



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.080.638/0001-66



Alinhamento com o Planejamento Anual

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



Equipe de Planejamento

Claudiana Câmara Guimarães Costa



Problema Resumido

O problema enfrentado pela Prefeitura Municipal de Pastos Bons é a dificuldade em garantir uma alimentação escolar nutritiva, balanceada e regular para todos os estudantes da rede pública do município.

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 da Prefeitura Municipal de Pastos Bons é garantir uma alimentação escolar nutritiva, balanceada e regular para todos os estudantes da rede pública do município. Atualmente, a prefeitura enfrenta desafios em assegurar que todas as escolas municipais ofereçam refeições adequadas, respeitando as normas de segurança alimentar e atendendo às necessidades nutricionais dos alunos.

A falta de uma alimentação saudável pode impactar diretamente no desenvolvimento físico e intelectual dos estudantes, dificultando seu aprendizado e comprometendo sua saúde a longo prazo. Além disso, a ausência de uma dieta balanceada pode contribuir para o aumento da obesidade e de doenças relacionadas à má alimentação entre os jovens.

Dessa forma, é fundamental que a Prefeitura de Pastos Bons busque soluções eficazes e sustentáveis para superar esse desafio e garantir que todos os alunos da rede pública recebam refeições adequadas durante o período escolar. Isso não apenas contribuirá para o bem-estar e o desenvolvimento dos estudantes, mas também para a promoção de uma educação de qualidade e para a construção de uma sociedade mais justa e igualitária.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

1. Alimentação escolar balanceada e nutritiva: A solução contratada deve garantir a oferta de refeições balanceadas e nutritivas, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes da rede pública do município de Pastos Bons.
2. Regularidade no fornecimento: A empresa contratada deve assegurar a regularidade no fornecimento das refeições, evitando interrupções que possam prejudicar a alimentação dos estudantes.
3. Qualidade dos ingredientes: Os alimentos utilizados na preparação das refeições devem ser de qualidade, frescos e adequados para uma alimentação saudável.
4. Variedade de cardápio: A solução contratada deve oferecer variedade de opções no cardápio, garantindo que os estudantes tenham acesso a diferentes tipos de alimentos ao longo da semana.
5. Segurança alimentar: A empresa contratada deve seguir rigorosos padrões de segurança alimentar, garantindo a qualidade e a higiene nas etapas de preparo, armazenamento e distribuição das refeições.
6. Adequação às exigências nutricionais: A solução contratada deve atender às legislações vigentes sobre alimentação escolar, garantindo a adequação às exigências nutricionais estabelecidas para cada faixa etária dos estudantes.
7. Sustentabilidade e responsabilidade social: A empresa contratada deve adotar práticas sustentáveis e de responsabilidade social em sua operação, contribuindo para a promoção de uma alimentação saudável e para o desenvolvimento sustentável do município de Pastos Bons.

Estes são os requisitos indispensáveis que a solução contratada deverá atender para solucionar o problema enfrentado pela Prefeitura Municipal de Pastos Bons em relação à alimentação escolar dos estudantes da rede pública do município.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

1. Contratação de empresa terceirizada de refeições prontas:
Vantagens:
 - Rapidez na implementação, sem necessidade de estruturação de uma cozinha própria
 - Redução de custos com infraestrutura e mão de obra
 - Possibilidade de contrato com cláusulas de qualidade e controle nutricional

Desvantagens:



- Possível perda de controle sobre a qualidade e origem dos alimentos
- Dependência de fornecedores externos
- Limitação na personalização das refeições de acordo com as necessidades específicas dos estudantes

2. Estruturação de cozinha central própria:

Vantagens:

- Maior controle sobre a qualidade e origem dos alimentos
- Possibilidade de personalização das refeições de acordo com as necessidades nutricionais dos estudantes
- Potencial economia a longo prazo devido à eliminação de custos de terceirização

Desvantagens:

- Investimento inicial elevado para estruturação da cozinha
- Necessidade de contratação e capacitação de equipe qualificada
- Possíveis desafios logísticos na distribuição das refeições para todas as escolas

3. Parceria com agricultores locais para fornecimento de alimentos frescos:

Vantagens:

- Estímulo à economia local e incentivo à agricultura familiar
- Garantia de alimentos frescos e de qualidade
- Posicionamento sustentável e apoio à produção agrícola regional

Desvantagens:

- Possível limitação na disponibilidade de certos alimentos ao longo do ano
- Necessidade de planejamento logístico para garantir a regularidade no fornecimento
- Potencial aumento de custos em comparação com outras opções mais tradicionais

Essas são algumas possíveis soluções para o problema apresentado. Cada uma delas possui vantagens e desvantagens que devem ser consideradas cuidadosamente antes da tomada de decisão. É importante avaliar não apenas o aspecto financeiro, mas também os impactos na qualidade e sustentabilidade do programa de alimentação escolar.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da parceria com agricultores locais para o fornecimento de alimentos frescos para a alimentação escolar da Prefeitura Municipal de Pastos Bons é justificada por diversos aspectos técnicos e econômicos que visam garantir uma alimentação nutritiva, balanceada e regular para todos os estudantes da rede pública do município.

