

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000620240701000140

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação visa a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE, conforme demanda da Secretaria de Educação, Cultura, Desporto, Ciências e Tecnologia. A necessidade de fornecer uma alimentação equilibrada, saudável e de qualidade durante o período letivo é essencial para garantir o desenvolvimento cognitivo e físico dos estudantes.

O fornecimento de merenda escolar é uma intervenção estratégica para assegurar a permanência dos alunos no ambiente escolar, contribuindo para a redução do índice de evasão e para a melhoria do desempenho acadêmico. Considerando a vulnerabilidade socioeconômica de algumas famílias na região, a merenda escolar se configura como uma importante fonte de nutrição diária para muitos estudantes.

Além disso, a alimentação escolar faz parte das políticas públicas voltadas para a promoção da segurança alimentar e nutricional, alinhando-se às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece critérios rigorosos para a composição nutricional das refeições oferecidas. Portanto, é imperativo que os gêneros alimentícios adquiridos atendam a esses padrões de qualidade e segurança alimentar.

A necessidade de contratação também está alinhada com os objetivos estratégicos do município de Itaiçaba, permitindo o fortalecimento da educação básica e promovendo o bem-estar das crianças e adolescentes matriculados na rede de ensino. A qualidade da alimentação oferecida nas escolas tem impacto direto na capacidade de aprendizagem e na saúde geral dos alunos, justificando, assim, a importância e a urgência deste processo de aquisição.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao	ANA MARIA DE LIMA

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução visa assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar atenda às demandas nutricionais, legais e de sustentabilidade. É fundamental que sejam considerados critérios de sustentabilidade, respeitando regulamentações

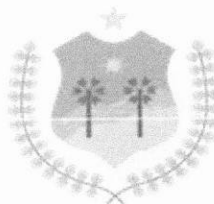
específicas e garantindo padrões mínimos de qualidade e desempenho.

- Requisitos Gerais:
 - Os produtos alimentícios devem estar em conformidade com as especificações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma alimentação equilibrada e saudável.
 - Os alimentos devem ser entregues em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da ANVISA.
 - Preferência por alimentos frescos e de alta qualidade, que promovam uma dieta balanceada.
- Requisitos Legais:
 - Atendimento às legislações vigentes sobre segurança alimentar e nutricional.
 - Documentação de regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores.
 - Certificados de conformidade, quando aplicáveis, como orgânicos e selo de agricultura familiar.
 - Respeito às normas estabelecidas pelo PNAE e ANVISA.
- Requisitos de Sustentabilidade:
 - Priorizar a aquisição de alimentos produzidos pela agricultura familiar e orgânicos.
 - Incentivo à economia local por meio da contratação de fornecedores da região de Itaiçaba-CE.
 - Adoção de práticas que minimizem o impacto ambiental, como a redução de embalagens plásticas e o uso de materiais recicláveis.
 - Garantia de práticas sustentáveis de cultivo e produção.
- Requisitos da Contratação:
 - A especificação detalhada dos tipos de alimentos, qualidade, quantidades e condições de armazenamento para cada gênero alimentício.
 - Garantia de fornecimento contínuo durante o período letivo.
 - Apresentação de amostras de produtos, se necessário, antes da entrega total dos gêneros alimentícios.
 - Logística de entrega que assegure a integridade e a qualidade dos alimentos, incluindo a refrigeração quando necessário.
 - Estabelecimento de prazos e condições de entrega ajustados às necessidades da rede de ensino integral.
 - Respeito às restrições alimentares específicas e orientações da equipe de nutrição escolar, atendendo às necessidades nutricionais de crianças e adolescentes.

Ao descrever os requisitos necessários à contratação, deve-se atentar para os seguintes pontos essenciais, abstendo-se de relacionar requisitos desnecessários e especificações demasiadas, para não frustrar o caráter competitivo da futura licitação:

- Conformidade com normas do PNAE e ANVISA.
- Fornecimento contínuo e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Qualidade garantida, com preferência por produtos frescos e locais.
- Logística eficiente que assegure a integridade dos alimentos.
- Adaptação aos critérios de sustentabilidade e apoio à agricultura familiar.
- Consideração de restrições alimentares e adequação às necessidades dos alunos.

