



06  
4

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



### Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 06.073.682/0001-49



### Alinhamento com o Planejamento Anual

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



### Equipe de Planejamento

Ailza Maria Aranha da Silva, Roselene David de Andrade Pereira, Claudemir Vieira da Silva



### Problema Resumido

A insuficiência na oferta de merenda escolar adequada compromete a nutrição e o desempenho acadêmico dos 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 insuficiência na oferta de merenda escolar adequada nas unidades de ensino da rede pública municipal de Itinga do Maranhão configura um problema significativo que impacta diretamente a saúde e o desempenho acadêmico dos estudantes. A alimentação escolar, ao ser uma ferramenta essencial para promover o desenvolvimento nutricional adequado, deve atender a critérios de qualidade e variedade alimentares. No entanto, a atual situação aponta para uma deficiência na distribuição e na qualidade dos alimentos que estão sendo disponibilizados aos alunos.

Estudos demonstram que uma nutrição balanceada é fundamental para o processo de aprendizado, pois impacta a capacidade de concentração, memória e rendimento escolar. Assim, a falta de uma merenda adequada não só compromete a nutrição dos estudantes, mas também pode resultar em queda no desempenho escolar, aumento da evasão e comprometimento do futuro educacional das crianças e adolescentes atendidos.

Adicionalmente, a problemática se agrava considerando que muitos alunos dependem da merenda escolar como sua principal refeição diária. Esse contexto revela uma significativa vulnerabilidade



07  
8

social dos estudantes atendidos pela rede pública municipal, evidenciando a urgência de ações que garantam uma alimentação de qualidade. Portanto, a carência na oferta de merenda escolar adequada demanda atenção imediata por parte dos gestores públicos, visando assegurar que os direitos fundamentais à alimentação saudável e à educação sejam respeitados.

Atender a essa necessidade de forma eficaz representa um avanço significativo na promoção do bem-estar social e educacional, contribuindo para a formação de indivíduos mais saudáveis e preparados para os desafios da vida em sociedade. O atendimento dessa demanda, portanto, reforça o compromisso do poder público com a proteção e o desenvolvimento integral da infância e juventude em Itinga do Maranhão.

### ☰ REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A insuficiência na oferta de merenda escolar adequada prejudica a nutrição e o desempenho acadêmico dos estudantes da rede pública municipal de Itinga do Maranhão. A fim de garantir uma solução eficaz para esta problemática, é imprescindível definir requisitos claros e objetivos para a futura contratação de serviços de fornecimento de merenda escolar. Estes requisitos visam assegurar que a proposta vencedora atenda plenamente às necessidades nutricionais e alimentares dos alunos.

Requisitos da solução contratada:

1. Diversidade do cardápio: O cardápio deve incluir pelo menos 30 opções de refeições ao longo do mês, respeitando a variabilidade de ingredientes e preparos, garantindo diferentes fontes de proteínas, vegetais e carboidratos.
2. Valor nutricional: As refeições deverão atender aos parâmetros estabelecidos pela Resolução nº 6/2004 do Ministério da Saúde e pela Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando que cada refeição forneça no mínimo 20% das necessidades diárias de energia e nutrientes para crianças em idade escolar.
3. Uso de produtos locais: Deve ser priorizado o uso de produtos alimentícios oriundos da agricultura familiar ou de fornecedores locais, visando estimular a economia regional e garantir a frescura dos alimentos.
4. Procedência dos ingredientes: Todos os ingredientes utilizados nas refeições devem ter rastreabilidade garantida e estar acompanhados de documentação que comprove sua qualidade e segurança alimentar.
5. Atendimentos a restrições alimentares: O cardápio deve incluir opções para atender necessidades dietéticas especiais, como alergias alimentares (ex: glúten, lactose) e restrições religiosas, garantindo alimentação inclusiva a todos os estudantes.
6. Capacitação da equipe: A empresa contratada deverá comprovar a capacitação contínua de seus profissionais na área de manipulação de alimentos e nutrição, através de certificados de cursos



reconhecidos na área nos últimos 12 meses.

7. Condições de armazenamento e transporte: Os produtos alimentícios devem ser armazenados e transportados adequadamente, seguindo normas de higiene e segurança alimentar, e as condições de temperatura deverão ser monitoradas continuamente.

8. Relatórios de acompanhamento: A empresa deverá apresentar relatórios mensais sobre a composição das refeições servidas, atividades educativas relacionadas à alimentação saudável e feedback dos alunos sobre as refeições.

