5,09	R\$ 3.155,80
57	PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TAMBAQUI, TIPO CORTE, APRESENTAÇÃO: COM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: FRESCO(A) SEM VISCERAS	KG	600,00	R\$ 22,52	R\$ 13.512,00
58	PIMENTA DO REINO, APRESENTAÇÃO: GRÃOS, TIPO: PRETA	PCT	122,00	R\$ 12,51	R\$ 1.526,22
59	POLPA DE FRUTAS DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM DE 1KG	KG	1.350,00	R\$ 12,24	R\$ 16.524,00
60	REFRIGERANTE, MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: VARIADO	UNC	3.400,00	R\$ 10,45	R\$ 35.530,00
61	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TEOR MÍNIMO CLORETO DE SÓDIO 98,5%	PCT	200,00	R\$ 3,04	R\$ 608,00



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



62	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:VARIADO, TIPO:INDUSTRIALIZADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:POLPA DE FRUTA NATURAL - 1 KG	PCT	1.152,00	R\$ 12,83	R\$ 14.780,16
63	TEMPERO, TIPO:COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO:PASTA, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO	UNC	644,00	R\$ 12,45	R\$ 8.017,80
64	VERDURA IN NATURA, TIPO:ALFACE, ESPÉCIE:AMERICANA/CRESPA/ROMANA/LISA	UNC	386,00	R\$ 7,40	R\$ 2.856,40
65	VERDURA IN NATURA, TIPO:COUVE, ESPÉCIE:COMUM/MANTEIGA	UNC	386,00	R\$ 6,02	R\$ 2.323,72
66	VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO VERDE, ESPÉCIE:COMUM, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:NÃO APLICÁVEL	KG	626,00	R\$ 4,57	R\$ 2.860,82
67	VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO, ESPÉCIE:COMUM/ROXO 27	KG	131,00	R\$ 6,35	R\$ 831,85
68	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA:ACETO BALSÂMICO, TIPO:NEUTRO, ACIDEZ:4 PER, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL:LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS - UND 500ML	UNC	576,00	R\$ 24,57	R\$ 14.152,32
69	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA:MAÇÃ, TIPO:AROMÁTICO, ACIDEZ:4,20 PER, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL:LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS	UNC	386,00	R\$ 8,80	R\$ 3.396,80
70	PÃO FRANCES	KG	1.700,00	R\$ 17,92	R\$ 30.464,00
71	PÃO MASSA FINA (DOCE)	KG	1.700,00	R\$ 15,32	R\$ 26.044,00
Valor Total					R\$ 1.004.934,07



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 gêneros alimentícios destinados às secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins deve ser considerada de forma a avaliar se o parcelamento é adequado para atender às demandas específicas de cada secretaria. O parcelamento pode permitir que a aquisição seja realizada conforme as necessidades de cada setor, possibilitando maior flexibilidade na gestão dos recursos públicos. Com isso, torna-se possível responder rapidamente a variações nas demandas e a eventuais sazonalidades, garantindo a entrega de alimentos frescos e adequados ao consumo.

Entretanto, o parcelamento também traz desafios operacionais, como a necessidade de coordenação entre diferentes contratos e fornecedores, além de possíveis riscos de descontinuidade no fornecimento. Se a contratação for dividida em lotes menores de forma inadequada, pode haver dificuldades na garantia de qualidade e uniformidade nos produtos entregues, o que prejudicaria o andamento das atividades das secretarias. A centralização da compra em um único contrato pode ser uma solução mais eficiente, assegurando melhor negociação, controle de qualidade e consistência no atendimento.

Portanto, a decisão sobre o parcelamento deve ser pautada numa análise cuidadosa da capacidade de gestão da Prefeitura, considerando a eficiência na execução do contrato e o impacto positivo ao atendimento do interesse público. Um processo de contratação unificado pode resultar em economia



de escala e em melhores condições de negociação, contribuindo para otimizar os recursos disponíveis e assegurar um fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios, atendendo assim as necessidades das secretarias de maneira eficaz.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução de fornecimento de gêneros alimentícios para a manutenção das secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins proporciona uma significativa economicidade, visto que permite centralizar as compras em um único fornecedor ou em um conjunto reduzido de fornecedores. Essa centralização diminui gastos administrativos com processos licitatórios frequentes e facilita a negociação de preços mais vantajosos, devido ao incremento do poder de compra da prefeitura. Com isso, os custos por unidade de produto são reduzidos, maximizando o custo-benefício diante dos recursos financeiros disponíveis.

O aproveitamento eficiente dos recursos humanos é otimizado, pois a contratação de um fornecedor consolidado reduz o tempo e o esforço despendido pelas equipes da prefeitura na gestão e controle de múltiplos contratos. Isso libera os servidores públicos para focar em outras atividades essenciais, melhorando a produtividade geral da equipe. Além disso, a implementação de uma plataforma única para solicitação e distribuição dos gêneros alimentícios assegura uma gestão mais organizada e simplificada.

Em relação aos recursos materiais, a solução garante uma melhor utilização dos estoques. O fornecimento contínuo e programado de gêneros alimentícios evita desperdícios e extravios, pois os produtos podem ser entregues conforme a demanda específica de cada secretaria. Essa abordagem contribui para um uso mais racional dos insumos adquiridos, minimizando perdas e garantindo que as secretarias possuam sempre os alimentos necessários para suas atividades.

