

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante: Secretária Municipal de Educação,

Alinhamento com o Planejamento Anual

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

Equipe de Planejamento

EDSOMAR BRANDÃO DE SÁ

SAMARA SOUSA BRITO

RAILTON RODRIGUES DA CRUZ

Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de FORMOSA DA SERRA NEGRA enfrenta dificuldades na garantia de uma alimentação adequada e saudável aos estudantes da rede pública municipal.

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 necessidade a ser descrita é a garantia de alimentação adequada para os alunos da rede pública de ensino municipal em Formosa da Serra Negra. Essa demanda surge da preocupação com a qualidade de vida e o desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes da região.

Atualmente, observa-se que uma parcela significativa desses estudantes não possui acesso à alimentação adequada, seja por questões socioeconômicas ou pela falta de estrutura nas unidades escolares, para fornecer refeições balanceadas. Essa situação gera impactos negativos tanto no desempenho acadêmico dos alunos quanto em sua saúde e bem-estar geral.

A ausência de uma alimentação equilibrada pode ocasionar deficiências nutricionais, prejudicando o crescimento e desenvolvimento adequado das crianças. Além disso, a fome e a ansiedade causadas pela falta de alimentação durante o período escolar podem afetar negativamente a concentração e o rendimento escolar, comprometendo as oportunidades de aprendizado.

Considerando esses aspectos, torna-se fundamental que a Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra adote medidas efetivas para solucionar esse problema. A oferta de refeições nutritivas e balanceadas aos alunos contribuirá para atender às suas necessidades básicas, promovendo um ambiente mais propício ao aprendizado e ao desenvolvimento integral de cada indivíduo.

Além disso, essa iniciativa estará alinhada aos princípios de inclusão social e igualdade de oportunidades, uma vez que garantirá condições iguais de crescimento e aprendizagem para todos os estudantes da rede pública. Adicionalmente, ressalta-se que essa demanda também está alinhada aos objetivos das políticas públicas voltadas para a promoção da saúde e do bem-estar da população.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

Assim, a descrição detalhada do problema consiste na necessidade de fornecer alimentação adequada e balanceada para os alunos da rede pública de ensino municipal em Formosa da Serra Negra, com o intuito de garantir uma nutrição suficiente e de qualidade, promovendo um ambiente propício ao aprendizado e ao desenvolvimento integral dos estudantes.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Requisitos para a contratação de serviço de alimentação dos alunos da rede pública:

1. Quantidade de refeições: A solução contratada deve ser capaz de fornecer um número específico de refeições diárias, de acordo com a demanda de alunos matriculados na rede pública.
2. Qualidade nutricional: As refeições devem atender aos requisitos mínimos de qualidade nutricional estabelecidos pelos órgãos competentes, garantindo uma alimentação adequada e saudável para os alunos.
3. Variedade de cardápios: A empresa contratada deve ser capaz de oferecer uma variedade de cardápios ao longo do ano, garantindo opções diversificadas e balanceadas aos estudantes.
4. Segurança alimentar: O fornecedor precisa cumprir todas as normas e exigências de segurança alimentar, garantindo a qualidade e integridade dos alimentos servidos.
5. Sustentabilidade: A empresa contratada deve adotar práticas sustentáveis em relação à produção, transporte e descarte de resíduos, contribuindo para a preservação do meio ambiente.
6. Custos: Os preços praticados pela empresa devem ser justos e coerentes com o mercado, levando em consideração a qualidade dos alimentos fornecidos.
7. Logística de distribuição: A solução contratada deve ter capacidade logística para entregar as refeições nos estabelecimentos de ensino de forma eficiente e dentro dos padrões estabelecidos.
8. Procedimentos de controle de qualidade: A empresa contratada deve possuir procedimentos robustos de controle de qualidade, garantindo que as refeições sejam preparadas e servidas de forma higiênica e segura.
9. Atendimento a restrições alimentares: A solução contratada deve ter a capacidade de atender às necessidades dietéticas especiais dos alunos, como alergias alimentares ou restrições religiosas.
10. Requisitos legais: A empresa contratada deve estar em conformidade com todas as leis e regulamentos relacionados à prestação de serviços de alimentação e contratação pública.