4. Levantamento de mercado



O levantamento de mercado realizado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE envolveu a análise de diversas soluções de contratação disponíveis no mercado e utilizadas pelos órgãos públicos. As principais soluções identificadas são:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta modalidade envolve a aquisição dos gêneros alimentícios diretamente do fabricante ou distribuidor. Permite negociação direta de preços, prazos e condições de fornecimento, garantindo maior controle sobre a qualidade dos produtos e flexibilidade nas condições contratuais.
- Contratação através de terceirização: Consiste na contratação de uma empresa especializada que gerencia todo o processo de aquisição, desde a compra até a entrega dos gêneros alimentícios. Esta opção pode oferecer vantagens em termos de eficiência operacional e redução de custos administrativos, porém, pode implicar em custos adicionais de gestão.
- Formas alternativas de contratação: Incluem a adesão a consórcios e cooperativas de fornecedores, a utilização de plataformas de compras públicas como o Sistema de Registro de Preços (SRP) e a participação em compras compartilhadas com outros órgãos públicos. Essas alternativas podem promover economia de escala e condições de fornecimento mais vantajosas.

Para avaliar a solução mais adequada para atender às necessidades da presente contratação, foram considerados critérios como confiabilidade dos fornecedores, custo-benefício, qualidade dos produtos, flexibilidade de prazos e condições de fornecimento. Após análise comparativa, a contratação direta com o fornecedor foi identificada como a melhor solução para o caso em questão, devido aos seguintes motivos:

- Permite maior controle sobre a qualidade dos gêneros alimentícios, essencial para atender às exigências nutricionais e higiênico-sanitárias da merenda escolar.
- Facilita a negociação de prazos e condições de pagamento adequadas às especificidades do fornecimento de alimentos para a rede de ensino integral.
- Promove transparência no processo de contratação e atendimento direto às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Além disso, a adoção da contratação direta com os fornecedores permitirá a inclusão de produtores locais e da agricultura familiar, alinhando-se às políticas de sustentabilidade e apoio à economia local, conforme as diretrizes do PNAE.

5. Descrição da solução como um todo

A solução para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE, conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar, segue as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133 de 2021, buscando atender às necessidades nutricionais dos estudantes e garantir a melhor utilização dos recursos públicos. A definição do objeto contempla diversos aspectos técnicos e qualitativos que se alinham com as melhores práticas de mercado e as jurisprudências pertinentes.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são os seguintes:



- Tipos:
 - Arroz
 - Feijão
 - Macarrão
 - Farinha de trigo
 - Açúcar
 - Sal
 - Óleo vegetal
 - Carnes (bovina, frango, peixe)
 - Legumes e verduras (batata, beterraba, etc.)
 - Frutas (abacaxi)
 - Leite e derivados
 - Ovos
 - Pão
 - Biscoitos
- Qualidade:
 - Conforme especificações detalhadas, atendendo aos padrões de qualidade estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras normativas relevantes.
- Condições de Armazenamento:
 - Produtos secos (arroz, feijão, macarrão, farinha, açúcar, sal): Armazenar em locais secos, frescos e ventilados, sobre pallets, longe de paredes.
 - Óleo vegetal: Armazenar em locais secos, frescos e ventilados, respeitando as condições de conservação contidas nos rótulos.
 - Carnes: Armazenar congeladas a temperaturas inferiores a -18°C. Refrigerar entre 2°C e 5°C para uso diário após descongelamento.
 - Legumes, verduras e frutas: Armazenar em câmaras frias entre 5°C e 10°C. Manter em local fresco e protegido do sol.
 - Leite fluido: Ser armazenado em temperatura igual ou inferior a 4°C.
 - Iogurte: Armazenar refrigerado entre 2°C e 5°C.