9. Testes de aceitação: A realização de testes de aceitação com grupos de alunos em fase de implementação do cardápio, com avaliações regulares para ajustes necessários, garantirá a adesão dos estudantes às refeições oferecidas.

10. Penalidades por descumprimento: Estabelecer cláusulas contratuais claras que prevejam penalidades em caso de descumprimento dos requisitos estabelecidos, assegurando a integridade do fornecimento durante toda a vigência do contrato.



#### SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Solução 1: Contratação de empresa especializada em merenda escolar

Vantagens:

- Custo: A contratação de uma empresa especializada pode permitir a negociação de preços competitivos, devido à capacidade de fornecimento em grande escala.
- Qualidade: Empresas com experiência específica em alimentação escolar tendem a oferecer produtos de maior qualidade e nutricionalmente adequados.
- Suporte: Geralmente, essas empresas oferecem suporte técnico na implementação do cardápio e planejamento das refeições.

Desvantagens:

- Flexibilidade: Pode haver menos flexibilidade para modificações no cardápio conforme as necessidades locais, uma vez que o contrato pode ter especificações fixas.
- Dependência: A escola se torna dependente de um fornecedor específico, o que pode ocasionar problemas em caso de falhas no serviço.
- Prazo de implementação: O processo de licitação e contratação pode ser demorado, impactando a agilidade na entrega das merendas.

Solução 2: Programa de Agricultura Familiar

Vantagens:

- Custo: Produtos da agricultura familiar podem ter custos reduzidos, além de potencial uso de financiamento governamental.
- Qualidade: Alimentos frescos e locais podem oferecer melhor qualidade nutricional e sabor.





- Adaptabilidade: Fomento à produção local permite adaptação do cardápio às sazonalidades e disponibilidade de ingredientes.

Desvantagens:

- Escalabilidade: Dependendo da estrutura de produção local, pode haver dificuldades em atender toda a demanda em certas épocas do ano.
- Logística: Necessidade de uma estrutura de logística adequada para transporte e armazenamento dos alimentos, o que pode aumentar os custos indiretos.
- Suporte: Pode haver carência de capacitação técnica para os agricultores em relação à produção destinada à alimentação escolar.

Solução 3: Parcerias com ONGs ou organizações sem fins lucrativos

Vantagens:

- Custo: Em alguns casos, a parceria pode reduzir custos e permitir acesso a recursos adicionais, como doações.
- Inovação: ONGs costumam trazer abordagens inovadoras para a nutrição e educação alimentar.
- Envolvimento comunitário: Fortalece o vínculo entre a comunidade e as escolas, dando voz aos pais e alunos nas escolhas alimentares.

Desvantagens:

- Sustentabilidade: Dependência de doações pode comprometer a sustentabilidade do programa a longo prazo.
- Variabilidade: A oferta de alimentos pode variar conforme a disponibilidade de recursos, gerando incertezas quanto à continuidade do fornecimento.
- Complexidade de gestão: A coordenação entre várias partes pode criar desafios logísticos e administrativos.

Solução 4: Criação de um convênio com universidades locais para o desenvolvimento do cardápio

Vantagens:

- Qualidade: Profissionais de nutrição podem desenvolver um cardápio adequado às necessidades dos estudantes.
- Formação: Incentivo à pesquisa e formação acadêmica, promovendo também a responsabilidade social das instituições educacionais.
- Adaptação: Permite um processo de avaliação contínua do cardápio baseado em feedback dos alunos e resultados nutricionais.

Desvantagens:

- Custo: Possível necessidade de investimentos iniciais e manutenção do convênio ao longo do tempo.
- Tempo de implementação: Processo de adesão e execução poderá ser mais longo, considerando aspectos burocráticos e acadêmicos.
- Limitações práticas: A aplicação prática dos cardápios discutidos em ambiente acadêmico pode não refletir completamente a logística da merenda escolar.



Análise Comparativa:

A contratação de uma empresa especializada se destaca pela garantia de qualidade e suporte, apesar da rigidez e dependência gerada. O programa de agricultura familiar emerge como uma solução sustentável, mas enfrenta desafios logísticos e de escalabilidade. As parcerias com ONGs oferecem inovação e envolvimento comunitário, porém são vulneráveis a limitações financeiras. Por fim, o convênio com universidades é viável do ponto de vista de qualidade alimentar e engajamento educativo, mas pode demandar mais tempo e investimento.

Em suma, cada solução traz vantagens e desvantagens que impactam diretamente nos objetivos da contratação. A escolha ideal deve considerar aspectos locais e a capacidade de implementação pela Prefeitura Municipal de Itinga do Maranhão, buscando otimizar a nutrição e desempenho acadêmico dos estudantes.



### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de uma empresa especializada em merenda escolar para atender à demanda da Prefeitura Municipal de Itinga do Maranhão se justifica por uma série de fatores técnicos e operacionais que buscam garantir a nutrição adequada e o desempenho acadêmico dos estudantes da rede pública municipal.

No que tange aos aspectos técnicos, a solução proposta oferece um desempenho superior em relação à produção interna da merenda, visto que as empresas especializadas geralmente possuem expertise no desenvolvimento de cardápios nutricionalmente balanceados, adequados às necessidades alimentares das crianças. Essas empresas contam com profissionais qualificados, como nutricionistas, que garantem que os cardápios atendam às diretrizes de alimentação saudável estabelecidas pela legislação vigente. Ademais, a compatibilidade com as normativas da área de saúde e segurança alimentar é assegurada, reduzindo riscos à saúde dos alunos. A implementação da merenda fornecida por esses fornecedores especializados é também facilitada, uma vez que eles dispõem de infraestrutura logística e processos otimizados para a entrega e distribuição dos alimentos nas escolas.

Os benefícios operacionais dessa contratação são igualmente significativos. As empresas especializadas oferecem manutenção constante das operações, podendo ajustar sua oferta em função das necessidades específicas do município e de seus alunos. O suporte técnico é uma característica intrínseca dessas contratações, permitindo à gestão realizar acompanhamentos e avaliações contínuas da qualidade e aceitação da merenda. Além disso, a escalabilidade da solução apresentada é um fator crucial: caso haja aumento no número de alunos matriculados ou modificação nos níveis de demanda, a empresa contratada possui flexibilidade operacional para adaptar sua produção e suprir essas novas necessidades sem comprometer a qualidade do serviço.

Em termos econômicos, a opção por contratar uma empresa especializada se mostra vantajosa. O custo-benefício é amplamente positivo, uma vez que, apesar de haver um investimento inicial, este deve ser analisado sob a perspectiva do retorno em longo prazo em termos de saúde e aprendizado



dos alunos. A merenda escolar adequada está diretamente ligada à melhoria do desempenho acadêmico, pois uma nutrição balanceada impacta positivamente na concentração e rendimento escolar. Quando se considera a economia que pode ser gerada a partir da redução de faltas e evasão escolar atribuídas à má nutrição, observa-se que o valor investido na contratação poderá ser amplamente recompensado. Além disso, a administração da merenda por profissionais capacitados evita desperdícios e garante que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente, proporcionando uma solução viável e alinhada ao interesse público.

Ademais, a externalização desse serviço permite que a Prefeitura concentre seus esforços e recursos em outras áreas prioritárias, enquanto garante que a alimentação escolar passe a ser tratada como uma questão estratégica e profissionalizada. Ao promover uma alimentação adequada, a gestão pública não apenas cumpre um dever social, mas também fortalece a cidadania, impactando positivamente a estrutura educacional do município e, por consequência, a comunidade como um todo. Portanto, a contratação de uma empresa especializada para fornecer merenda escolar é uma solução técnica, operacional e economicamente robusta, alinhada com as necessidades reais dos alunos da rede pública municipal de Itinga do Maranhão.

### ☰ QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	MANGA, DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, COM BOA QUALIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. NÃO DEVE APRESENTAR, QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA	KG	250,00	R\$ 8,77	R\$ 2.192,50
2	BANANA PRATA OU PACOVAN, DE PRIMEIRA, TAMANHO MÉDIO ( 100 A 120G), FRESCA INTEGRAL E FIRME COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES OU CORPO ESTRANHO. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE.	KG	250,00	R\$ 7,85	R\$ 1.962,50
3	MAMÃO, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, LIMPO, DE PRIMEIRA. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A CASCA.	KG	50,00	R\$ 7,23	R\$ 361,50
4	MAÇA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, LIMPO, DE PRIMEIRA. ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, ÍNTEGRO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE . AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A CASCA.	KG	600,00	R\$ 10,14	R\$ 6.084,00
5	MELÃO. SÃO, FRESCOS, GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR	KG	550,00	R\$ 7,30	R\$ 4.015,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



