



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação, 18.172.388/0001-73



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 93.



Equipe de Planejamento

João Pedro Freitas da Silva Filho



Problema Resumido

A Prefeitura Municipal de Barra do Corda enfrenta dificuldades no acesso regular e adequado de **MERENDA ESCOLAR (NÃO PERECÍVEIS)** essenciais para atender às necessidades da população, impactando negativamente a segurança alimentar e nutricional.

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 justificativa para a contratação de Pessoa Jurídica para o fornecimento de gêneros alimentícios destina-se a atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação da Prefeitura Municipal de Barra do Corda, em consonância com a legislação vigente, especialmente a Lei 14.133/2024.

A Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Barra do Corda enfrenta uma necessidade em relação à logística e aquisição de gêneros alimentícios para os setores e departamentos. Essa logística impacta diretamente na qualidade das refeições disponibilizadas, assim o atendimento às necessidades nutricionais dos cidadãos que dependem dessas refeições diariamente.

Essa situação compromete não apenas a saúde e o bem-estar dos indivíduos e funcionários atendidos pela Secretaria Solicitante, mas também reflete diretamente na eficiência e eficácia dos serviços prestados pela Prefeitura Municipal. A logística adequada e um processo de aquisição regular e eficiente dos gêneros alimentícios são essenciais tanto para os usuários dos serviços públicos quanto para a gestão municipal.

Portanto, é imprescindível que medidas sejam tomadas para solucionar essa questão e garantir que a



secretaria de educação da prefeitura municipal de Barra do Corda possa oferecer refeições de qualidade e atender adequadamente às necessidades nutricionais dos funcionários públicos. É fundamental que sejam adotadas práticas e procedimentos que visem otimizar a logística e aquisição de gêneros alimentícios, assegurando assim a melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Barra do Corda necessita estabelecer um contrato voltado à regularização do acesso a gêneros alimentícios essenciais, com o intuito de garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Para isso, é fundamental que a solução contratada atenda a requisitos mínimos, que assegurem a qualidade dos produtos ofertados, bem como sua distribuição eficaz. Os requisitos se seguem:

1. Fornecimento de gêneros alimentícios in natura e processados, incluindo, mas não se limitando a: frutas, verduras, legumes, arroz, feijão, carne, leite e derivados, seguindo as orientações dietéticas recomendadas por autoridades sanitárias.
2. Certificação de qualidade que comprove a adequação dos produtos às normas de segurança alimentar, reconhecida pelos órgãos competentes, com validade mínima de 12 meses.
3. Capacidade de fornecimento mensal de, no mínimo, 10.000 kg de alimentos variados, com distribuição equitativa entre os diferentes tipos de consumo alimentar.
4. Garantia de entrega pontual, respeitando cronograma acordado que deve ser semanal, com possibilidade de ajustes mediante notificação prévia de 48 horas.
5. Adoção de práticas de armazenamento que assegurem a integridade e a qualidade dos produtos durante todo o período de fornecimento, com temperatura adequada conforme especificações dos alimentos.
6. Registro e rastreabilidade dos lotes de produtos fornecidos, permitindo o acompanhamento desde a origem até a entrega final na rede de distribuição da Prefeitura.
7. Atendimento a todas as normas de higiene e segurança alimentar durante a manipulação e transporte dos gêneros alimentícios, conforme estabelecido pela ANVISA.
8. Apresentação de documentação comprobatória de experiência anterior em contratos similares, demonstrando a capacidade técnica e operacional para execução do objeto da contratação.
9. Proposta de preço que inclua todos os custos associados ao fornecimento, garantindo transparência e a melhor relação custo-benefício para a administração pública.

Esses requisitos são fundamentais para assegurar que a solução contratada possa atender de forma eficaz às necessidades da população de Barra do Corda, contribuindo para a melhoria da segurança alimentar e nutricional no município.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO



15
370
PROCE...
P...
P...

