

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

Trata-se de estudos preliminares que visa a aquisição de merenda escolar da qual é de suma importância para o desenvolvimento dos alunos, pois contribui para a saúde, bem-estar, um melhor rendimento, melhor aprendizagem e conseqüentemente rendimento escolar.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição da Merenda Escolar que é ofertada nas escolas para o ano letivo de 2025 visa fornecer merendas variadas e seguras que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Escolas de Ensino do Município de Icó/Ce, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Com isso, surge a necessidade de um novo processo licitatório para estabelecer novos contratos.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Conforme relatório de itens do Plano de Contratações Anual 2025, consta a despesa estimada a ser contratada.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

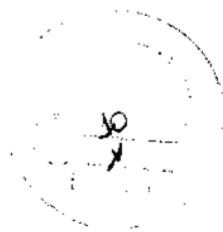
Os requisitos da contratação que resultam na escolha da solução contemplarão o atendimento da demanda da aquisição da merenda escolar, sendo que a contratação será realizada em um único processo licitatório. Quanto aos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental. A empresa deverá cumprir o previsto da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010 do Governo Federal, em se tratando de critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se. Que sejam usados produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA, quando for o caso. Que sejam fornecidos aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços. O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades foram baseadas conforme elaboração de cardápio pela Nutricionista desta secretaria, com base em períodos anteriores, pois demonstram com maior precisão a nossa necessidade, conforme demonstrado na tabela abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | Unl. | Quantidade |
|------|---|--------|------------|
| 1 | ABACAXI – Abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada. | KG | 7.800 |
| 2 | AÇAFRÃO DA TERRA - Embalagem primária plástica de 500g em fardos de 10 kg. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | PACOTE | 5.700 |
| 3 | AÇUCAR CRISTAL – Sacos plásticos de 1 kg, inviolada livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham comprometer o armazenamento e a saúde humana. Valida mínima de 04 meses da entrega do produto. | KG | 17.500 |
| 4 | ALHO - Cabeça de tamanho médio integra, em perfeita condição de apresentação. | KG | 6.500 |
| 5 | AMIDO DE MILHO: 100% amido de milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. No rotulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Com registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 500 gramas. | PC | 1.300 |
| 6 | ARROZ BRANCO POLIDO - Longo fino ou longo tipo 1, sacos plásticos pacote de 1 kg. inviolados livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | KG | 21.000 |
| 7 | ARROZ PARBOILIZADO – Passa pelo processo de parboilização, quase um pré-cozimento. Sacos plásticos pacote de 1 kg. inviolados livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | KG | 30.000 |
| 8 | BANANA - In natura a granel, em perfeito estado de conservação. Apresentação integridade e consumo. Não entregar o produto maduro. | KG | 23.500 |
| 9 | BATATA INGLESA - In natura a granel. Validade e mínima não inferior a 08 Dias. | KG | 12.800 |
| 10 | BETERRABA – novinha, de boa qualidade, cor viva, tamanho pequeno, não pode estar murcha. | KG | 1.200 |
| 11 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Embalagem primária plástica de 350gr. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 26.000 |
| 12 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA – Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado. Sabor leite ou coco. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. Embalagem primária plástica de 300 - 350g | PCT | 15.000 |
| 13 | BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER - Embalagem primária plástica de 350gr. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 26.000 |
| 14 | CAFÉ - torrado e moído produto de 1ª qualidade; não contém glúten; embalagem: 250g; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. | PCT | 2.000 |
| 15 | CARNE BOVINA ACÉM – devendo apresentar coloração vermelho- | KG | 14.000 |