Esses requisitos são indispensáveis para garantir que a solução contratada atenda às necessidades específicas da alimentação dos alunos da rede pública, proporcionando uma seleção justa e competitiva das propostas mais vantajosas.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

No processo de levantamento de soluções disponíveis no mercado para o problema da alimentação dos alunos da rede pública da Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra, podem ser consideradas as seguintes opções:

1. Contratação de empresa especializada em fornecer refeições prontas:

- Vantagens:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

- Facilidade na implementação, uma vez que a empresa já possui expertise no fornecimento de refeições para grandes públicos.
- Possibilidade de terceirização completa do serviço, incluindo gerenciamento dos estoques e logística de distribuição das refeições.
- Controle de qualidade por parte da empresa contratada.
- Desvantagens:
 - Dependência de terceiros para a execução do serviço.
 - Pouca flexibilidade em relação ao cardápio, podendo não atender a todas as necessidades nutricionais dos alunos.
- Possibilidade de aumento de custos com a terceirização.

2 . Implementação de cozinhas próprias nas escolas:

- Vantagens:
 - Controle total sobre o cardápio e qualidade das refeições.
 - Flexibilidade para atender a necessidades alimentares específicas dos alunos.
 - Potencial redução de custos a longo prazo, pois a infraestrutura é própria.
- Desvantagens:
 - Investimento inicial significativo para construir ou adaptar espaços nas escolas.
 - Necessidade de contratar profissionais qualificados para a atividade de cozinha. - Manutenção das cozinhas e equipamentos pode gerar custos adicionais.

3 . Parceria com associações/cooperativas locais para fornecer a alimentação:

- Vantagens:
 - Estimulo à economia local, fortalecendo pequenos produtores e empreendedores.
 - Possibilidade de trabalhar com alimentos orgânicos ou de origem sustentável.
 - Flexibilidade no estabelecimento de parcerias, adaptando-se às necessidades específicas.
- Desvantagens:
 - Necessidade de mão de obra capacitada para o preparo das refeições.
 - Potencial dificuldade em garantir a regularidade do fornecimento.
 - Requer um cuidado maior na seleção dos parceiros para evitar problemas de qualidade e conformidade.

4 . Contratação de empresas de delivery de marmitas ou refeições prontas:

- Vantagens:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

- Facilidade na implementação, utilizando plataformas e serviços já existentes.
- Variedade de cardápios disponíveis para atender diferentes preferências alimentares.
- Possibilidade de personalização das refeições por aluno.
- Desvantagens:
- Maior dependência de terceiros para entrega das refeições no prazo e condições adequadas.
- Controle da qualidade dos produtos entregues pode ser desafiador. - Custos adicionais com taxas de entrega e embalagens descartáveis.

É importante ressaltar que cada opção possui suas particularidades e que a melhor solução dependerá das necessidades e recursos disponíveis da Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra, bem como dos objetivos e características específicas do programa de alimentação escolar.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

Escolha: Implementação de cozinhas próprias nas escolas

A escolha da implementação de cozinhas próprias nas escolas como solução para a garantia de uma alimentação adequada e saudável aos estudantes da rede pública municipal da Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra foi fundamentada em diversos elementos técnicos e operacionais, destacando-se as seguintes vantagens:

1. Controle da qualidade dos alimentos: Ao implementar cozinhas próprias nas escolas, a Prefeitura terá um controle efetivo sobre os ingredientes utilizados na preparação das refeições, garantindo a qualidade e procedência dos alimentos. Isso permitirá uma oferta de refeições mais saudáveis e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, contribuindo para a promoção de sua saúde e bem-estar.
2. Personalização das refeições: Com cozinhas próprias nas escolas, será possível personalizar as refeições de acordo com as preferências e restrições alimentares dos estudantes. Serão consideradas questões culturais, religiosas e dietéticas, promovendo uma maior aceitação e adesão às refeições oferecidas.
3. Maior variedade e diversificação do cardápio: A implementação de cozinhas próprias permitirá uma maior diversidade de opções alimentares, enriquecendo o cardápio oferecido aos estudantes. Essa variedade contribuirá para uma alimentação mais equilibrada e atrativa, incentivando o consumo de alimentos saudáveis.
4. Estimulo à agricultura familiar local: A produção de alimentos nas cozinhas próprias poderá ser direcionada para a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar local. Isso fortalecerá a economia local, gerando emprego e renda para produtores rurais da região, além de fomentar o consumo de alimentos frescos e de qualidade.
5. Redução de custos a longo prazo: Embora a implementação de cozinhas próprias exija investimentos iniciais, a longo prazo, há uma redução significativa dos custos com a terceirização do serviço de alimentação. Além disso, é possível estabelecer parcerias com órgãos governamentais ou instituições sem fins lucrativos para obtenção de recursos e apoio financeiro na implementação das cozinhas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

6. Controle de segurança alimentar: Ao possuir cozinhas próprias, a Prefeitura Municipal poderá adotar medidas rigorosas de controle de segurança e higiene alimentar, garantindo que as refeições sejam preparadas em conformidade com todas as normas sanitárias e evitando riscos à saúde dos estudantes.