12  
8

	A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E A POLPA. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.				
6	MELANCIA, REDONDA, DE 1ª QUALIDADE TAMANHO MÉDIO, FIRMES LIMPAS E MADURAS, SEM MACHUCADOS, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTA DE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. DE COLHEITA RECENTE. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	4.000,00	R\$ 4,81	R\$ 19.240,00
7	ALFACE, FOLHAS DE COR VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, VIÇOSO E BRILHANTE, FRESCO SEM EXCESSO DE UMIDADE SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, LIVRES DE INSETOS, ISENTA DE QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA. TRANSPORTADA ADEQUADAMENTE	UNID (MOL)	100,00	R\$ 5,98	R\$ 598,00
8	CHEIRO VERDE, EM MOL, FOLHAS DE COR VERDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO SEM EXCESSO DE UMIDADE SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DA TAMANHO, LIVRES DE INSETOS, INSENTA DE QUALQUER LESÃO FISICA OU MACANICA. TRANSPORTADA ADEQUADAMENTE	UNID (MOL)	450,00	R\$ 6,19	R\$ 2.785,50
9	PIMENTÃO VERDE: FRUTO DE PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCO, E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL, QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO ACEITOS DEFEITOS GRAVES DE NATUREZA FITOSSANITÁRIA, FISIOLÓGICAS E MECÂNICAS (FÍSICAS), QUE AFETEM SUA QUALIDADE E ASPECTO, COM A CASCA INTACTA E FIRME.	KG	75,00	R\$ 9,30	R\$ 697,50
10	ALHO: FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM PARTES PÚTRIDAS, LESÕES OU SINAIS DE ENFERMIDADES. TAMANHO E COLORAÇÃO: UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, E DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. EMBALAGEM, RESISTENTES E ATÓXICAS, ADEQUADAS AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE.	KG	150,00	R\$ 36,54	R\$ 5.481,00
11	CEBOLA BRANCA, BULBO DE TAMANHO MÉDIO, FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, COM ETIQUETA DE PESAGEM, NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	250,00	R\$ 8,75	R\$ 2.187,50
12	CENOURA, FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA DO TAMANHO, SEM FOLHAS TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	KG	150,00	R\$ 9,14	R\$ 1.371,00
13	BATATA INGLESA, TUBÉRCULO EM ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, E CORPOS ESTRANHOS	KG	150,00	R\$ 11,15	R\$ 1.672,50



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



13  
D

	ADERIDOS A CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.				
14	MACAXEIRA, TUBÉRCULO EM ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	150,00	R\$ 8,36	R\$ 1.254,00
15	REPOLHO. TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	100,00	R\$ 9,28	R\$ 928,00
16	TOMATE, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS INTEGRAS, APRESENTANDO MESCLADO (MADURO E DE VEZ) E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A CASCA.	KG	200,00	R\$ 9,63	R\$ 1.926,00
17	CARNE MOÍDA CONGELADA BOVINO – ACÉM MOÍDO CONGELADO EM IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - CONGELAMENTO INDIVIDUAL), CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, 3% DE APONEVROSES, ISENTA DE OSSO E CARTILAGEM. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR PRÓPRIOS. DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU SISF). O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA - 3, DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/78. EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, COM PESO DE 1KG. O RÓTULO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 80%A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.000,00	R\$ 31,76	R\$ 31.760,00
18	FRANGO, INTEIRO, CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE COM ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF OU CISPOA, IDENTIFICAÇÃO DO TIPO DE CARNE COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE SEIS MESSES PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVE SER EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS E LIMPOS.	KG	2.000,00	R\$ 17,81	R\$ 35.620,00
19	PEITO DE FRANGO, FILÉ DE PEITO. CARNE SEM OSSO, SEM PELE, SEM SUJIDADES, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 1 KG, COM AUSÊNCIA DE PORÇÃO DORSAL, COM NO MÍNIMO 45% DE PROTEÍNA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, APRESENTANDO EM SUA EMBALAGEM O SELO DE APROVAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERA, ESTADUAL OU MUNICIPAL. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO, NOME E CNPJ DO BENEFICIADOR, PESO LÍQUIDO, NOME DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES, A CONTAR NA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ SER ENTREGUE EM	KG	3.000,00	R\$ 26,06	R\$ 78.180,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



