



NE 001
CPL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Educação

Alinhamento com o Planejamento Anual,

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

Equipe de Planejamento

VANIA SILVA DE C. ALVES

JARISSON DE OLIVEIRA TEIXEIRA

Problema Resumido

Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão – MA.

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 Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão - MA enfrenta uma demanda crítica relacionada à segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública municipal. A realização da contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é considerada essencial para garantir que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação adequada durante o período escolar. Esta necessidade surge da responsabilidade do Município em assegurar um ambiente propício ao desenvolvimento integral dos estudantes, garantindo o direito à alimentação saudável.

Atualmente, a falta de insumos alimentares adequados compromete a qualidade das refeições oferecidas nas escolas, impactando diretamente a saúde e o bem-estar dos alunos. Além disso, a carência de uma alimentação balanceada pode afetar o desempenho acadêmico dos estudantes, refletindo-se em seu aprendizado e em suas atividades escolares cotidianas. Assim, a elaboração de um processo de aquisição de gêneros alimentícios torna-se imperativa para mitigar esses efeitos adversos e promover um ambiente escolar positivo.

O fornecimento regular e programado de gêneros alimentícios vai além de atender a uma simples necessidade imediata; trata-se de uma estratégia de saúde pública que visa combater a desnutrição e prevenir doenças relacionadas à alimentação inadequada. Em um contexto de desigualdade social, garantir a oferta de merenda escolar de qualidade se torna um ato de justiça social, alinhado aos princípios de equidade e inclusão que devem orientar as políticas públicas.

Ademais, a organização da compra deve contemplar a diversidade de alimentos, respeitando as peculiaridades regionais e as preferências alimentares dos estudantes, promovendo assim uma merenda que não somente nutre, mas também educa sobre a importância da alimentação saudável. Neste sentido, a contratação de um fornecedor que atenda a essas demandas é fundamental para enfrentar o desafio atual e assegurar que a merenda escolar cumpra seu papel de nutrir



e educar, alavancando o potencial de cada aluno e contribuindo para o desenvolvimento humano e social do Município de Campestre do Maranhão.

Portanto, a descrição desta necessidade reforça a urgência e a relevância do atendimento às expectativas da comunidade escolar, evidenciando a responsabilidade da Administração Pública em agir proativamente na promoção do bem-estar e do desenvolvimento educacional dos jovens cidadãos.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A contratação de uma empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar representa uma ação essencial para garantir a qualidade da alimentação oferecida aos alunos da escola pública. Assim, é crucial que os requisitos estabelecidos sejam claros e objetivos, garantindo que a proposta escolhida atenda às necessidades do Município de Campestre do Maranhão. Abaixo estão os requisitos que a solução contratada deverá atender:

1. Fornecimento de gêneros alimentícios frescos e de qualidade, conforme normas sanitárias vigentes, assegurando validade mínima de 60 dias para produtos perecíveis.
2. Disponibilidade de um cardápio variado, com opções que atendam às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo FNDE, contemplando todas as faixas etárias das crianças atendidas.
3. Gêneros alimentícios devem incluir, no mínimo, os seguintes grupos: frutas, legumes, verduras, grãos, cereais, proteínas (carne bovina, suína, frango e peixe) e laticínios, todos em conformidade com as especificações técnicas, indicando quantidade e frequência de entrega.
4. Todos os produtos devem ser acompanhados de laudo técnico ou certificado de análise que ateste a sua segurança alimentar e controle de qualidade, podendo ser solicitado pela Prefeitura a qualquer momento.
5. As entregas dos produtos devem ocorrer conforme cronograma previamente acordado, garantindo que os gêneros alimentícios estejam disponíveis para a preparação das refeições nas datas estabelecidas.
6. Condições de embalagem adequadas que minimizem perdas e garantam a integridade física dos produtos durante o transporte e armazenamento, além de assegurar a rotulagem correta e legível, indicando composição, origem e validade.
7. O fornecedor deverá assegurar suporte técnico e treinamento para os profissionais responsáveis pela manipulação dos alimentos, promovendo práticas de higienização e conservação adequadas.
8. Capacidade de atender a pedidos emergenciais e alterações no volume de fornecimento, garantindo flexibilidade sem comprometer a qualidade do serviço.
9. Apresentação de atestado de idoneidade e regularidade fiscal com certidões negativas de débitos, demonstrando capacidade técnica e responsabilidade na execução do contrato.
10. Disponibilidade de canais de comunicação diretos para esclarecimentos e acompanhamento do serviço prestado, permitindo resolução ágil de possíveis problemas.