A escolha pela solução aqui descrita é baseada em uma análise criteriosa de mercado que envolveu consultas a bancos de dados públicos, plataformas especializadas e contratações similares previamente realizadas. Esta metodologia teve como objetivo identificar as melhores práticas e os padrões de qualidade atualmente vigentes, garantindo assim que a contratação proposta seja a mais adequada às necessidades da administração e aos interesses públicos envolvidos. Conforme o art. 23 da Lei 14.133/2021, o valor da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, observado os preços constantes em bancos de dados públicos.

Além disso, a necessidade de priorização de produtos frescos e a inclusão de alimentos orgânicos ou provenientes da agricultura familiar, conforme especificado, atendem às diretrizes de sustentabilidade e apoio à economia local. Este é um fator preponderante que reforça a adequação da solução encontrada, pois está alinhado com os princípios de desenvolvimento sustentável destacados na jurisprudência da Lei 14.133.

A economicidade e a racionalidade da solução também são reafirmadas ao considerar as condições de armazenamento e conservação que foram detalhadamente estabelecidas. Estas condições visam assegurar que os alimentos mantenham suas propriedades nutricionais, higiênico-sanitárias e de segurança até o momento do consumo pelos alunos, evitando desperdícios e garantindo uma gestão eficiente dos recursos disponíveis, conforme delineado no art. 40 da Lei 14.133/2021.

Em conclusão, a solução proposta neste Estudo Técnico Preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE é a mais adequada e compatível com as necessidades identificadas, considerando as melhores práticas de mercado, as especificações técnicas e a fundamentação nas jurisprudências da Lei 14.133/2021. Assim, ela assegura a melhor aplicação dos recursos públicos, priorizando a qualidade nutricional dos alimentos fornecidos e o bem-estar dos estudantes.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	Açúcar	700,000	Embalagem
Especificação: AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL, COLORAÇÃO: BRANCA			
2	Arroz beneficiado	500,000	Quilograma
Especificação: ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1			
3	Farinha de mandioca	92,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ			
4	Leguminosa	60,000	Quilograma
Especificação: LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1			
5	Leguminosa	20,000	Quilograma
Especificação: LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1			
6	Macarrão	650,000	Embalagem 500 G
Especificação: MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE SÊMOLA, SEMOLINA, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE			
7	Biscoito	300,000	Pacote 400 G
Especificação: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, INGREDIENTES: SEM GORDURA TRANS			
8	Biscoito	100,000	Pacote 400 G
Especificação: BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE: 1 ANO			
9	Biscoito	500,000	Pacote 400 G
Especificação: BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN			
10	Massa de tomate	500,000	Embalagem 340 G
Especificação: MASSA DE TOMATE, TIPO: MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO			
11	Farinha de trigo	100,000	Quilograma
Especificação: FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 2, COMUM, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO			
12	Legume em conserva	550,000	Embalagem 300 G
Especificação: LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE, ADICIONAL: À VÁCUO			
13	Óleo vegetal	200,000	Litro