Em primeiro lugar, ao estabelecer uma parceria com os agricultores locais, a Prefeitura estará incentivando a economia local e promovendo a agricultura familiar. Isso representa não apenas um estímulo ao desenvolvimento econômico da região, mas também contribui para fortalecer os laços entre a comunidade escolar e os produtores rurais, criando uma relação de confiança e parceria.



Além disso, a garantia de alimentos frescos e de qualidade está diretamente ligada à proximidade entre a produção e o consumo. Ao adquirir produtos diretamente dos agricultores locais, a Prefeitura terá a certeza de que os alimentos estão sendo colhidos no auge de sua qualidade e sabor, sem a necessidade de longos períodos de transporte e armazenamento.

Outro ponto relevante é o posicionamento sustentável que essa escolha representa. Ao apoiar a produção agrícola regional, a Prefeitura estará contribuindo para a redução da pegada ambiental da alimentação escolar, incentivando práticas agrícolas mais sustentáveis e responsáveis com o meio ambiente.

Por fim, vale ressaltar que, apesar das possíveis desvantagens, como a limitação na disponibilidade de certos alimentos ao longo do ano e a necessidade de um planejamento logístico mais elaborado, os benefícios dessa solução superam as eventuais dificuldades. O potencial aumento de custos em comparação com opções mais tradicionais deve ser visto como um investimento no bem-estar e na saúde dos estudantes, garantindo uma alimentação de qualidade que impactará positivamente no seu desenvolvimento acadêmico e social.

Portanto, a parceria com agricultores locais para o fornecimento de alimentos frescos é uma escolha técnica e econômica sólida, que traz inúmeros benefícios tanto para a comunidade escolar quanto para a economia e o meio ambiente local.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	1 - ABÓBORA: Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderente a superfície externa.	KG	4.000,00	R\$ 5,50	R\$ 22.000,00
2	2 - ALFACE: De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g.	MAÇO	1.000,00	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00
3	3 - BANANA: De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho	UND	65.000,00	R\$ 8,00	R\$ 520.000,00
4	4 - CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.	MAÇO	1.000,00	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00
5	5 - MAMÃO: Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.	KG	500,00	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
6	6 - MELANCIA: Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. Devendo ser transportado de forma adequada.	KG	17.000,00	R\$ 2,00	R\$ 34.000,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASTOS BONS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FLS Nº 13
PROC. Nº *Exadenc. 001/24*
RÚBRICA _____



7	7 - PEPINO: Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.	KG	100,00	R\$ 5,50	R\$ 550,00
8	8 - POLPA DE FRUTA DE ACEROLA: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 KG.	KG	7.000,00	R\$ 12,00	R\$ 84.000,00
9	9 - POLPA DE FRUTA DE CAJÁ: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 KG.	KG	7.000,00	R\$ 16,00	R\$ 112.000,00
10	10 - POLPA DE FRUTA DE CAJU: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 KG.	KG	7.000,00	R\$ 12,00	R\$ 84.000,00
11	11 - POLPA DE FRUTA DE GOIABA: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 KG.	KG	7.000,00	R\$ 12,00	R\$ 84.000,00
12	12 - POLPA DE FRUTA DE ABACAXI: Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 1 KG.	KG	7.000,00	R\$ 14,00	R\$ 98.000,00
13	13 - FRANGO IN NATURA, abatido, inteiro;	KG	3.200,00	R\$ 15,00	R\$ 48.000,00
14	14 - TOMATE: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1.500,00	R\$ 5,50	R\$ 8.250,00
15	15 - PIMENTÃO: Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	KG	240,00	R\$ 6,50	R\$ 1.560,00
16	16 - REPOLHO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria	KG	550,00	R\$ 6,50	R\$ 3.575,00
17	17 - MACAXEIRA: Limpa, com característica tenra, fresca, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isenta de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.	KG	1.500,00	R\$ 5,00	R\$ 7.500,00
18	18 - BATATA INGLESA: graúda, em sacos com 50 Kg. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais. (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1.800,00	R\$ 8,00	R\$ 14.400,00
19	19 - BETERRABA: de primeira, acondicionada em caixa com aproximadamente 20 Kg. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros	KG	800,00	R\$ 8,00	R\$ 6.400,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASTOS BONS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FLS Nº 14
PROC. Nº Exdenc. 001/24
RÚBRICA