Ao estabelecer esses requisitos, busca-se assegurar uma contratação que não apenas atenda a demanda por gêneros alimentícios, mas que também promova a saúde e bem-estar dos alunos, por meio de uma alimentação nutritiva e segura.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Possíveis soluções disponíveis para a contratação de empresa para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para merenda escolar:

1. Contratação Direta com Fornecedores Locais

Vantagens:

- Custo: Pode apresentar preços mais baixos devido à redução de custos de transporte e armazenagem.
- Qualidade: Conexão direta com produtores locais pode garantir produtos frescos e de melhor qualidade.
- Flexibilidade: Facilidade de negociação e ajustes em relação às demandas específicas do município.

Desvantagens:

- Escala: Limitação na capacidade de atendimento se houver aumento inesperado na demanda.
- Variedade: Oferece produtos limitados em comparação com fornecedores maiores que têm acesso a uma gama maior de itens.

2. Licitação Pública para Contratação de Empresas Especializadas

Vantagens:

- Eficiência: Empresas especializadas têm processos otimizados para atender grandes demandas, garantindo eficiência na entrega.
- Variedade: Acesso a uma ampla gama de produtos alimentícios, incluindo opções para dietas especiais.
- Sustentabilidade: Possibilidade de exigir práticas sustentáveis nas propostas.

Desvantagens:

- Custo: Poderá haver maior custo envolvido, especialmente se a empresa tiver margens de lucro ampliadas.
- Rigidez: Dificuldade em realizar mudanças nos pedidos após a contratação, podendo gerar desperdícios.

3. Parcerias Público-Privadas (PPPs)

Vantagens:

- Investimento reduzido para o município já que parte dos recursos é proveniente do parceiro privado.
- Inovação: Parceiros privados frequentemente trazem inovações no processo de fornecimento e gestão.
- Praticidade logística: Melhoria na cadeia de suprimentos gerando maior eficiência nas entregas.

Desvantagens:

- Complexidade: Maior complexidade na negociação e formalização de contratos.
- Tempo de implementação: Pode levar mais tempo para estruturar e iniciar implementação efetiva das atividades.

4. Modelos de Distribuição Direta de Cooperativas Alimentares

Vantagens:

- Economia: Preços competitivos e possibilidade de acordos mais diretos que reduzem os intermediários.
- Apoio a produtores locais: Promove a agricultura familiar e desenvolvimento local.
- Controle de Qualidade: Pode-se estabelecer critérios rigorosos diretamente com as cooperativas.

Desvantagens:

- Capacidade limitada: Coletivas podem não ter a estrutura para grandes volumes, dependendo da convocação.
- Dependência sazonal: A oferta pode variar conforme a safinha agrícola, impactando na previsibilidade.



5. Compras via plataformas digitais (Marketplace)

Vantagens:

- Ampla variedade: Acesso a diversos produtos de diferentes fornecedores em um único lugar.
- Transparência de preços: Facilidade em comparar preços e condições de compra.
- Agilidade: Processos simplificados e rápidos, possibilitando compras emergenciais.

Desvantagens:

- Qualidade inconsistente: A dificuldade em garantir a qualidade pode ser um fator negativo ao adquirir produtos variados de múltiplos fornecedores.
- Logística complexa: Necessidade de gerenciar diversas entregas de diferentes fornecedores, o que pode complicar a operação.