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: ÓLEO VEGETAL, MATÉRIA PRIMA: SOJA, TIPO: DEGOMADO			
14	Café	60,000	Caixa 250 G
Especificação: CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: ÚNICO, TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA ESCURA			
15	Sal	30,000	Quilograma
Especificação: SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO: 390 MG,G, ADITIVOS: IODATO DE POTASSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE			
16	Condimento	3.000,000	Embalagem 50 G
Especificação: CONDIMENTO, TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ			
17	Condimento	100,000	Quilograma
Especificação: CONDIMENTO, TIPO: ALHO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: CABEÇA			
18	Fruta	10,000	Unidade
Especificação: FRUTA, TIPO: ABACAXI HAVAI, ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO: NATURAL			
19	Legume in natura	52,000	Quilograma
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA			
20	Legume in natura	52,000	Quilograma
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA			
21	Carne bovina in natura	300,000	Quilograma
Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)			
22	Carne suína in natura	500,000	Quilograma
Especificação: CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)			
23	Carne de ave in natura	650,000	Quilograma
Especificação: CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO			
24	Peixe in natura	100,000	Quilograma
Especificação: PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)			
25	Ovo	200,000	Bandeja 30 UN
Especificação: OVO, ORIGEM: GALINHA, GRUPO: BRANCO, CLASSE: A, TIPO: MÉDIO			
26	Leite fluido	660,000	Litro
Especificação: LEITE FLUIDO, ORIGEM: DE VACA, TIPO: A, TEOR GORDURA: INTEGRAL, PROCESSAMENTO: UHT			
27	Pão	600,000	Embalagem 500 G
Especificação: Pão para cachorro quente com cor e cheiro característicos do produto, ausência de sujidades, objetos estranhos e sem mofos, com peso unitário de 50 gramas cada. Isento de gordura trans em sua composição. Embalagem plástica, resistente, incolor, atóxica, lacrado com capacidade de 10 unidades, totalizando 1 kg/pacote. Cada pacote deverá contar com embalagem plástica para servir individualmente, sendo a entrega feita em caixas plásticas não vazadas com tampas de exclusividade para a função, em quantidade que não afete a estrutura física do produto (não amasse). O produto deverá conter composição nutricional, data de fabricação e validade, que deverá ser de 4 dias a contar da data de entrega. Deve conter ainda especificações técnicas de acordo com NTA 47 do Decreto Estadual nº 12.496 de 20/10/1978. Apresentar ficha técnica elaborada pela empresa fabricante do produto, com carimbo e assinatura do 1 Responsável técnico da empresa. Pacote com 10 unidade de 50 g.			
28	Bebida láctea	250,000	Embalagem 1000 ML

Assinatura

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Bebida Láctea, sabor Morango: O produto deverá conter valor calórico, data de validade, composição nutricional e com as seguintes composições: leite pasteurizado, açúcar, morango, sorbato de potássio, fermento lácteo, estabilizante, aroma natural de morango, corante natural carmim cochonila. O produto deverá ser concentrado, com grau de acidez em tomo de 2%. Industrializado, de 1ª qualidade, concentrado. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 1 kg, não permitindo fácil rompimento. Produto obtido, manipulado e embalado dentro das e especificações exigidas pela legislação pertinente a ANVISA. Prazo de validade mínimo de 30 dias, a contar da data de entrega.			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	Açúcar	700,000	Embalagem	4,23	2.961,00
Especificação: AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL, COLORAÇÃO: BRANCA					
2	Arroz beneficiado	500,000	Quilograma	6,99	3.495,00
Especificação: ARROZ BENEFICIADO, TIPO: PARBOILIZADO, SUBGRUPO: INTEGRAL, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1					
3	Farinha de mandioca	92,000	Quilograma	8,23	757,16
Especificação: FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO: SECA, SUBGRUPO: BRANCA TORRADA, CLASSE: FINA, ASPECTO FÍSICO: TIPO 1, ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ					
4	Leguminosa	60,000	Quilograma	8,33	499,80
Especificação: LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA, TIPO: TIPO 1					
5	Leguminosa	20,000	Quilograma	8,38	167,60
Especificação: LEGUMINOSA, VARIEDADE: FEIJÃO PRETO, TIPO: TIPO 1					
6	Macarrão	650,000	Embalagem 500 G	3,80	2.470,00
Especificação: MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE SÊMOLA, SEMOLINA, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE					
7	Biscoito	300,000	Pacote 400 G	5,87	1.761,00
Especificação: BISCOITO, SABOR: SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: QUADRADO, TIPO: CREAM CRACKER, INGREDIENTES: SEM GORDURA TRANS					
8	Biscoito	100,000	Pacote 400 G	6,20	620,00
Especificação: BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: MARIA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, PRAZO VALIDADE: 1 ANO					
9	Biscoito	500,000	Pacote 400 G	5,20	2.600,00
Especificação: BISCOITO, APRESENTAÇÃO: REDONDO, SABOR: COCO, CLASSIFICAÇÃO: DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO, TIPO: ROSQUINHA, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA, INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN					
10	Massa de tomate	500,000	Embalagem 340 G	3,05	1.525,00
Especificação: MASSA DE TOMATE, TIPO: MOLHO PRONTO, COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO					
11	Farinha de trigo	100,000	Quilograma	5,37	537,00
Especificação: FARINHA DE TRIGO, GRUPO: DOMÉSTICO, TIPO: TIPO 2, COMUM, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO					
12	Legume em conserva	550,000	Embalagem 300 G	3,38	1.859,00
Especificação: LEGUME EM CONSERVA, TIPO: MILHO VERDE, ADICIONAL: À VÁCUO					