7. Educação alimentar: Com a implementação de cozinhas próprias, será possível desenvolver programas de educação alimentar nas escolas, promovendo hábitos saudáveis de alimentação e auxiliando na formação de estudantes mais conscientes sobre a importância de uma alimentação equilibrada.

Diante desses argumentos, a escolha pela implementação de cozinhas próprias nas escolas torna-se a solução mais viável e adequada para resolver as dificuldades enfrentadas pela Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra na garantia de uma alimentação adequada e saudável aos estudantes da rede pública municipal. Através desse modelo, será possível assegurar a qualidade, diversidade, personalização e segurança alimentar, além de promover o desenvolvimento econômico local e a educação alimentar dos estudantes.

QUANTITATIVOS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD
1	Achocolatado em pó - Pacote 400 g: Solúvel, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem alemanizada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, contendo 400g, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	4600
2	Açúcar - Pacote 2 kg: Constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar; aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor branca (para o açúcar cristal branco), odor e sabor característicos. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, validade e número do lote do produto, embalagem de 02 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Unidade	7100
3	Arroz branco Tipo 1 - Pacote de 5 kg: Tipo 1, polido, longo fino, acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Unidade	5500
4	Biscoito Salgado - Pacote 400 g: Tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, zero gordura trans, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unidade	10.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

5	Biscoito tipo rosquinha - Pacote 350 g: Sabor coco, embalagem integra de 350g, zero gordura trans, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade sãs e limpas. Serão rejeitados queimados e de características organolépticas anormais. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	Unidade	11.000
6	Biscoito tipo maizena - Pacote 400 g: textura crocante, com Ador, sabor e cor característica, pacote transparente, zero gordura trans, com intedificação na embalagem. Validade mínima de 06(seis) meses, a contar da data de entrega.	Unidade	11.000
7	Milho de canjica - Pacote 500 g: Amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	3600
8	Coco ralado - Pacote 100 g: sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem alemanizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Unidade	600
9	Sal Refinado - Pacote 1 kg: Sal iodado, em embalagem plástica transparente e resistente contendo 1kg, isenta de umidade, com data de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega	Unidade	1000
10	Extrato de tomate - Sachê 340 g: Embalagem integra de 340g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	Unidade	3000
11	Feijão Tipo 1 - Pacote 1 kg: "in natura" grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com amostra	Unidade	5200
12	Flocão de milho - Pacote 500 g: Flocada em embalagem plástica de 500g, integra, isenta de parasitas, acondicionadas em fardo de papel de até 10kg, com prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	8.200

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

13	Leite em pó integral - Pacote 400 g: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	Unidade	12.600
14	Macarrão, do tipo parafuso ou espaguete - Pacote 500 g: com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Unidade	8.500
15	Milho pipoca - Pacote 500 g: Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de esscarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Unidade	3400
16	Milho verde - Sachê 200 g: em conserva, sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Unidade	1800
17	Óleo de soja vegetal - Pet 900 ml: envasado em garrafa plástica resistente transparente contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Unidade	7.800
18	Café - Pacote 500 g: Características adicionais: 1ª qualidade, em embalagem atóxica, com selo da ABIC, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observada a resolução nº 12/78 da CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. 500g	Unidade	4000
19	Leite Condensado - Caixa 395 g: De 1 qualidade embalagem com data de validade de até 12 meses	Unidade	2200
20	Sardinha - Lata 125 g: enlatada ao próprio suco em molho de tomate, em embalagem abre fácil, em caixa com 50 unidade de 125g, com embalagem íntegra, carboidratos 1,2g, proteína 12g, gorduras totais 3,5 e sódio 164mg, sem vestígios de ferrugem, amassaduras embalamentos, com prazo de validade de no mínimo 24 meses.	Unidade	6.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