Análise Comparativa:

- **Contratação Direta:** Melhor opção para economia e frescor, mas limitada em escala. Ideal quando a demanda é estável e previsível.
- **Licitação Pública:** Garantia de serviços eficientes, porém com custos maiores e rigidez contratual. Adequada para demandas volumosas e diversificadas.
- **PPPs:** Eficiente em inovação e suporte logístico, porém complexa e demorada para implementar.
- **Cooperativas:** Oferecem preços justos e promovem a economia regional, mas limitadas em sua capacidade e dependência da safra.
- **Marketplace:** Proporciona flexibilidade e múltiplas opções, mas pode resultar em desafios de qualidade e logística.

Essa análise sistemática permite avaliar as alternativas considerando as necessidades do município e o impacto conveniente no alcance dos objetivos da contratação.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha de empresas locais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão se justifica por uma série de aspectos técnicos, operacionais e econômicos que atendem às necessidades específicas da população estudantil e oferecem vantagens significativas.

Em termos de desempenho, as empresas locais possuem um conhecimento profundo das demandas específicas da região, possibilitando o fornecimento de produtos que atendem às exigências nutricionais do cardápio escolar, respeitando a cultura alimentar e preferências locais. Essa familiaridade com os produtos locais garante a frescura e a qualidade dos alimentos, fatores cruciais para garantir uma alimentação saudável aos alunos. Além disso, a proximidade geográfica facilita a logística de entrega, resultando em prazos mais curtos e na redução do risco de desperdício devido à deterioração de alimentos durante o transporte.

A compatibilidade e a facilidade de implementação também são aspectos destacados nesta escolha. As empresas da região estão habituadas a colaborar com a administração pública local e têm experiência no fornecimento a escolas, o que permite uma integração mais eficiente dos processos de compra e fornecimento. Este relacionamento já estabelecido facilita a comunicação e a resolução de eventuais problemas que possam surgir durante a vigência do contrato, promovendo um fluxo de trabalho mais ágil e eficaz.



11/09/15
CP

Os benefícios operacionais proporcionados por essa solução são amplos. A manutenção do fornecimento de gêneros alimentícios por empresas locais garante um suporte constante e eficaz. Em caso de necessidade de ajustes nos pedidos ou substituições de produtos, a locomoção das empresas é facilitada pela sua localização, permitindo a rápida resposta às demandas do município. Além disso, a escalabilidade da solução é evidente, pois empresas locais podem rapidamente aumentar ou diminuir a produção conforme as necessidades das instituições escolares, fazendo-se necessárias alterações no volume de entrega, sem comprometer a qualidade.

Sob a perspectiva econômica, a escolha de fornecedores locais promove um significativo custo-benefício. Ao contratar empresas da região, é possível reduzir os custos logísticos, o que reflete diretamente na formação dos preços dos produtos oferecidos. A redução de custos de transporte e a minimização de taxas associadas ao deslocamento de mercadorias contribuem para uma proposta financeira vantajosa. Ademais, o investimento no desenvolvimento da economia local através da contratação de fornecedores da comunidade pode resultar em um ciclo positivo para o município, gerando empregos e incentivando o crescimento econômico regional.

Por fim, é importante ressaltar que a escolha de empresas locais não se limita apenas a um aspecto financeiro; trata-se de uma decisão que reforça a responsabilidade social e a conexão com a comunidade. Esse fator é um indicativo claro de que o poder público não apenas busca atender suas necessidades imediatas, mas também fomentar o desenvolvimento sustentável da região, alinhando-se ao interesse público e promovendo melhorias diretas na qualidade de vida da população. Dessa forma, a contratação de empresas do município para o fornecimento da merenda escolar se revela uma solução estratégica, visando eficiência, viabilidade e um retorno em investimento que transcendam o mero aspecto econômico.