14  
8

	CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS-QUÍMICAS.				
20	COXÃO MOLE, CARNE BOVINA CONGELADA, SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E OBJETOS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, EMBALADA A VÁCUO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, APRESENTANDO EM SUA EMBALAGEM O SELO DE APROVAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERA ESTADUAL OU MUNICIPAL E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO, PESO LÍQUIDO, NOME DO PRODUTO, NOME E CNPJ DO BENEFICIADOR, NÚMERO DO LOTE E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DELE QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS- QUÍMICAS.	KG	1.700,00	R\$ 52,96	R\$ 90.032,00
21	COXÃO DURO: CARNE BOVINA CONGELADA, SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E OBJETOS ESTRANHOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, EMBALADA A VÁCUO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, APRESENTANDO EM SUA EMBALAGEM O SELO DE APROVAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERA ESTADUAL OU MUNICIPAL E INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO, PESO LÍQUIDO, NOME DO PRODUTO, NOME E CNPJ DO BENEFICIADOR, NÚMERO DO LOTE E DATA OU PRAZO DE VALIDADE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DELE QUANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS- QUÍMICAS.	KG	1.400,00	R\$ 49,07	R\$ 68.698,00
22	CALABRESA. EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE CONTENDO. ROTULAGEM COM SIF DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	500,00	R\$ 27,48	R\$ 13.740,00
23	POLPA DE ACEROLA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FRUTA, CONGELADO, EMBALAGEM 100G, PLÁSTICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM SELO DE QUALIDADE, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500,00	R\$ 12,32	R\$ 6.160,00
24	POLPA DE MARACUJÁ. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FRUTA, CONGELADO, EMBALAGEM 100G, PLÁSTICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM SELO DE QUALIDADE, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500,00	R\$ 24,46	R\$ 12.230,00
25	POLPA DE CAJÁ PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FRUTA, CONGELADO, EMBALAGEM 100G, PLÁSTICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM SELO DE QUALIDADE, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	1.000,00	R\$ 17,20	R\$ 17.200,00
26	POLPA GOIABA PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FRUTA, CONGELADO, EMBALAGEM 100G, PLÁSTICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM SELO DE QUALIDADE, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	200,00	R\$ 12,06	R\$ 2.412,00
27	POLPA DE MANGA. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FRUTA, CONGELADO, EMBALAGEM 100G, PLÁSTICA, RESISTENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM, COM SELO DE QUALIDADE, DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500,00	R\$ 12,15	R\$ 6.075,00
28	IOGURTE, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES DIVERSOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES	UNID	28.000,00	R\$ 4,07	R\$ 113.960,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



15  
8

	NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 110 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO.				
29	PÃO, TIPO HOT DOG, PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, DA MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, GORDURA. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURA, O MIOLO DEVE SER LEVE E POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODORE DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA O ALIMENTO, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PESO UNITÁRIO GERALMENTE VARIA ENTRE 50G E 70G. A VALIDADE DO PÃO DEVE SER DE PELO MENOS 7 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	UNID	47.000,00	R\$ 1,01	R\$ 47.470,00
30	BOLO - PRODUTO COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO NATURAL, UNIDADE PESANDO NO MÍNIMO 500G. NÃO DEVERÁ APRESENTAR BOLOR, RACHADURAS OU PARTES QUEIMADAS. AROMA CARACTERÍSTICO, SEM AMARGOR. ÍNTEGROS, ARMAZENADOS EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E QUANTIDADE DO PRODUTO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	UNID	1.450,00	R\$ 19,08	R\$ 27.666,00
31	PETA - (BISCOITO DE POLVILHO) ASSADA, PRONTA PARA O CONSUMO, COM TAMANHO UNIFORME, EMBALADO EM PACOTES INDIVIDUAIS (120G). DESPROVIDO DE MICRO-ORGANISMOS (FUNGOS, BACTÉRIAS, VÍRUS E PARASITAS), FRAGMENTOS ESTRANHOS E OUTROS DANOS CONSIDERADOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO. A EMBALAGEM DEVE SER ADEQUADA PARA O ALIMENTO, COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	3.000,00	R\$ 5,76	R\$ 17.280,00
32	AÇÚCAR, AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, DE ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO SÓLIDO COM CRISTAIS BEM DEFINIDOS. EM EMBALAGEM DE 1KG, PLÁSTICA, ATÓXICO TRANSPARENTE DE 1 KG, FARDO DE 30 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3.000,00	R\$ 5,80	R\$ 17.400,00
33	ARROZ, ARROZ POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, PACOTE DE 1KG E FARDO DE 30KG EM PLÁSTICO, ATÓXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	7.500,00	R\$ 7,86	R\$ 58.950,00
34	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, COM DUPLA PROTEÇÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 350G, CAIXA COM 20 PACOTES.	PCT	1.000,00	R\$ 8,13	R\$ 8.130,00
35	BISCOITO TIPO MAISENA, EM EMBALAGENS PLÁSTICA ATÓXICA, COM DUPLA PROTEÇÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PACOTE DE 350G, CAIXA COM 20 PACOTES.	PCT	4.000,00	R\$ 9,22	R\$ 36.880,00
36	COCO RALADO - COCO RALADO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POLPA DE COCO PARCIALMENTE	PCT	750,00	R\$ 7,33	R\$ 5.497,50