21	Vinagre - Pet 750 ml: Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unidade	500
22	Ovo de galinha - Cartela com 30 ovos: produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, 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. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	Unidade	2000
23	Margarina com sal - Pote 500 g: com 65% de lipídeos, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Unidade	4600
24	Pão doce, tipo hot dog - Pacote com 10 unidades: peso de 50g cada unidade, do tipo brioche, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 01 (um) mês a contar no ato da entrega.	Pacote	18.000
25	Batata inglesa: Tipo inglesa "batatinha", frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Kg	3800
26	Cenoura: separado por tamanho, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombres verdes ou roxos, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão, seca, murchas, injurias por pragas ou doenças). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	Kg	3500

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

27	TOMATE: 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentado-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas	Kg	3800
28	REPOLHO: 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, pesando entre 1 a 1,5kg, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas	Kg	2800
29	Cebola: branca ou roxa, tamanho médio, de primeira qualidade, firmes, viçosas, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, de colheita recente, deve estar isenta de sujidades e parasitas.	Kg	2400
30	Alho Nacional: De 1ª qualidade, grupo comum, roxo, tipo especial; os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto; com dízeres de rotulagem em pacotes, prazo de validade e data na embalagem. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Kg	700
31	Trigo com fermento - Pacote 1 kg: De 1 qualidade, de 1 kg com fermento, com rotulagem no pacote, prazo de validade e data na embalagem validade mínima de 12 meses	Unidade	3100
32	Massa pronta pra bolo - Pacote 400 g: De 1 qualidade, 400g com validade mínima de 12 meses	Unidade	11.000
33	FERMENTO QUIMICO EM PÓ - Lata 100 g: De qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem em lata de 100g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto	Unidade	800
34	SUCO DE GOIABA - Pet 500 ml: Contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Da Fruta, Jandaia e Maguary	Unidade	12.800

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

35	SUCO DE UVA - Pet 500 ml: Contendo os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado uva; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Da Fruta, Jandaia e Maguary	Unidade	12.800
36	SUCO DE CAJU - Pet 500 ml: Contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e meta bisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Da Fruta, Jandaia e Maguary	Unidade	9.000
37	COLORAU - Pacote 1 kg: (colorífico): condimento em pó, contendo tais ingredientes: fubá, extrato de urucum e óleo de soja. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso liquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem de 1 kg	Unidade	1900
38	FRANGO CONGELADO INTEIRO SEM TEMPERO: Embalagem plástica flexível resistente, com rotulo contendo identificação da empresa, registro no SIF, com data de embalagem e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega, caixa com 20kg.	KG	10.700
39	SALSICHA - Pacote 1 kg: Salsicha de frango tipo hot dog, resfriada, embalagem: pacotes de 01 kg embalados em sacos de plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura, sif/sisp/dipoa, número do lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor.	KG	5.600
40	Carne moída: Embalagem primaria 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido e data de validade expressa de forma visível. produto natural com características organolépticas conservadas: aroma, sabor, textura, aparência. isenta de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. carne bovina moída de 1º qualidade. embalagem secundaria: caixa de papelão acondicionando 15 quilos. características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	KG	10.000
41	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 2,5 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	KG	5.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de licitações distintas, uma para cada parcela da solução.

A justificativa para o parcelamento da contratação do estudo técnico preliminar para a implementação de cozinhas próprias nas escolas da Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra se deve a necessidade de realizar licitações distintas para cada etapa da solução. Isso garante maior transparência, competitividade e controle do processo de contratação, evitando possíveis irregularidades e garantindo a qualidade na execução do projeto.

VALORES

O valor estimado RS 1.387.302,00 (um milhão trezentos oitenta e sete mil trezentos e dois reais) a base deste valor é acostado no resultado da última licitação em 2022, o levantamento pode ter muitas variantes, como ajuste nos valores em decorrência de tempo, quantidade a ser licitado, valores do preço de mercado aplicado ao ano correto, estas variantes podem impactar os valores podendo ser alterado para mais ou para menos.

Os valores a ser licitado será levantado no período oportuno e em etapa posterior mediante cotação de preço com mais detalhamento.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação da solução de garantir qualidade na alimentação dos alunos da rede pública municipal de Formosa da Serra Negra, espera-se alcançar uma economia significativa a longo prazo. Isso ocorrerá devido à redução de problemas de saúde causados por uma alimentação inadequada, resultando em menos gastos com tratamentos médicos e maior produtividade dos estudantes.