QUANTITATIVOS E VALORES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND
1	Açúcar cristal: com validade de 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 2 Kg (AMPLA CONCORRENCIA)	7800	Kg
2	Açúcar cristal: com validade de 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 2 Kg (EXCLUSIVO ME/EPP)	2600	Kg
3	Alho inatura	390	Kg
4	Aveia em flocos: contendo informação nutricional, data de validade não inferior a 6 meses, nº do lote. Embalagem até 1 Kg	65	Kg
5	Achocolatado em pó 400 gramas	1300	Kg
6	Biscoito salgado: tipo cream cracker, água e sal. Com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade não inferior a 6 meses. Embalagem de 400 g	1040	Kg
7	Colorau: colorífico com farinha de milho e urucum – com data de fabricação e validade, não inferior a 6 meses.	156	Kg
8	Extrato de tomate: concentrado. Válido por 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem até 1 Kg	2600	Kg
9	Flocos de milho: isento de impurezas ou mofo, contendo rotulagem, composição nutricional data de fabricação e prazo de validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	6500	Kg
10	IOGURTES INDUSTRIALIZADOS, proteinado desnatado sabor diversos sem lactose 250 g	1040	kg
11	Leite integral em pó: isento de impurezas ou mofo, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	1300	Kg
12	Macarrão: massa alimentícia com ovos, tipo espaguete, com validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem até 1 Kg	2600	Kg



13	Margarina: produto industrializado. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	1300	Kg
14	Milho para canjica: com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem até 1 Kg	260	Kg
15	Milho verde em conserva: com informação nutricional, data de validade e lote. Embalagem até 240g	325	Kg
16	Molho de tomate: Simples concentrado. Válido por 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem até 1 Kg	520	Kg
17	Óleo de soja: embalagem transparente sem amasso e vazamentos, válido por 12 meses, a contar da data de entrega.	2210	L
18	Ovo branco	1560	DZ
19	Rosquinha de coco: com data de fabricação, informações nutricionais e validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	260	Kg
20	Sal: refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, não pegajoso ou empedrado, com data de validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	260	Kg
21	Sardinha ao molho de tomate: Validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Kg	325	Kg
22	Vinagre: validade não inferior a 6 meses. Embalagem até 1 Lt	650	L
23	Arroz: branco polido, fino, tipo 1 - com validade de 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg (AMPLA CONCORRENCIA)	12225	Kg
24	Arroz: branco polido, fino, tipo 1 - com validade de 12 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 5 Kg (EXCLUSIVO ME/EPP)	4075	Kg
25	Carne Bovina moída de 1º qualidade embalagem de 1kg (AMPLA CONCORRENCIA)	3510	Kg
26	Carne Bovina moída de 1º qualidade embalagem de 1kg (EXCLUSIVO ME/EPP)	1170	Kg
27	Frango congelado inteiro (AMPLA CONCORRENCIA)	9750	Kg
28	Frango congelado inteiro (EXCLUSIVO ME/EPP)	3250	Kg
29	Pão massa fina (AMPLA CONCORRENCIA)	5550	Kg
30	Pão massa fina (EXCLUSIVO ME/EPP)	1850	Kg

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

A escolha pela realização de uma única licitação com a adjudicação em lotes distintos para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão justifica-se por aspectos técnicos e operacionais que favorecem tanto a gestão quanto a eficiência na execução da contratação. Ao adotar essa abordagem, será possível garantir a variedade e a qualidade dos produtos oferecidos, permitindo que diferentes empresas locais especializadas se revelem competitivas em suas respectivas áreas (por exemplo, frutas, legumes ou laticínios). Essa segmentação propicia um melhor ajuste entre as necessidades nutricionais dos alunos e as ofertas disponíveis no mercado local.

Além disso, o parcelamento da contratação em lotes distintos oferece benefícios significativos em termos de logística e planejamento. Com essa estratégia, será possível otimizar a distribuição dos gêneros alimentícios ao longo do ano letivo, evitando o acúmulo de produtos e contribuindo para a frescura e qualidade dos alimentos servidos nas escolas. Essa prática ainda facilita o monitoramento da entrega e o controle da qualidade dos produtos, minimizando riscos de ruptura na oferta e assegurando um abastecimento contínuo e eficiente.



Por fim, o parcelamento por lotes pode impactar positivamente o atendimento ao interesse público, uma vez que incentiva a participação de fornecedores locais, promovendo a economia da região e contribuindo para o fortalecimento do comércio local. Essa estratégia não apenas amplia as oportunidades para micro e pequenas empresas, mas também potencializa o desenvolvimento econômico sustentável do município. Dessa forma, a efetividade da merenda escolar melhora, beneficiando diretamente a população estudantil e, conseqüentemente, a sociedade como um todo.

RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresas locais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão apresenta resultados esperados significativos em termos de economicidade e otimização de recursos. Ao optar por fornecedores locais, espera-se uma redução nos custos logísticos, uma vez que a proximidade geográfica diminui despesas com transporte e armazenamento, além de permitir maior flexibilidade na entrega dos produtos. Isso traduz-se em um melhor custo-benefício, pois os valores praticados tendem a ser mais acessíveis, favorecendo o uso eficiente dos recursos financeiros disponíveis.

Com relação ao aproveitamento dos recursos humanos, a escolha por empresas da região permite uma interação mais eficaz entre as equipes responsáveis pela gestão da merenda escolar e os fornecedores. Essa proximidade facilita a comunicação e o alinhamento das necessidades específicas do município, garantindo que os produtos atendam aos padrões de qualidade desejados. Além disso, a capacitação e a formação de parcerias com esses fornecedores locais podem contribuir para o desenvolvimento de habilidades e competências da equipe envolvida na execução do programa de merenda escolar.

Em termos de recursos materiais, a solução escolhida possibilita um melhor controle sobre a qualidade e a frescura dos alimentos, já que o fornecimento é realizado por empresas com forte ligação à comunidade local. A oferta de produtos sazonais e a utilização de insumos cultivados na própria região não apenas garantem uma alimentação mais saudável aos alunos, mas também suportam a economia local, promovendo um ciclo econômico positivo. Esse enfoque não só atende às necessidades da merenda escolar, como também valoriza e estimula a produção local, contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região.

Portanto, a contratação de empresas locais para o fornecimento de gêneros alimentícios resulta em um uso mais racional e eficiente dos recursos disponíveis, culminando em uma significativa economicidade e na melhora no aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros empregados na merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação de empresas locais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão, é fundamental adotar uma série de providências que garantam a eficácia e eficiência na implementação da solução escolhida.

Uma das primeiras providências deve ser a realização de um mapeamento detalhado dos fornecedores locais aptos a atender às necessidades específicas do município. Esse levantamento deve incluir informações sobre a capacidade produtiva, qualidade dos produtos, certificações sanitárias e reconhecimento no mercado local. É essencial evitar a dependência de fornecedores de fora do município, visando estimular a economia local e garantir frescor nos alimentos, o que é crucial para a qualidade da merenda escolar.



[Handwritten signature]

CPL

Em seguida, recomenda-se a elaboração de um plano de monitoramento e avaliação da qualidade dos produtos fornecidos. Para isso, pode ser necessário estabelecer critérios de aferição que considerem a composição nutricional dos gêneros alimentícios, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e demais órgãos competentes. Essa medida não apenas garante a conformidade com as exigências nutricionais, mas também assegura a transparência e a prestação de contas em relação aos recursos públicos utilizados.

Outra providência importante envolve a capacitação técnica dos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato. Essa capacitação deve focar especificamente nas práticas adequadas de controle de qualidade e análise de produtos alimentícios, tendo em vista que as características dos gêneros alimentícios podem exigir conhecimentos específicos para a avaliação correta das entregas. Tal capacitação visa prevenir problemas em relação à ingestão de alimentos inadequados pelas crianças, além de assegurar a boa gestão da contratação.

Adicionalmente, recomenda-se estabelecer parcerias com órgãos de saúde ou universidades locais para a realização de oficinas e palestras sobre temas relacionados à alimentação saudável e à segurança alimentar. Essas ações podem contribuir para a formação e conscientização não apenas dos gestores e fiscais, mas também da comunidade escolar como um todo, promovendo uma abordagem integrada e educativa acerca da merenda escolar.