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
13	Óleo vegetal	200,000	Litro	7,58	1.516,00
Especificação: ÓLEO VEGETAL, MATÉRIA PRIMA: SOJA, TIPO: DEGOMADO					
14	Café	60,000	Caixa 250 G	9,13	547,80
Especificação: CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, TIPO: ÚNICO, TORREFAÇÃO: PONTO DE TORRA ESCURA					
15	Sal	30,000	Quilograma	1,13	33,90
Especificação: SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO: 390 MG,G, ADITIVOS: IODATO DE POTASSIO E ANTIUMECTANTE FERROCIANETO DE					
16	Condimento	3.000,000	Embalagem 50 G	1,05	3.150,00
Especificação: CONDIMENTO, TIPO: URUCUM, APRESENTAÇÃO: PÓ					
17	Condimento	100,000	Quilograma	31,41	3.141,00
Especificação: CONDIMENTO, TIPO: ALHO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: CABEÇA					
18	Fruta	10,000	Unidade	8,39	83,90
Especificação: FRUTA, TIPO: ABACAXI HAVAI , ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO: NATURAL					
19	Legume in natura	52,000	Quilograma	10,69	555,88
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA					
20	Legume in natura	52,000	Quilograma	5,21	270,92
Especificação: LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA					
21	Carne bovina in natura	300,000	Quilograma	28,23	8.469,00
Especificação: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO: MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)					
22	Carne suína in natura	500,000	Quilograma	21,00	10.500,00
Especificação: CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)					
23	Carne de ave in natura	650,000	Quilograma	22,67	14.735,50
Especificação: CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO: FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO					
24	Peixe in natura	100,000	Quilograma	43,03	4.303,00
Especificação: PEIXE IN NATURA, VARIEDADE: TILÁPIA, TIPO CORTE: FILÉ, APRESENTAÇÃO: SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A)					
25	Ovo	200,000	Bandeja 30 UN	24,06	4.812,00
Especificação: OVO, ORIGEM: GALINHA, GRUPO: BRANCO, CLASSE: A, TIPO: MÉDIO					
26	Leite fluido	660,000	Litro	5,73	3.781,80
Especificação: LEITE FLUIDO, ORIGEM: DE VACA, TIPO: A, TEOR GORDURA: INTEGRAL, PROCESSAMENTO: UHT					
27	Pão	600,000	Embalagem 500 G	6,06	3.636,00
Especificação: Pão para cachorro quente com cor e cheiro característicos do produto, ausência de sujidades, objetos estranhos e sem mofo, com peso unitário de 50 gramas cada. Isento de gordura trans em sua composição. Embalagem plástica, resistente, incolor, atóxica, lacrado com capacidade de 10 unidades, totalizando 1 kg/pacote. Cada pacote deverá contar com embalagem plástica para servir individualmente, sendo a entrega feita em caixas plásticas não vazadas com tampas de exclusividade para a função, em quantidade que não afete a estrutura física do produto (não amasse). O produto deverá conter composição nutricional, data de fabricação e validade, que deverá ser de 4 dias a contar da data de entrega. Deve conter ainda especificações técnicas de acordo com NTA 47 do Decreto Estadual nº 12.496 de 20/10/1978. Apresentar ficha técnica elaborada pela empresa fabricante do produto, com carimbo e assinatura do responsável técnico da empresa. Pacote com 10 unidades de 50 g.					
28	Bebida láctea	250,000	Embalagem 1000 ML	6,56	1.640,00