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



16  
8

	DESENGORDURADA, DESIDRATADA, CONSERVADOR INS 223. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E CONTAR AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. EMBALAGEM: 100G.				
37	CREME DE LEITE ESPECIFICAÇÃO: CREME DE LEITE UHT HOMOGENEIZADO, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, COM NO MÍNIMO 2,6G DE GORDURA TOTAIS A CADA 15G DO PRODUTO. EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE, INFORMações NUTRICIONAIS, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	CX	1.750,00	R\$ 5,59	R\$ 9.782,50
38	CORANTE (COLORÍFICO), NATURAL OBTIDO A PARTIR DO URUCUM, SEM ADIÇÃO DE SAL. EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO TRANSPARENTE DE 100G, FARDO DE 1 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	1.500,00	R\$ 1,46	R\$ 2.190,00
39	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM DE 300G. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	SACHE	3.500,00	R\$ 3,70	R\$ 12.950,00
40	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA, FINA, SECA, PACOTE DE 1KG, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	75,00	R\$ 8,19	R\$ 614,25
41	FEIJÃO DE CORDA, GRUPO: ANÃO, CLASSE: CORES, TIPO: 1, VARIEDADE: CARIOQUINHA. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1KG, RESISTENTE E TRANSPARENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	150,00	R\$ 11,14	R\$ 1.671,00
42	LEITE CONDENSADO, CAIXA COM 395G, RESISTENTE, ISENTA DE SUJIDADE E PARASITAS, COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	CX	2.000,00	R\$ 8,31	R\$ 16.620,00
43	LEITE EM PÓ, INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM ADIÇÃO DE SACAROSE, SEM GORDURA TRANS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	10.000,00	R\$ 8,84	R\$ 88.400,00
44	MACARRÃO, MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 500G FARDO DE 5 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	4.000,00	R\$ 5,26	R\$ 21.040,00
45	MARGARINA, POTE DE 500G. EMBALAGEM PLÁSTICA, INTEGRAL, RESISTENTE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	LATA	1.500,00	R\$ 11,47	R\$ 17.205,00
46	MASSA P/ TAPIOCA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. PACOTE DE 500G KG. EMBALAGEM LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	500,00	R\$ 8,60	R\$ 4.300,00
47	MASSA PARA CUSCUZ FLOCÃO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS. PACOTE DE 500G KG. LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE COM A DATA DE	PCT	3.500,00	R\$ 3,31	R\$ 11.585,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITINGA DO MARANHÃO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



17  
S

	FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
48	FUBÁ DE MILHO - SIMPLES, DO GRÃO DO MILHO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADO EM PACOTE COM 500G. LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	300,00	R\$ 6,45	R\$ 1.935,00
49	MILHO PARA CANJICA, COR BRANCA OU AMARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM DE 500G, ATÓXICA, RESISTENTE, LIVRE DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	PCT	1.500,00	R\$ 5,70	R\$ 8.550,00
50	ÓLEO, EMBALADO EM GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICO, CONTENDO 900ML DO PRODUTO, ACONDICIONADO EM CAIXAS COM 20 UNIDADES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	GARR	600,00	R\$ 10,89	R\$ 6.534,00
51	SAL, REFINADO, IODADO, PARA TEMPERO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICO TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG, FARDO DE 30 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	150,00	R\$ 1,65	R\$ 247,50
52	TEMPERO PRONTO, CONDIMENTO EM PÓ, CONSTITUÍDO DE PIMENTA DO REINO, COMINHO E OUTROS. EMBALAGEM DE 1KG, ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTO DE MOFOS, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. COM A DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	175,00	R\$ 20,05	R\$ 3.508,75
<b>Valor Total</b>					<b>R\$ 955.230,00</b>



### 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, com a adjudicação em lotes ou itens distintos, é a abordagem mais adequada para atender à demanda da Prefeitura Municipal de Itinga do Maranhão pela contratação de empresa especializada em merenda escolar. Este modelo permite uma maior diversidade de fornecedores, favorecendo a concorrência saudável e estimulando a apresentação de propostas que atendam aos diferentes requisitos nutricionais e gosto dos alunos. Ao segmentar a contratação em lotes, é possível garantir que cada parte da merenda escolar seja fornecida por empresas que tenham expertise específica, o que pode resultar em um serviço final mais qualificado e alinhado às necessidades nutricionais dos estudantes.