Por fim, é imprescindível criar um canal de comunicação direto entre a administração municipal e os fornecedores durante a execução do contrato. Isso permitirá um fluxo contínuo de informações, facilitando ajustes necessários em tempo real, e reduzirá os riscos de conflitos ou mal-entendidos entre as partes envolvidas. A efetividade desta interação é vital para o sucesso da implementação da solução escolhida, garantindo, assim, a utilização responsável e eficiente dos recursos públicos em prol da educação e saúde das crianças do município.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise da necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, que é a contratação de empresas locais especializadas no fornecimento de alimentos para a merenda escolar do Município de Campestre do Maranhão, revela que não há outras contratações que devem ser realizadas antes dessa solução. A natureza da contratação se concentra exclusivamente no fornecimento de gêneros alimentícios, o que implica que a maioria das atividades necessárias já está contemplada na própria prestação do serviço escolhido.

É importante ressaltar que a contratação de fornecedores de alimentos pode abranger todas as necessidades nutricionais e operacionais da merenda escolar, eliminando a necessidade de contratações adicionais que seriam dependentes para o fornecimento ou distribuição dos gêneros alimentícios. Portanto, a implementação do serviço proposto atenderá diretamente à demanda por alimentos sem requerer outros serviços complementares técnicos ou operacionais.

Além disso, o bom funcionamento da merenda escolar também depende da infraestrutura onde os alimentos serão preparados e servidos. Entretanto, ajustes necessários em termos de manutenção de equipamentos de cozinha e adequações prediais podem ser considerados parte das operações regulares da prefeitura e não requerem contratações específicas correlatas à solução de fornecimento de alimentos. Assim, a solução proposta será suficiente para suprir as necessidades atuais do município, sem que haja a necessidade de contratações adicionais interligadas ao fornecimento.

Diante disso, conclui-se que a solução escolhida para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios não demanda contratações correlatas ou interdependentes, pois atende diretamente à problemática identificada, permitindo que a merenda escolar funcione de forma eficaz e sem a necessidade de serviços adicionais que poderiam atrasar ou complicar sua implementação.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de empresas locais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Campestre do Maranhão pode gerar impactos ambientais que precisam ser cuidadosamente analisados para garantir a sustentabilidade do projeto. Os principais impactos a serem considerados incluem o consumo excessivo de recursos naturais, a geração de resíduos e as emissões de carbono associadas ao transporte dos alimentos.

Em relação ao consumo de recursos naturais, é fundamental promover a eficiência energética e a redução do desperdício na cadeia de fornecimento. A medida mitigadora sugerida nesse contexto é a implementação de práticas agrícolas sustentáveis por parte dos fornecedores, como a adoção de técnicas de cultivo que utilizem menos água e insumos químicos, além da promoção de produtos sazonais que demandem menor consumo de energia na produção.

A geração de resíduos é outra preocupação significativa. Para esse impacto, recomenda-se a utilização de embalagens recicláveis ou comportáveis pelos fornecedores, visando a minimização de resíduos sólidos. Além disso, é importante implementar programas de conscientização nas escolas e comunidades sobre o correto descarte e a reciclagem desses materiais, incentivando a participação de alunos e pais na separação e destinação adequada dos resíduos.

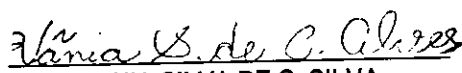
Quanto ao transporte dos alimentos, a logística reversa deve ser considerada para reduzir emissões de carbono e o uso de combustíveis fósseis. Os fornecedores podem ser orientados a realizar entregas de forma consolidada e otimizada, reduzindo a frequência de deslocamentos e aumentando a carga transportada por viagem. Uma parceria com cooperativas locais também pode minimizar os impactos do transporte e fortalecer a economia local.

Por fim, é crucial monitorar continuamente essas práticas e incentivar os fornecedores a melhorar suas operações em busca da sustentabilidade. A análise periódica dos impactos ambientais e das medidas mitigadoras adotadas permitirá identificar novas oportunidades de redução de impactos e garantir um fornecimento de alimentos à merenda escolar que respeite os princípios de responsabilidade ambiental e social.

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**.

Campestre do Maranhão - MA, 10 de janeiro de 2025


VANIA SILVA DE C. SILVA
Secretária Adjunta de Educação