Além disso, haverá um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, uma vez que a alimentação adequada pode contribuir para o aumento da concentração, energia e desempenho escolar dos alunos. Isso significa que os recursos destinados à educação serão mais eficazmente utilizados, podendo gerar um impacto positivo não apenas na saúde dos estudantes, mas também no desempenho acadêmico e no desenvolvimento social.

Em resumo, ao garantir a qualidade na alimentação dos alunos, a Prefeitura Municipal de Formosa da Serra Negra poderá alcançar resultados expressivos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, impactando de forma positiva a educação e o bem-estar da comunidade escolar.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- 1 Realização de levantamento dos custos para implementação das cozinhas próprias nas escolas;
- 2 Elaboração de projeto técnico para construção das cozinhas nas escolas;
- 3 Processo licitatório para contratação de empresa especializada na construção das cozinhas;
- 4 Processo licitatório para contratação de empresa fornecimento de gêneros alimentícios;
- 5 Contratação de profissionais especializados em nutrição para elaborar cardápios saudáveis e adequados às necessidades dos estudantes;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

- 6 Capacitação dos servidores responsáveis pela gestão nutricional e fiscalização da alimentação oferecida nas escolas;
- 7 Definição de indicadores de qualidade e monitoramento dos serviços prestados pela empresa contratada para garantir a efetividade da solução proposta.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A escolha de ter uma cozinha própria para o fornecimento de merenda escolar pode ter vários impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos. Aqui estão alguns exemplos:

A operação de uma cozinha própria para o fornecimento de merenda escolar pode envolver várias contratações correlatas, dependendo do tamanho da escola, do número de estudantes atendidos e da complexidade das operações. Aqui estão algumas das contratações correlatas que podem ser necessárias:

Nutricionista: Um nutricionista pode ser contratado para desenvolver cardápios balanceados e saudáveis, garantir que as refeições atendam às diretrizes nutricionais adequadas e fornecer orientação sobre questões relacionadas à nutrição e alimentação saudável.

Chef ou Cozinheiro: Um chef ou cozinheiro pode ser contratado para preparar as refeições de acordo com os cardápios desenvolvidos pelo nutricionista, garantindo que sejam saborosas, variadas e nutritivas.

Auxiliares de Cozinha: Auxiliares de cozinha podem ser contratados para ajudar na preparação das refeições, incluindo a lavagem, descascamento e corte de alimentos, bem como a limpeza da cozinha e dos utensílios.

Gerente de Alimentos e Bebidas: Um gerente de alimentos e bebidas pode ser contratado para supervisionar todas as operações da cozinha, incluindo a gestão de estoques, o controle de qualidade, o cumprimento das normas de segurança alimentar e a gestão da equipe.

Nutricionistas de Suporte: Dependendo do tamanho da escola e do número de estudantes atendidos, pode ser necessário contratar nutricionistas adicionais para ajudar na elaboração de cardápios, na avaliação nutricional dos estudantes e na educação alimentar.

Equipe de Limpeza: Uma equipe de limpeza pode ser contratada para limpar a cozinha e os utensílios após o preparo das refeições, garantindo que as instalações estejam sempre limpas e higiênicas.

Motorista de Entrega: Se a escola oferecer refeições para estudantes que não podem almoçar na escola, pode ser necessário contratar um motorista de entrega para entregar as refeições em locais designados.

Equipe de Atendimento ao Cliente: Uma equipe de atendimento ao cliente pode ser contratada para lidar com questões relacionadas ao fornecimento de merenda escolar, como pedidos especiais, reclamações e feedback dos estudantes e pais.

Nutricionistas de Consultoria: Em algumas situações, pode ser necessário contratar nutricionistas de consultoria para fornecer orientação especializada sobre questões nutricionais específicas ou para ajudar a desenvolver programas de educação alimentar.

Equipe de Manutenção: Uma equipe de manutenção pode ser contratada para garantir que todos os equipamentos da cozinha estejam funcionando corretamente e para realizar a manutenção preventiva regularmente.

Equipe de Segurança: Uma equipe de segurança pode ser contratada para garantir que todas as normas de segurança alimentar e higiene sejam seguidas, bem como para garantir a segurança dos funcionários e estudantes na cozinha.