Além dos aspectos técnicos, o parcelamento em lotes traz benefícios operacionais importantes. Essa organização permite uma melhor gestão do contrato, facilitando o monitoramento da qualidade dos produtos entregues e possibilitando avaliações periódicas da satisfação das escolas e dos alunos. Caso algum lote não atinja os padrões estabelecidos, é mais fácil identificar e solucionar problemas especificamente relacionados a ele, sem comprometer a totalidade do serviço contratado. Assim, o



18  
b

parcelamento promove eficiência na execução do contrato ao permitir ajustes contínuos e específicos, conforme necessário.

Por fim, o uso de lotes distintos atende ao interesse público, pois amplia a possibilidade de escolha e garante que a alimentação escolar seja variada e nutritiva. Isso, por sua vez, impacta positivamente no desempenho acadêmico dos estudantes, ao assegurar que todos tenham acesso a refeições adequadas. A combinação de diferentes fornecedores pode enriquecer a oferta de alimentos, respeitando as preferências regionais e culturais, e contribuindo para uma alimentação saudável, essencial ao desenvolvimento integral dos alunos da rede pública municipal.



### RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de uma empresa especializada em merenda escolar pela Prefeitura Municipal de Itinga do Maranhão visa proporcionar uma solução eficiente para a insuficiência na oferta de alimentos adequados, diretamente impactando a nutrição e o desempenho dos estudantes. Em termos de economicidade, essa abordagem maximiza o custo-benefício ao garantir que os recursos investidos na alimentação escolar sejam direcionados a serviços que entregam qualidade nutricional superior e respeitam normas alimentares específicas. A terceirização dessa atividade permite a melhor negociação de preços por meio da expertise do fornecedor, reduzindo assim custos operacionais que seriam maiores caso a prefeitura tentasse gerenciar a merenda diretamente.

Além disso, o aproveitamento eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros está garantido com essa solução. A contratação de uma empresa especializada libera os servidores municipais para se concentrarem em outras atividades educacionais e administrativas essenciais, promovendo um uso mais eficaz do tempo e das competências disponíveis. O fornecimento dos insumos alimentares, gestão logística e preparação das refeições são responsabilidades da empresa contratada, minimizando os custos associados à aquisição e preparação interna de alimentos, além de reduzir desperdícios.

Assim, com a implementação dessa solução, a Prefeitura não apenas atende a uma demanda urgente de maior qualidade na merenda escolar, mas também assegura que os recursos públicos sejam empregados de forma racional e vantajosa, trazendo benefícios diretos para os estudantes e para toda a comunidade escolar. Essa ação representa um avanço significativo na qualidade da alimentação oferecida, com impacto positivo na saúde e no rendimento acadêmico dos alunos.



### PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução escolhida, que é a contratação de empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, algumas providências operacionais e estruturais devem ser adotadas pela Administração Municipal de Itinga do Maranhão.



Primeiramente, é essencial realizar um diagnóstico detalhado das necessidades nutricionais dos estudantes, levando em consideração a faixa etária e as particularidades regionais. Essa avaliação permitirá que o cardápio seja adaptado às exigências locais, garantindo uma oferta de merenda que atenda não apenas à quantidade, mas também à qualidade nutricional demandada.

Em seguida, deve-se estabelecer critérios rigorosos para a seleção da empresa contratada. Isso inclui a definição de especificações técnicas claras sobre os alimentos a serem fornecidos, destacando a necessidade de utilização de produtos frescos e, preferencialmente, adquiridos de produtores locais, contribuindo assim para a economia regional e promovendo a sustentabilidade.

Outra providência crucial é a criação de um sistema de monitoramento e avaliação da execução do contrato de fornecimento de merenda. Esse sistema deve incluir a periodicidade de auditorias e a inserção de indicadores de desempenho que possam avaliar a qualidade dos alimentos, a regularidade no fornecimento e a satisfação dos alunos e das escolas quanto à merenda recebida. A existência de um comitê responsável por essa análise pode ser uma alternativa viável para garantir o acompanhamento eficaz do serviço prestado.

Além disso, considerando que a supervisão técnica e a fiscalização do contrato são fundamentais para assegurar a conformidade com as especificações estabelecidas, é necessário promover capacitações específicas para os servidores responsáveis por essa função. Esses treinamentos devem abordar temas como segurança alimentar, rotinas de controle de qualidade e gestão de contratos, garantindo que a equipe esteja bem-informada e preparada para identificar possíveis desvios na execução contratual.