Por fim, a gestão financeira se beneficia diretamente dessa opção de fornecimento, uma vez que a previsibilidade nas entregas e a uniformidade na qualidade dos produtos permitem um melhor planejamento orçamentário. O controle adequado dos gastos favorece uma alocação mais eficiente dos recursos públicos, priorizando ações que são essenciais para a população de Axixá do Tocantins. Através dessa análise, fica evidente que a solução escolhida não apenas atende à necessidade de alimentação das secretarias, mas também promove a economicidade e uma utilização mais racional dos recursos disponíveis.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para garantir a implementação eficaz da contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para as secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins, é necessário adotar uma série de providências específicas que vão além dos procedimentos administrativos comuns. Primeiramente, é



fundamental realizar um diagnóstico detalhado das necessidades de cada secretaria, o que permitirá identificar quantidades adequadas e a frequência necessária de entrega dos gêneros alimentícios, evitando desperdício e garantindo a eficiência na utilização dos recursos públicos.

Além disso, é recomendável que a Prefeitura estabeleça critérios claros e objetivos para a seleção dos fornecedores. A definição de padrões de qualidade e segurança alimentar deve ser uma prioridade, visto que se trata de gêneros alimentícios. Isso inclui a verificação das certificações exigidas e a análise prévia das amostras oferecidas pelos potenciais fornecedores, assegurando que os produtos estejam em conformidade com as normas de saúde pública.

Por fim, é vital assegurar a comunicação contínua entre as secretarias envolvidas e a equipe responsável pela supervisão do contrato. A construção de uma relação colaborativa facilita a identificação de problemas e potenciais soluções, garantindo que os serviços prestados atendam efetivamente às demandas públicas e contribuam para a boa administração municipal. Essas providências operacionais e estruturais são fundamentais para otimizar a eficácia e a eficiência do serviço público, sempre buscando a melhor aplicação dos recursos disponíveis.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para o fornecimento de gêneros alimentícios para as secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins indica que não há a necessidade de outras contratações antes da implementação da solução escolhida. O fornecimento de gêneros alimentícios, por si só, atende às demandas específicas das secretarias em relação à disponibilização de alimentos necessários para suas atividades.

As operações de fornecimento de gêneros alimentícios podem ser realizadas com eficiência sem depender de contratações adicionais. Não são necessárias intervenções relacionadas a serviços de transporte específico, adequações prediais ou manutenções que possam comprometer a entrega dos produtos alimentares. A estrutura existente nas secretarias está adequada para receber os gêneros, uma vez que as condições atuais no âmbito logístico e físico não exigem alterações ou melhorias.

Portanto, diante do exposto, conclui-se que, para a contratação do fornecimento de gêneros alimentícios, não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes. A proposta atende plenamente à demanda identificada nas secretarias, apenas necessitando da formalização do fornecimento para assegurar a continuidade das atividades sem complicações adicionais.



IMPACTOS AMBIENTAIS



A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios para a manutenção das secretarias da Prefeitura Municipal de Axixá do Tocantins pode apresentar uma série de impactos ambientais que necessitam de análise cuidadosa e medidas mitigadoras. Entre os principais impactos, podemos destacar a geração de resíduos sólidos, o uso excessivo de recursos hídricos e energéticos, além das emissões relacionadas ao transporte dos produtos.

Em relação à geração de resíduos sólidos, um impacto significativo decorre da embalagem dos alimentos. Para mitigar esse problema, é recomendado optar por fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, promovendo assim a redução na quantidade de lixo gerado. Além disso, implementar campanhas educativas sobre a correta separação dos resíduos nas secretarias pode contribuir para uma gestão mais eficiente dos materiais descartados.

Outro ponto a ser considerado é o consumo de recursos hídricos e energéticos durante a produção e o transporte dos gêneros alimentícios. Para minimizar esses impactos, a seleção de fornecedores locais é essencial, pois isso reduz a necessidade de longos deslocamentos, resultando em menor consumo de combustível e, conseqüentemente, menores emissões de gases poluentes. Além disso, incentivar práticas agrícolas sustentáveis entre os fornecedores também pode ser uma estratégia eficaz, como a adoção de técnicas de manejo que economizem água.

No que diz respeito à eficiência energética, é importante garantir que os alimentos sejam adquiridos de produtores que utilizem métodos de cultivo que privilegiem o baixo consumo de energia, como a agroecologia. Estabelecer requisitos que priorizem fornecedores que adotem práticas de eficiência energética em seus processos de produção pode trazer benefícios tanto para o meio ambiente quanto para a economia local.

A logística reversa deve ser contemplada no processo de aquisição dos alimentos. Isso significa que as empresas fornecedoras devem ser responsabilizadas pelo retorno das embalagens e outros materiais utilizados, garantindo sua destinação adequada ao final do ciclo de vida. A implementação de um sistema de troca ou devolução de embalagens pode facilitar esse processo e reduzir o impacto ambiental associado ao descarte inadequado.

Por fim, é fundamental que todas essas ações sejam monitoradas periodicamente, assegurando que os compromissos estabelecidos para a redução dos impactos ambientais sejam cumpridos e ajustados conforme necessário. Essa abordagem não apenas promove a sustentabilidade, mas também contribui para um ambiente saudável e mais equilibrado na comunidade de Axixá do Tocantins.



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**.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE AXIXÁ DO TOCANTINS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



Axixá do Tocantins - TO, 21 de Janeiro de 2025

Daniel Martins de Oliveira Filho
Integrante Administrativo