Equipe de Contabilidade: Uma equipe de contabilidade pode ser contratada para gerenciar as finanças da cozinha, incluindo a gestão de orçamentos, a contabilidade de custos e a elaboração de relatórios financeiros.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

É importante ressaltar que as contratações correlatas necessárias para operar uma cozinha própria para o fornecimento de merenda escolar podem variar dependendo do tamanho da escola, do número de estudantes atendidos e das operações específicas da cozinha. Portanto, é importante que a escola avalie cuidadosamente suas necessidades e recursos antes de contratar pessoal adicional.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Positivos:

Redução de Embalagens Descartáveis: Uma cozinha própria pode permitir que a escola minimize o uso de embalagens descartáveis, como sacolas plásticas e recipientes de isopor, ao preparar as refeições em recipientes reutilizáveis ou biodegradáveis.

Compra de Alimentos Locais e Sazonais: Ter uma cozinha própria pode facilitar a compra de alimentos locais e sazonais, o que pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos de longas distâncias.

Minimização do Desperdício de Alimentos: Com uma cozinha própria, a escola pode ter mais controle sobre a quantidade de alimentos preparados, o que pode ajudar a minimizar o desperdício de alimentos.

Compostagem de Resíduos Orgânicos: Uma cozinha própria pode facilitar a implementação de programas de compostagem de resíduos orgânicos, em que os restos de alimentos são transformados em adubo para uso na escola ou em comunidades locais.

Uso de Energia Renovável: Em alguns casos, uma escola com uma cozinha própria pode ter mais facilidade em adotar fontes de energia renovável, como painéis solares ou turbinas eólicas, para reduzir o impacto ambiental de suas operações.

Impactos Negativos:

Consumo de Energia: Uma cozinha própria pode exigir o uso de equipamentos de cozinha que consomem energia, como fogões, fornos e geladeiras, o que pode aumentar o consumo de energia da escola.

Uso de Água: A preparação de refeições em uma cozinha própria pode exigir o uso de água para lavar pratos, panelas e utensílios, o que pode aumentar o consumo de água da escola.

Geração de Resíduos: Uma cozinha própria pode gerar resíduos, como cascas de vegetais, restos de comida e embalagens de alimentos, que precisam ser gerenciados de forma adequada para minimizar o impacto ambiental.

Transporte de Alimentos: Embora a compra de alimentos locais e sazonais possa reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, a escola ainda pode precisar transportar alguns alimentos de longas distâncias, dependendo da disponibilidade de produtos locais.

Desmatamento e Uso de Terras: Em alguns casos, a produção de alimentos pode estar associada ao desmatamento e ao uso de terras, o que pode ter impactos negativos no meio ambiente.

Uso de Produtos Químicos: A produção de alimentos pode envolver o uso de produtos químicos, como pesticidas e fertilizantes, que podem ter impactos negativos na saúde humana e no meio ambiente.

Emissões de Gases de Efeito Estufa: O transporte de alimentos e o uso de energia na preparação de refeições podem gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.


PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSA DA SERRA NEGRA
CNPJ Nº 01.616.684/0001-13

É importante ressaltar que os impactos ambientais da escolha de ter uma cozinha própria para o fornecimento de merenda escolar podem variar dependendo de vários fatores, como a localização da escola, a disponibilidade de recursos naturais e a eficiência das práticas de gestão ambiental adotadas pela escola. Portanto, é importante que a escola avalie cuidadosamente os impactos ambientais de suas operações e implemente medidas para minimizar esses impactos sempre que possível.

CONCLUSÃO

Em resumo, a escolha de uma cozinha própria para o fornecimento de merenda escolar oferece controle sobre a qualidade dos alimentos, flexibilidade para atender a necessidades dietéticas, oportunidades para promover a educação alimentar e sustentabilidade, e a possibilidade de reduzir a pegada de carbono da escola. Isso contribui para a saúde e o bem-estar dos estudantes, promovendo hábitos alimentares saudáveis e conscientização sobre questões ambientais.

Formosa da Serra Negra - MA, 08 de janeiro de 2024



EDSOMAR BRANDÃO DE SÁ
Secretário Municipal de Educação



SAMARA SOUSA BRITO
Nutricionista



RAILTON RODRIGUES DA CRUZ
Agente de contratação