Por fim, recomenda-se a elaboração de um plano de comunicação entre a Prefeitura, as escolas e a comunidade sobre o programa de merenda escolar. Esse plano deve incluir orientações sobre a importância da alimentação para o desenvolvimento acadêmico dos alunos, promovendo conscientização e engajamento, além de possibilitar um canal direto para sugestões e reclamações a respeito do serviço. Desta forma, a Administração poderá ajustar rapidamente sua estratégia conforme as necessidades apresentadas pelos usuários.

Essas providências visam garantir que a contratação da empresa especializada resulte em melhorias concretas na alimentação dos estudantes, contribuindo diretamente para a promoção da saúde e do desempenho acadêmico, respeitando os princípios de economicidade, eficiência e eficácia na gestão pública.



#### CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar, revela que não há requerimento de contratações adicionais neste contexto específico. Isso se deve ao fato de que o fornecimento de merenda escolar pode ser realizado de forma autônoma, considerando que a



20  
8

empresa contratada assumirá a responsabilidade pelo abastecimento e pela qualidade dos alimentos oferecidos.

Enquanto a execução do serviço de fornecimento de merenda se dá por meio da contratação de uma empresa com expertise na área, outras possíveis contratações como manutenção de equipamentos de cozinha ou adequações prediais específicas para melhorar as condições das instalações não se mostram necessárias neste momento. É suficiente garantir que a estrutura já existente nas escolas esteja em conformidade com os requisitos básicos para o armazenamento e a manipulação dos alimentos.

Outras ações, como desenvolvimento de projetos voltados para melhorias na infraestrutura, embora sejam relevantes em um planejamento mais amplo, não são imprescindíveis antes da contratação da empresa responsável pelo fornecimento de merenda. Portanto, pode-se concluir que, para atender à demanda imediata de oferecer uma merenda escolar adequada aos alunos da rede pública municipal, não existem contratações correlatas e/ou interdependentes que necessitem ser realizadas previamente.



#### IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa especializada em fornecimento de merenda escolar pode gerar diversos impactos ambientais, os quais devem ser cuidadosamente analisados e mitigados. Um dos principais impactos é a geração de resíduos sólidos, tanto na preparação dos alimentos quanto no descarte das embalagens. A adoção de práticas de logística reversa é essencial para minimizar esse problema. Recomenda-se que a empresa contratada utilize embalagens recicláveis ou biodegradáveis e implemente um sistema de devolução dessas embalagens à fábrica para reuso ou reciclagem. Essa abordagem não apenas reduz a quantidade de resíduos destinados a aterros sanitários, mas também promove a conscientização da comunidade sobre a importância da reciclagem.

Outro impacto relevante diz respeito ao uso excessivo de recursos hídricos e energéticos durante a produção e preparo dos alimentos. A eficiência energética pode ser promovida por meio da exigência de que a empresa contratada utilize equipamentos de baixo consumo de energia, como fornos e fogões eficientes, além de priorizar técnicas de cocção que economizem água e energia, como o uso de panelas de pressão e métodos de cozimento a vapor. O incentivo ao uso de produtos locais e sazonais na composição do cardápio escolar também contribui para a redução da pegada de carbono associada ao transporte dos insumos.

Os impactos relacionados à emissão de gases de efeito estufa provenientes do transporte dos alimentos até as escolas devem ser considerados. Para mitigar esses impactos, pode-se estabelecer que a empresa de fornecimento atue com uma frota de veículos que utilize combustíveis menos poluentes ou que busque alternativas como veículos elétricos ou híbridos. Ademais, considerar a logística integrada para o transporte eficiente dos alimentos, consolidando entregas para diferentes escolas em um mesmo trajeto, poderá reduzir a quantidade de veículos em circulação.



21  
8

Por fim, é importante que se estabeleçam mecanismos de avaliação contínua dos impactos ambientais gerados pela contratação, garantindo que a empresa contratada possa revisar suas práticas e implementar melhorias. Com estas medidas, a promoção de uma merenda escolar adequada será realizada de forma responsável e sustentável, favorecendo não só a nutrição dos estudantes, mas também a preservação do meio ambiente.



### 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**.

Itinga do Maranhão - MA, 13 de Agosto de 2025

Ailza Maria Aranha da Silva

Secretária Adjunta Municipal de Educação

Ailza Maria Aranha da Silva  
Sec. Adj. Mun. de Educação  
Decreto nº 949 2025