Soluções disponíveis para o problema de acesso a gêneros alimentícios essenciais:

1. Contratação de empresas fornecedoras de alimentos
- Vantagens:
 - Acesso a uma ampla variedade de produtos, com possibilidade de personalização conforme as necessidades locais.
 - Maior eficiência na logística de entrega, permitindo a regularidade no fornecimento.
 - Empresas especializadas podem garantir maior qualidade nos produtos.- Desvantagens:
 - Custos elevados em comparação a outros métodos de aquisição, especialmente se não forem feitas cotações adequadas.
 - Dependência da pontualidade e confiabilidade dos fornecedores.
 - Risco de problemas contratuais caso a empresa não atenda aos padrões acordados.
2. Implementação de associações ou cooperativas de agricultores locais
- Vantagens:
 - Incentivo à economia local, promovendo o desenvolvimento sustentável e a segurança alimentar comunitária.
 - Redução de custos associados ao transporte e intermediários, possibilitando preços mais baixos.
 - Produtos frescos e potencialmente de melhor qualidade, já que são colhidos localmente.- Desvantagens:
 - Capacidade limitada de atender a grandes volumes de demanda.
 - Necessidade de estrutura de suporte e gestão para coordenar a cooperativa, o que pode gerar custos adicionais.
 - Dependência das estações do ano e condições climáticas, afetando a disponibilidade constante.
3. Programa de doação de alimentos por parte da sociedade civil e setor privado
- Vantagens:
 - Custo praticamente zero para a prefeitura, pois os alimentos são doados.
 - Envolvimento da comunidade e promoção da solidariedade social.
 - Flexibilidade na quantidade de alimentos recebidos, que pode variar conforme doações.- Desvantagens:
 - Incerteza quanto à regularidade e quantidade das doações.
 - Dificuldade em monitorar a qualidade e adequação nutricional dos alimentos recebidos.
 - Dependência do engajamento contínuo de indivíduos e empresas, o que pode variar.
4. Parcerias público-privadas (PPPs) para gerenciamento das cadeias de abastecimento
- Vantagens:
 - Pooling de recursos financeiros e expertise entre os setores público e privado, aumentando a eficiência.
 - Possibilidade de inovações tecnológicas na cadeia de suprimentos, melhorando a rastreabilidade e controle de qualidade.
 - Compromissos de longo prazo que podem garantir a regularidade do abastecimento.- Desvantagens:
 - Complexidade na elaboração e execução de contratos, podendo atrasar a implementação.



Fils nº 16
Processo nº 3752
Assinatura

- Necessidade de um extenso processo de licitação que pode demorar meses ou até anos.
- Risco de conflitos de interesse e má gestão se não forem estabelecidas condições claras.

5. Criação de um centro de distribuição municipal

Vantagens:

- Centralização da logística, facilitando o controle sobre o estoque e distribuição dos alimentos.
- Melhor gestão de custos operacionais, já que pode concentrar várias compras em um só lugar.
- Facilidade em atender a demandas emergenciais e específicas.

Desvantagens:

- Alto custo inicial para a construção e manutenção do centro.
- Tempo de implementação longo até a construção e capacitação do pessoal.
- Necessidade de treinamento de funcionários, o que implica em custos adicionais e tempo.

Análise comparativa das soluções:

- Contratação de fornecedores apresenta alta qualidade e flexibiliza a oferta, mas pode ser custosa e dependente de terceiros.
- Associações de agricultores fortalecem a economia local e reduzem custos, porém enfrentam limitações de escala e sazonalidade.
- Doação de alimentos apresenta baixo custo e promove solidariedade, mas é incerta quanto à regularidade e qualidade dos produtos.
- PPPs oferecem inovação e expertise mútua, mas são complexas e demandam um longo tempo de estruturação.
- Centros de distribuição permitem controle logístico eficiente, mas têm altos investimentos iniciais e demoram para serem implementados.

Cada solução traz consigo vantagens e desvantagens que devem ser ponderadas em relação ao tempo e custo de implementação, além de considerar o impacto na segurança alimentar da população.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da solução denominada "Solução Escolhida" para abordar as dificuldades de acesso a gêneros alimentícios essenciais na Prefeitura Municipal de Barra do Corda é justificada por uma análise detalhada dos aspectos técnicos, operacionais e econômicos envolvidos na sua implementação.

Do ponto de vista técnico, a "Solução Escolhida" apresenta alto desempenho em termos de capacidade de atendimento à demanda local. Esta solução foi projetada para se adaptar às necessidades específicas da população, garantindo a distribuição eficiente de alimentos de forma regular e adequada. A compatibilidade com sistemas já existentes na prefeitura possibilitará uma integração fluida, evitando retrabalho e minimizando a curva de aprendizado dos servidores que utilizarão a plataforma. A facilidade de implementação é um fator crucial, visto que uma solução que



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
Fls. nº 17
Processo nº 3982
A. S. Martins

demanda longos períodos de adaptação pode agravar ainda mais os problemas existentes. Com uma metodologia de implantação ágil, será possível iniciar as operações em um curto espaço de tempo, assegurando que os cidadãos tenham acesso imediato aos produtos alimentares.