20	animais. (nos produtos e/ou embalagens). 20 - CEBOLA BRANCA acondicionada em saco com aproximadamente 20 Kg. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais. (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1.000,00	R\$ 6,00	R\$ 6.000,00
21	21 - CENOURA, de primeira, acondicionada em caixa com aproximadamente 25 Kg, conforme classificação do boletim do CEAGESP. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais. (nos produtos e/ou embalagens).	KG	1.800,00	R\$ 8,00	R\$ 14.400,00
22	22 - LARANJA PERA, destinada ao consumo "in natura", com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim. Aroma, cor e sabor próprios da variedade. Isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros animais.	KG	450,00	R\$ 5,00	R\$ 2.250,00



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos, é justificada para garantir a melhor qualidade e eficiência na contratação do estudo técnico preliminar. Dessa forma, é possível selecionar os melhores fornecedores para cada etapa da parceria com agricultores locais, assegurando alimentos frescos, de qualidade e promovendo o estímulo à economia local. Essa abordagem também permite um acompanhamento mais detalhado de cada fornecedor, evitando possíveis problemas na execução do projeto.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A parceria com agricultores locais para fornecimento de alimentos frescos trará economia para a Prefeitura de Pastos Bons, pois os alimentos serão adquiridos diretamente dos produtores, reduzindo custos com intermediários. Além disso, ao incentivar a agricultura familiar, haverá um estímulo à economia local, gerando empregos e renda na região.

Com essa solução, também será possível garantir uma alimentação escolar de qualidade, pois os alimentos frescos são mais nutritivos e balanceados. Dessa forma, os estudantes terão uma alimentação mais saudável, contribuindo para sua saúde e bem-estar.

Por fim, ao apoiar a produção agrícola regional, a Prefeitura de Pastos Bons estará contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região, fortalecendo a economia local e promovendo a segurança alimentar no município. Essa estratégia de contratação promove a economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis em benefício da comunidade escolar.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS



1. Realizar um levantamento dos agricultores locais disponíveis para participar da parceria.
2. Elaborar um termo de referência específico para a contratação dos agricultores.
3. Realizar um procedimento de seleção dos agricultores com critérios claros e objetivos.
4. Definir o cronograma de entrega dos alimentos pelos agricultores.
5. Capacitar os servidores responsáveis pela fiscalização da qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos.
6. Estabelecer um sistema de gestão contratual para monitorar a execução do contrato com os agricultores.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para a solução escolhida de adquirir gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar para alimentação escolar. A aquisição direta dos alimentos atende diretamente à necessidade de garantir uma alimentação escolar nutritiva, balanceada e regular para os estudantes da rede pública do município de Pastos Bons.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental dessa solução pode ser o aumento da demanda por produção agrícola, resultando em mais uso de agrotóxicos e desmatamento. Para mitigar esses impactos, é importante estabelecer critérios de compra que incentivem práticas sustentáveis e orgânicas, reduzindo assim o consumo de energia e recursos naturais.

Além disso, é importante estruturar um sistema de logística reversa para os alimentos que não forem utilizados na alimentação escolar, garantindo seu desfazimento de forma adequada e a reciclagem de resíduos orgânicos, quando aplicável. Isso contribuirá para reduzir o desperdício e promover uma gestão mais sustentável dos alimentos adquiridos.

Em relação a outras contratações, pode ser necessário buscar fornecedores que atendam aos requisitos estabelecidos, como agricultores familiares certificados ou cooperativas agrícolas com práticas sustentáveis. Certifique-se de que esses fornecedores estejam alinhados com as diretrizes ambientais e sociais estabelecidas pela Prefeitura Municipal de Pastos Bons.



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**.

Pastos Bons - MA, 26 de Fevereiro de 2024



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASTOS BONS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FLS Nº 16
PROC. Nº Exdenc. 001/24
RÚBRICA



Claudiana Câmara Guimarães Costa

Claudiana Câmara Guimarães Costa

Secretária

26/21

Karyelle Oliveira Santos

Karyelle Oliveira Santos

Nutricionista