| | | | |
|----|---|-----|--------|
| | vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, em pacotes de 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 04 meses de entrega do produto. | | |
| 16 | CARNE BOVINA 2ª CONGELADA - devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, em pacotes de 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 04 meses de entrega do produto. | KG | 50.000 |
| 17 | CARNE SUÍNA CUBOS: carne suína sem pele, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar. Ser livres de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 1 kg. SIE – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | KG | 10.000 |
| 18 | CEBOLA - In natura a granel. Validade e mínima não inferior a 08 Dias. Em perfeito estado de conservação, apresentação integridade e consumo. | KG | 6.800 |
| 19 | CENOURA - In natura a granel. Validade e mínima não inferior a 08 Dias. | KG | 11.800 |
| 20 | CEREAL INFANTIL, de arroz ou milho podendo ser composto com banana ou/ e maça. Embalagens de 230 gramas. Rico em vitaminas e minerais com ferro e zinco. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 4.000 |
| 21 | COLÓRAU - Produto obtido a partir do urucum. Embalagem primária plástica de 100g em fardos de 1 kg. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 11.000 |
| 22 | EXTRATO DE TOMATE – características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: tetrapak de 320g. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. | UND | 2.000 |
| 23 | FARINHA DE MILHO FLOCADA - Tipo flocão, pacote de 500g em embalagem de plástico. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 26.000 |



| | | | |
|----|--|-----|--------|
| 24 | FEIJÃO DE CORDA-In natura a granel Grãos em perfeito estado e apresentação integridade e consumo. Embalagem com etiqueta de validade superior a 05 meses. | KG | 4.300 |
| 25 | FEIJÃO DE CORDA: Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rótulo a data de validade/lote. | KG | 6.000 |
| 26 | FEIJÃO PRETO: Tipo 1, classe cores, da última safra. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rótulo a data de validade/lote. | KG | 2.000 |
| 27 | FRANGO INTEIRO – Congelado. Pacotes de 1kg – 2.5kg, em caixas com 08 unidades inteiras de frangos. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. Registro SIE – SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | KG | 32.000 |
| 28 | FRANGO PEITO – Peito de frango congelado em sacos plásticos. Pacotes de 1kg. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. Registro SIE - SIF. Acondicionada em embalagem própria. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | KG | 39.000 |
| 29 | GOIABA – In natura a granel não madura. Em perfeito estado de apresentação | KG | 12.000 |
| 30 | IOGURTE - Embalagem plástica de 1.000 mL. Sabor natural ou morango, inviolada, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 45 dias da entrega do produto. | LT | 45.000 |
| 31 | LARANJA – de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica. | KG | 17.000 |
| 32 | LEITE EM PACOTE – Enriquecido com vitamina A e D, com o mínimo de 6,7g de proteína por cada porção de 26 gramas. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Embalagem de 200 gramas rotulagem de acordo com a legislação vigente e registro no órgão competente, validade mínima 04 meses. | PCT | 35.000 |
| 33 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Alimento em pó à base de soja, enriquecido de vitaminas e minerais, sem lactose. Em lata de 300 gramas de folha de flandres e verniz sanitário. Sabor original. Validade mínima 01 ano da entrega do produto. | PCT | 1.000 |
| 34 | LINGUIÇA TOSCANA (KG) – carne suína, água, sal, proteína animal, de primeira qualidade, resfriada. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIE/SIF) e data de embalagem. Validade mínima de 05 (seis) meses, a contar da data de entrega. | KG | 6.000 |
| 35 | MAÇA FUJI - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de boa qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | KG | 3.500 |
| 36 | MACARRÃO ESPAGUETE - Espaguete, umidade inferior a 13% pacotes | PCT | 23.000 |