Em relação aos benefícios operacionais, a "Solução Escolhida" oferece manutenção simplificada e suporte contínuo, que são aspectos vitais para garantir a continuidade do serviço. O treinamento adequado dos funcionários será proporcionado, o que facilita a operação diária e garante que eventuais dificuldades possam ser resolvidas rapidamente por meio do suporte técnico disponível. Além disso, a escalabilidade da solução é um destaque fundamental; ela poderá ser expandida conforme a demanda aumente ou as circunstâncias da comunidade mudem, sem a necessidade de mudanças drásticas na infraestrutura ou novos investimentos significativos.

Do aspecto econômico, a solução escolhida demonstra um claro custo-benefício. A análise financeira mostra que o investimento inicial será rapidamente compensado pela eficiência operacional alcançada, reduzindo custos extras com desperdício e melhorando a logística de distribuição. A expectativa é que o retorno sobre o investimento se manifeste não apenas em termos financeiros, mas também no impacto social positivo gerado, ao melhorar a segurança alimentar e nutricional da população de Barra do Corda. Esses benefícios podem resultar em economias a longo prazo, proporcionando condições de saúde melhores, redução de doenças ligadas à má nutrição e, conseqüentemente, menores gastos com saúde pública.

Assim, ao considerar todos os aspectos abordados, a "Solução Escolhida" se destaca como a alternativa mais eficaz e apropriada para resolver os problemas de acesso a gêneros alimentícios essenciais, promovendo maior eficácia, viabilidade e adequação ao interesse público.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
LOTE 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1.	AÇÚCAR REFINADO , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	42.000	R\$ 3,87	R\$ 162.540,00
2.	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLÚVEL , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado;		14.000		R\$ 97.300,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



18
3788
CPL

	odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 500g, 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; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND		R\$ 6,95	
3.	ARROZ AGULHINHA BRANCO , classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente: em bom estado de conservação; grãos inteiros, mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	90000	R\$ 3,89	R\$ 350.100,00
4.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	UND	15.000	7,62	R\$ 114.300,00
5.	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros, mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10.000	4,67	R\$ 46.700,00
6.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de	UND	50.000	3,12	R\$ 156.000,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	alimentos.				
7.	MARGARINA COM SAL. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas	UND	15.000	3,78	R\$ 56.700,00
8.	ÓLEO DE SOJA VEGETAL , refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8mg de vitamina E e máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: garrafa tipo Pet plástica, contendo 900ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01(um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observada as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos	UND	20.000	8,88	R\$ 177.600,00
9.	SAL REFINADO IODADO ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	KG	10.000	2,96	R\$ 29.600,00
10.	TEMPERO COMPLETO COM PIMENTA : Sal, preparado de cebola (cebola, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio), pimenta jalapeña, preparado de alho (alho, sal, acidulante ácido cítrico, antioxidante metabissulfito de sódio, sequestrante EDTA cálcio dissódico), pimenta-de-cheiro, cebolinha, salsa, manjericão, pimenta-preta, realçador de sabor glutamato de sódio e aromatizante. Embalagem plástica com peso líquido de 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação sanitária de alimentos	UND	10.000	9,15	R\$ 91.500,00
11.	COLORÍFICO EM PÓ A BASE DE URUCUM ; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais;	UND	14.000	4,95	R\$ 69.300,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.				
12.	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	LT	2.000	4,15	R\$ 8.300,00
13.	FARINHA DE MILHO FLOCADA , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	80.000	4,44	R\$ 355.200,00
14.	FARINHA DE ARROZ FLOCADA , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 500g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	40.000	5,54	R\$ 221.600,00
15.	FARINHA DE MANDIOCA COR BRANCA , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	6.000	8,14	R\$ 48.840,00
16.	FARINHA NATURAL DE MANDIOCA COR AMARELA , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	6.000	8,18	R\$ 49.080,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



17.	FÉCULA DE MANDIOCA , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1(um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	8.000	10,54	R\$ 84.320,00
18.	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG ;Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico). Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação de sanitária de alimentos.	KG	5.000	5,50	R\$ 0,00
19.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG ;Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico). Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	5.000	8,84	R\$ 44.200,00
20.	MISTURA DE BOLO SABOR (CHOCOLATE, COCO, MILHO VERDE E FESTA) Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico). Embalagem: saco plástico atóxico de 450gr, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	15.000	6,93	R\$ 103.950,00
21.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido ,sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses,	UND	80.000	5	R\$ 400.000,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos nem se apresentar quebradiço.				
22.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	60.000	5,39	R\$ 323.400,00
23.	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos	UND	25.000	2,93	R\$ 73.250,00
24.	LEITE EM PÓ INTEGRAL , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans., enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	UND	125.000	9,84	R\$ 1.230.000,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23
3259
Processo nº
Assinatura
CPL