| | | | |
|----|--|---------|--------|
| | de 400g. Embalagem primária plástica, característica do produto. Inviolada livre de insetos. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | | |
| 37 | MACARRÃO TIPO ARGOLINHA - Em pacotes de 500gr, embalagem primária plástica, característica do produto. Inviolada livre de insetos. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | PCT | 3.000 |
| 38 | MAMÃO - in natura a granel. Validade mínima 07 dias. Em perfeito estado de conservação. Apresentação integridade e consumo. | KG | 17.000 |
| 39 | MANGA ROSA - In natura a granel, em perfeito estado de conservação. Apresentação integridade e consumo. Não entregar o produto maduro. | KG | 10.000 |
| 40 | MARGARINA - Com sal, contendo no máximo 70% de lipídios e zero de gordura trans, não ultrapassar 2 gramas de gordura saturada por porção de 10 gramas, deve conter vitamina A. Deve espalhar com facilidade na hora de passar no pão. Possuir registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 meses. | UND | 700 |
| 41 | MELANCIA - In natura a granel. De 1º qualidade. Em perfeito estado de apresentação | KG | 16.000 |
| 42 | MILHO PARA PIPOCA - Pacotes de 500g. Embalagem primária plástica, característica do produto. Inviolada livre de insetos. Validade mínima de 06 meses da entrega do produto. | PCT | 1.500 |
| 43 | MILHO VERDE EM CONSERVA - Lata, ou embalagem tetra pak. Milho verde em conserva; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes | PCT | 400 |
| 44 | ÓLEO VEGETAL - comestível refinado de soja, embalagem plástica ou lata de 900ml, acondicionado em caixa de 20 unidades, sem amassados ou enferrujamentos. Registro no ministério da saúde. Embalagem primária plástica, característica do produto. Inviolada livre de insetos. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | LATA | 10.600 |
| 45 | OVO DE GALINHA EM BANDEJA - branco peso ou superior a 50g. Unidades distribuídas em bandejas com 30 unidades. Validade mínima da entrega do produto 12 dias. | BANDEJA | 16.000 |
| 46 | PÃO DE LEITE - peso por unidade 25 gramas em embalagem plástica com 16 unidades. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 15 dias de entrega do produto. | PCT | 2.000 |
| 47 | PÃO FRANCES: Unidade peso de 50gr, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e fermento. Não conter leite ou ingredientes a base de leite. | UND | 22.000 |
| 48 | PÃO- Tipo hot dog ou hambúrguer. Embalagem plástica com 10 unidades. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 15 dias de entrega do produto. | PCT | 22.000 |
| 49 | PIMENTÃO - In natura a granel. Validade e mínima não superior a 08 Dias. Em perfeito estado de conservação. Apresentação integridade e consumo. | KG | 6.500 |
| 50 | POLPA DE FRUTAS - Embalagem de 01 kg, natural, de excelente qualidade, sabores tipos da época e região. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de fabricação e validade, rendimento na rotulagem. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Prazo de validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto. | KG | 5.800 |
| 51 | POLPA DE FRUTAS - Embalagem de 01 kg, natural, de excelente qualidade, sabores tipos da época e região. Identificação do produto, | KG | 26.000 |

| | | | |
|----|---|----|--------|
| | marca do fabricante, prazo de fabricação e validade, rendimento na rotulagem. Apresentar Registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A.). Prazo de validade mínima de 04 meses a partir da entrega do produto | | |
| 52 | REPOLHO BRANCO - In natura a granel. Inteira, em perfeita condição de apresentação. | KG | 2.500 |
| 53 | REPOLHO ROXO - In natura a granel. Inteira, em perfeita condição de apresentação | KG | 1.400 |
| 54 | SAL REFINADO IODADO - Embalagem plástica de 1kg, acondicionada em fardo. Inviolada livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas. Validade mínima de 04 meses da entrega do produto. | KG | 5.200 |
| 55 | TOMATE - In natura a granel. Validade e mínima não superior a 08 Dias. Em perfeito estado de conservação. Apresentação integridade e consumo. | KG | 16.000 |
| 56 | VINAGRE DE ALCOOL - Produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 500 ml. | UN | 3.600 |

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este estudo identificou uma necessidade que requer a contratação de empresas especializadas, cujas atividades sejam compatíveis com o objetivo pretendido. Assim, foram identificadas duas possíveis soluções de mercado que poderiam, em teoria, atender aos requisitos específicos para a contratação da Merenda Escolar:

Solução 1: Aquisição da Merenda Escolar através de Pregão Eletrônico.

O Pregão Eletrônico oferece facilidade de acesso e maior rapidez. Além disso, promove o princípio da Universalização. Os procedimentos do Pregão Eletrônico são realizados pela internet, resultando em menos formalidades e burocracia.