25.	MILHO PARA PIPOCA: Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	5.000	6,57	R\$ 32.850,00
26.	MILHO PARA CANJICA: grãos de milho amarelo ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	12.000	7,89	R\$ 94.680,00
27.	CEREAL A BASE DE AVEIA EM FLOCOS FINOS; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	UND	15.000	7,18	R\$ 107.700,00
28.	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO NOS SABORES GOIABA, CAJU, UVA E ACEROLA; não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido; cor e odor próprios da fruta em questão; fabricado a partir de frutos maduros, sãos, limpos e manipulados com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; elaborado através de processamento tecnológico adequado; envasado assepticamente em embalagem hermética que não permita a passagem de ar e luz e que assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração; ausência de aromas e corantes artificiais; reconstituído pela diluição de suco concentrado até a concentração original do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no respectivo. Embalagem: frasco de vidro, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	UND	1.000	6,34	R\$ 6.340,00
29.	POLPA DE FRUTA NOS SABORES GOIABA, CAJU, UVA E ACEROLA; Polpa de fruta 100% natural, sem conservante e congelada. Informação Nutricional mínima (100g): Valor Energético 50kcal = 209kj 2.5 Carboidratos 12.00g 4.0 Proteínas 0.40g 0.5 Gorduras Totais 0.10g 0.2 Gorduras Saturadas 0.00g 0.0 Gordura Trans. 0.00g Fibra Alimentar 0.50g 2.0 Cálcio 17.00mg 1.7 Ferro 0.50mg 3.6 Sódio 0.20mg 0.0 Fósforo 10.00mg 1.4 Vitamina A 0.00 UI 0.0 Vitamina B1 0.20mg 2.0 Vitamina B2 0.20mg 0.6 Vitamina B3 0.50mg 2.8 Vitamina C 35.00mg 78.0. RENDIMENTO: 1 kg de polpa - rendimento	UND	40.000	11,88	R\$ 475.200,00



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO CORDA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	aproximado 6 litros de suco. EMBALAGEM: Deverá ser embalado em saco de polietileno atóxico hermeticamente fechado, com capacidade para 1 (um)kg não fracionado, rotulado conforme legislação vigente. Deverá ter registro e apresentar registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 3 (três) meses IMPRESSA nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega. Deve ser transportado à temperatura de -12º C (doze graus centígrados negativos) ou inferior.				
30.	FEIJÃO CARIOCA embalagem de 01 kg Grão convencional, não transgênico, primeira qualidade. Grãos inteiros, livre de fungos, pragas, mofos, agrotóxicos e sujidades. Com selo de inspeção, identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo	KG	12.000	9,47	R\$ 113.640,00
31.	FEIJÃO PRETO Feijão; preto; tipo 1; safra nova; constituído de Grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima se 15%; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. EMBALAGEM: acondicionado em saco plástico de 1kg ou 2kg, reembalado em fardos de até 30 kg. VALIDADE: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto.	KG	1.000	8,4	R\$ 8.400,00
32.	PIMENTA/COMINHO , 100g (pimenta do reino preta e cominho, sem glúten, acondicionados em embalagens plástica contendo impressos: informações nutricionais, marca e prazo de validade.	UND	5.000	5,92	R\$ 29.600,00
33.	ADOÇANTE , dietético, líquido, tipo artificial, acondicionado em recipiente contendo 100 ml.: O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade.	UND	100	6,48	R\$ 648,00
34.	AÇAFRÃO , curcuma em pó obs: açafraão embalagem de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	5.000	8,73	R\$ 43.650,00
35.	FARINHA DE TRIGO - especial, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, livre de com e sem fermentação, acondicionado em embalagem com 1 kg Obs : farinha de trigo sem fermento, tipo 1, embalagem intacta de 1kg, validade mínima de 6 meses na data da entrega	UND	10.000	9,36	R\$ 93.600,00
TOTAL			R\$ 5.300.088,00		



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A contratação parcelada para o fornecimento de gêneros alimentícios pela Prefeitura Municipal de Barra do Corda se justifica por aspectos técnicos e operacionais que facilitam a gestão e a entrega



dos produtos. O parcelamento permite uma segmentação da demanda, possibilitando que a administração pública mantenha um fluxo contínuo de suprimentos conforme as necessidades locais. Essa abordagem reduz o risco de desabastecimento, pois ao distribuir os contratos em lotes menores, é possível adaptar-se rapidamente a variações na demanda ou a problemas com fornecedores específicos.

Adicionalmente, o parcelamento pode trazer diversos benefícios à execução da solução proposta, como a maior competitividade entre os fornecedores, devido ao fato de que contratos menores podem atrair tanto empresas locais quanto regionais, estimulando a participação de diferentes ofertas no mercado. Essa diversidade favorece a obtenção de preços mais justos e qualidades adequadas, além de permitir à administração um melhor controle sobre a qualidade dos produtos recebidos em cada lote contratual.

Por fim, o parcelamento impacta positivamente o interesse público, garantindo acesso regular e adequado a gêneros alimentícios essenciais de forma mais eficiente. A fragmentação do contrato contribui para a mitigação de riscos associados à dependência de um único fornecedor e aumenta a capacidade da administração de fiscalizar e monitorar a entrega dos produtos, assegurando que as necessidades nutricionais da população sejam atendidas de maneira eficaz e sem interrupções, promovendo, assim, a segurança alimentar e nutricional da comunidade.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação focada em resultados esperados visa garantir o acesso regular e adequado a gêneros alimentícios essenciais para a população de Barra do Corda. Ao priorizar essa abordagem, a Prefeitura Municipal busca maximizar a economicidade, proporcionando uma melhor relação custo-benefício na aquisição dos alimentos. A seleção de fornecedores com histórico de qualidade e eficiência permitirá a obtenção de produtos a preços justos, evitando desperdícios e garantindo a entrega pontual. Essa estratégia não só reduz os custos diretos com a compra, mas também diminui despesas relacionadas a impropriedades e insuficiências nos serviços prestados.

Para otimizar o aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, a solução proposta contempla a capacitação dos servidores envolvidos na gestão e distribuição dos gêneros alimentícios. O treinamento adequado garantirá que todos os recursos humanos atuem de maneira eficiente, evitando retrabalhos e promovendo uma distribuição mais ágil e organizada dos produtos. Além disso, o uso de ferramentas tecnológicas na gestão de estoques e na comunicação entre as equipes permitirá uma administração mais eficaz, alinhando as demandas da população às ofertas disponíveis.

Os recursos financeiros serão melhor utilizados, pois a centralização das compras e a negociação em bloco com fornecedores gerarão economias significativas. Isso possibilitará à Prefeitura economizar e redirecionar verbas para outras áreas prioritárias. Com todo esse planejamento, é esperado que a iniciativa não apenas atenda às necessidades imediatas da população, mas também contribua para



um ciclo sustentável de segurança alimentar e nutricional, fortalecendo a economia local e melhorando a qualidade de vida dos munícipes.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação da solução visando à melhoria do acesso a gêneros alimentícios essenciais para a população de Barra do Corda, diversas providências operacionais e estruturais são necessárias. Primeiramente, é fundamental realizar um diagnóstico detalhado das necessidades alimentares da população atendida. Esse diagnóstico deve incluir levantamento de dados sobre a faixa etária, condições socioeconômicas e padrões alimentares, permitindo uma abordagem direcionada nas contratações.

Uma segunda providência essencial envolve o desenvolvimento de parcerias com fornecedores locais e organizações da sociedade civil. A formação de consórcios ou redes de abastecimento pode ajudar a garantir a origem e a qualidade dos alimentos, além de fomentar a economia local. A criação de um cadastro de fornecedores que atenda a critérios pré-estabelecidos, como padrão de qualidade e sustentabilidade, é uma ação que contribuirá para melhorar a logística e o suprimento.

Ademais, recomenda-se a elaboração de um plano logístico eficiente para o transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios. Isso inclui a definição de locais adequados para armazenamento, respeitando normas de segurança alimentar, e a programação de rotas otimizadas para a distribuição. A gestão desse plano deve ser minuciosamente monitorada para prevenir perdas e desperdícios de alimentos, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficaz.

Outro ponto relevante refere-se à capacitação técnica dos servidores envolvidos na gestão e fiscalização dos contratos relacionados à compra de gêneros alimentícios. Essa capacitação deve ser específica e centrada em diretrizes de segurança alimentar, controle de qualidade e acompanhamento da execução contratual. Tal capacitação garantirá que os profissionais possam exercer suas funções de forma competente, minimizando riscos na execução do contrato.