A adoção do Pregão Eletrônico proporciona economia significativa, com redução de custos nos processos. Esta modalidade é mais econômica, pois o vencedor é quem oferece o menor preço. Isso resulta em maior rapidez comparado às outras formas de compra. Além disso, há maior transparência no processo, permitindo que a sociedade acompanhe em tempo real todas as etapas.

Essa modalidade também promove a competitividade, permitindo que estabelecimentos de todo o território nacional participem de certames promovidos por instituições públicas sediadas no país. Isso beneficia especialmente micro e pequenas empresas, reduzindo os custos de participação dos fornecedores.

Solução 2: Adesão a Ata de Registro de Preços Por intermédio do Decreto nº. 11.462/2023, que regulamenta os Artigos 82 a 86 da Lei 14.133/2021 do Sistema de Registro de Preços, estabelece-se a possibilidade de a proposta mais vantajosa numa licitação ser aproveitada por outros órgãos e entidades.

Já o atendimento dos pedidos dos órgãos meramente usuários fica na dependência de: prévia consulta e anuência do órgão gerenciador; indicação pelo órgão gerenciador do fornecedor ou prestador de serviço; aceitação, pelo fornecedor, da contratação pretendida, condicionada

está à não gerar prejuízo aos compromissos assumidos na Ata de Registro de Preços; embora a norma seja silente a respeito, deverão ser mantidas as mesmas condições do registro, ressalvadas apenas as renegociações promovidas pelo órgão gerenciador, que se fizerem necessárias.

O Decreto Federal nº 11.462/2023 trouxe novas barreiras às adesões a ata de registro de preços. De largada, os limites para as adesões foram reduzidos. Na redação original do Decreto Federal nº 7.892/2013, cada aderente podia contratar 100% do registrado na ata e o conjunto das adesões estava limitado a cinco vezes o registrado na ata.

Agora, com o Decreto Federal nº 11.462/2023, cada aderente somente pode contratar 50% do registrado na ata e a soma de todas as adesões não pode ultrapassar o dobro do registrado na ata. Assim, o quantitativo necessário a suprir as necessidades deste município teria que ser preenchido com várias adesões a diversas atas o que não seria vantajoso.

Análise e escolha entre as soluções existentes:

Considerando todos os argumentos mencionados nos itens anteriores e com o objetivo de garantir a merenda escolar para os alunos opta-se pela solução 01. É importante destacar que as soluções foram analisadas levando em conta os custos associados a cada uma delas, bem como os requisitos legais implícitos. A solução selecionada está em conformidade com as exigências legais, demonstrando ser a escolha mais vantajosa e econômica para a Instituição.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Serão realizadas análises críticas dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é o Sistema de Registro de Preços a partir de Pregão Eletrônico, para a aquisição da Merenda Escolar a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais que atuam na rede escolar municipal de Icó/CE do ano letivo de 2025, tendo em vista atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos alunos. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico, demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

As empresas licitantes deverão atender todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para efetiva participação do certame, evitando que as empresas sem a devida qualificação interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade. A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma

mensal ou semanal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira, através da ordem de compra, dando prazo razoável para que a empresa pode fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais do município de Icó/Ce sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa Prefeitura Municipal de Icó/Ce através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATOS

Não se aplica devido ter ocorrido contratações anteriores e similares a esta onde já foram tomadas as providências para o bom andamento da contratação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há necessidades de contratações/aquisições correlatas e ao objeto.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição da merenda escolar pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza. Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar. O plano para 2025 é ampliar o projeto e práticas sustentáveis para as escolas do Município, incluída no conteúdo programático e pedagógico dos alunos como um meio de conscientizar, cuidar do

meio ambiente e promover a sustentabilidade. Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

13 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público. Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação se configura tecnicamente **VIÁVEL**.

ICÓ/CE, __ de _____ de 2024.

g v.b

Documento assinado digitalmente

MARIA LUCIA DE OLIVEIRA MOURA DA SILVA

Data: 13/12/2024 11:39:18-0300

Verifique em <https://validar.ti.gov.br>

Maria Lucia Oliveira Moura da Silva
Coordenador(a)

APROVADO POR:



Francisco Edgardo de Freitas
Secretário da Educação