Por fim, é imprescindível estabelecer indicadores de desempenho claros que permitam mensurar a eficácia da implementação da solução escolhida. Esses indicadores devem ser revisados periodicamente e servirão como base para ajustes necessários nos processos de aquisição e distribuição de gêneros alimentícios, sempre visando à melhoria contínua e ao atendimento efetivo das necessidades da população.

Essas providências, quando implementadas de forma integrada e eficaz, contribuirão significativamente para a resolução do problema de acesso a gêneros alimentícios em Barra do Corda, promovendo a segurança alimentar e nutricional da população.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a implementação de "Contratações Correlatas" com o objetivo de garantir o acesso regular e adequado a gêneros alimentícios essenciais, indica que não existem contratações adicionais que devem ser realizadas antes da execução dessa solução.

Primeiramente, a necessidade de garantias de qualidade e segurança alimentar pode ser atendida diretamente por meio da contratação de fornecedores que possuam sistemas de controle de qualidade estabelecidos, dispensando a necessidade de outras contratações técnicas relacionadas. Assim, a escolha de um único fornecedor adequado poderá suprir as demandas de alimentos sem a necessidade de contratações complementares.

Em segundo lugar, a infraestrutura atual da prefeitura e seus equipamentos estão aptos para gerenciar o recebimento e distribuição dos gêneros alimentícios propostos. Não há, portanto, requerimentos de adequações prediais ou aquisições de novos equipamentos especificados que condicionem a implementação imediata da solução escolhida.

Por fim, a dinâmica de distribuição e entrega dos alimentos pode ser estruturada utilizando a logística já existente da prefeitura, sem a necessidade de contratação adicional de serviços logísticos ou transportadoras. Isso revela que as atividades necessárias para a operacionalização da solução não demandam suportes externos, garantindo uma coordenação direta e eficiente dos esforços.

Desta forma, conclui-se que não há contratações correlatas e/ou interdependentes que deveriam ser realizadas antes da contratação para a solução escolhida. A estratégia delineada assegura uma resposta direta a necessidade da população, otimizando os recursos já disponíveis e evitando complexidades desnecessárias.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A solução proposta para melhorar o acesso a gêneros alimentícios essenciais na Prefeitura Municipal de Barra do Corda pode gerar diversos impactos ambientais que devem ser considerados. Os principais impactos incluem a geração de resíduos sólidos, o consumo excessivo de energia durante a distribuição e comercialização dos alimentos, e o uso inadequado de recursos naturais ao longo da cadeia produtiva.

Uma das medidas mitigadoras para a geração de resíduos sólidos é a implementação de práticas de reciclagem e compostagem. A logística reversa pode ser aplicada por meio do fornecimento de pontos de coleta para embalagens de produtos alimentícios, promovendo a devolução e



reaproveitamento desses materiais. Além disso, a educação da população quanto à separação adequada de resíduos pode contribuir para uma gestão mais eficiente dos resíduos gerados.

Em relação ao consumo de energia, a escolha de fornecedores que utilizem práticas sustentáveis e eficientes em suas operações logísticas é fundamental. Medidas como a utilização de veículos com tecnologias limpas, que emitam menos poluentes e consomem menos combustível, podem ser adotadas. Também é importante promover o uso de embalagens que conservem os alimentos por períodos mais longos, reduzindo assim a necessidade de transporte frequente e, conseqüentemente, o consumo de energia.

A eficiência no uso de recursos naturais deve ser focada na incentivação de práticas agrícolas sustentáveis entre os produtores locais. Isso pode incluir a promoção de técnicas de cultivo que utilizem menos água e pesticidas, além de incentivar a agricultura orgânica, que pode resultar em menor impacto ambiental. O fortalecimento de parcerias com agricultores locais para garantir o abastecimento de alimentos frescos e sem agrotóxicos também é uma medida positiva.

Por fim, integrar ações de logística reversa que incluam a devolução de materiais usados pelas comunidades, como caixas e embalagens, poderá reduzir a pressão sobre os sistemas de resíduos sólidos da cidade. Essas ações não apenas minimizam os impactos ambientais, mas também favorecem um ciclo sustentável que engaja a comunidade local na preservação ambiental, criando um ambiente mais saudável para todos os cidadãos.



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**.

Barra do Corda - MA, 09 dezembro de 2025

João Pedro Freitas da Silva Filho
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 281/2025