Assinatura

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Bebida Láctea, sabor Morango: O produto deverá conter valor calórico, data de validade, composição nutricional e com as seguintes composições: leite pasteurizado, açúcar, morango, sorbato de potássio, fermento lácteo, estabilizante, aroma natural de morango, corante natural carmim cochinila. O produto deverá ser concentrado, com grau de acidez em tomo de 2%. Industrializado, de 1ª qualidade, concentrado. Acondicionado em embalagem plástica resistente de 1 kg, não permitindo fácil rompimento. Produto obtido, manipulado e embalado dentro das e especificações exigidas pela legislação pertinente a ANVISA. Prazo de validade mínimo de 30 dias, a contar da data de entrega.				

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 80.429,26 (oitenta mil, quatrocentos e vinte e nove reais e vinte e seis centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A lei nº 14.133/2021 estabelece como regra geral o parcelamento do objeto nas licitações. Esta orientação visa ampliar a competitividade, permitir um melhor aproveitamento do mercado e assegurar a viabilidade técnica e econômica do objeto licitado. Abaixo, apresentam-se as justificativas detalhadas para a decisão pelo parcelamento no processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE:

1. Avaliação da Divisibilidade do Objeto:

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são tecnicamente divisíveis sem prejuízos à funcionalidade ou aos resultados pretendidos pela Administração. Cada tipo de alimento pode ser adquirido separadamente, o que permite a manutenção da qualidade e a eficácia da alimentação escolar fornecida.

2. Viabilidade Técnica e Econômica:

A divisão do objeto é tecnicamente e economicamente viável. A aquisição separada dos diferentes gêneros alimentícios assegura que a qualidade dos produtos seja mantida, e permite uma alocação mais eficiente dos recursos, sem comprometer os resultados pretendidos.

3. Economia de Escala:

O parcelamento do objeto não resultará em perda de economia de escala. A divisão dos itens em lotes permite a obtenção de preços competitivos, desde que cada lote seja formado de maneira a garantir um volume adequado de compra.

4. Competitividade e Aproveitamento do Mercado:

O parcelamento facilita a participação de um número maior de fornecedores, inclusive de menor porte, promovendo maior competitividade e um melhor aproveitamento do mercado. Isso contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública.

5. Análise do Mercado:

Análises de mercado indicam que a separação dos gêneros alimentícios em lotes é uma prática comum no setor, alinhada aos padrões de fornecimento e às práticas comerciais. Esta abordagem permite a aquisição de produtos frescos, como frutas e verduras, de fornecedores especializados, além da valorização da



agricultura familiar.

6. Consideração de Lotes:

A divisão em lotes permitirá a participação de fornecedores que não têm capacidade para entregar a totalidade dos itens, sem comprometer a economia de escala. Cada lote será formado considerando a natureza dos produtos, suas condições de armazenamento e a frequência de entrega necessária para garantir a qualidade dos alimentos.

7. Documentação e Transparência:

O processo de decisão pelo parcelamento será documentado de forma transparente, incluindo análises detalhadas e justificativas baseadas em dados concretos, como estudos de viabilidade e análises técnicas. Isso garantirá conformidade com as normativas vigentes e facilitará a compreensão e fiscalização posterior.

Conclui-se, portanto, que o parcelamento do objeto de aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE é a melhor solução, respeitando as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, promovendo a competitividade, a eficiência e o atendimento adequado das necessidades da Administração Pública.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação prevista para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE está plenamente alinhada com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Itaiçaba para o exercício financeiro de 2024. Esta ação específica atende aos objetivos estratégicos delineados no plano, que incluem:

- **Melhoria da Educação e Bem-Estar dos Estudantes:** A aquisição dos gêneros alimentícios visa garantir uma alimentação de qualidade, balanceada e nutritiva para os estudantes, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa medida é crucial para o desenvolvimento cognitivo e físico dos alunos, contribuindo diretamente para a melhoria do desempenho escolar.
- **Desenvolvimento Sustentável:** Alinhado com os princípios de desenvolvimento sustentável, a contratação prioriza a inclusão de alimentos frescos, orgânicos e produzidos pela agricultura familiar. Esta é uma estratégia para fortalecer a economia local e promover a sustentabilidade ambiental.
- **Equidade Social:** A merenda escolar desempenha um papel vital na redução das desigualdades sociais, especialmente para as famílias de baixa renda. Fornecer uma refeição saudável e balanceada nas escolas ajuda a garantir que todas as crianças e adolescentes tenham acesso a uma nutrição adequada, independentemente de sua condição socioeconômica.
- **Compliance e Normas de Qualidade:** A contratação também observa rigorosamente as normas higiênico-sanitárias da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), garantindo que todos os alimentos fornecidos estejam em conformidade com os requisitos legais e regulatórios.

Portanto, esta contratação está diretamente vinculada às metas e prioridades estabelecidas no Plano de Contratações Anual para 2024, demonstrando um alinhamento claro entre a demanda identificada, as ações planejadas pela administração pública e a estratégia municipal de desenvolvimento social e econômico.

10. Resultados pretendidos

A presente contratação visa alcançar uma série de resultados que assegurem a eficiência do serviço de merenda escolar, alinhada com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021. Dentre os principais resultados pretendidos, destacam-se:

- Alimentação saudável e balanceada: Prover uma alimentação balanceada conforme as diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando que os alunos tenham acesso a refeições que contribuam para o seu desenvolvimento físico e cognitivo.
- Atendimento às necessidades específicas: Garantia de que as refeições atendam às necessidades específicas dos alunos, incluindo exigências decorrentes de alergias, intolerâncias alimentares e outras restrições médicas, com orientação da equipe de nutrição escolar.
- Fortalecimento da agricultura familiar: Priorizar a aquisição de produtos da agricultura familiar e orgânicos, contribuindo para a sustentabilidade e fortalecendo a economia local, conforme determina o Decreto nº 8.473/2015 e reiterado pela jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU) acerca da Nova Lei de Licitações.
- Oferta contínua e adequada: Assegurar a continuidade e a consistência no fornecimento dos gêneros alimentícios, prevenindo interrupções que possam comprometer o serviço de merenda escolar.
- Conformidade às normas higiênico-sanitárias: Manter os padrões adequados de higiene e segurança na aquisição e armazenamento dos alimentos, em conformidade com as normativas da ANVISA e com o entendimento do TCU sobre a Nova Lei de Licitações.
- Redução das desigualdades sociais: Promover equidade social ao garantir que todos os alunos da rede de ensino público integral recebam uma alimentação adequada, contribuindo para a redução das desigualdades e para o pleno desenvolvimento escolar.
- Economicidade: Efetuar a aquisição de gêneros alimentícios com base em levantamentos de mercado e registros de preços anteriores, evitando sobrepreço e garantindo a melhor aplicação dos recursos públicos, conforme previsto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.
- Melhoria no desempenho escolar: Proporcionar aos alunos uma alimentação que contribua para a melhoria do desempenho escolar, aumentando a capacidade de concentração e aprendizagem, conforme estudos evidenciam a correlação entre nutrição adequada e rendimento acadêmico.
- Integração com políticas públicas: Alinhar a compra de alimentos com outras políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, assegurando uma abordagem integrada e multifacetada para a melhoria da qualidade de vida dos alunos.

Esses resultados pretendidos estão fundamentados nos princípios da legalidade,

impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento e economicidade, conforme preceitua a Lei nº 14.133/2021 em seus arts. 5º e 7º. A contratação também visa assegurar a adequada utilização dos recursos públicos e a promoção de ações que favoreçam o desenvolvimento sustentável, em linha com os objetivos estratégicos da Administração Pública Municipal.

11. Providências a serem adotadas

Para garantir o sucesso na aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE, as seguintes providências devem ser adotadas:

1. Designação da equipe responsável:
 - Nomeação de uma comissão de licitação composta por servidores capacitados e familiarizados com os procedimentos da Lei nº 14.133/2021.
 - Definição de um coordenador geral para liderar e supervisionar todas as etapas do processo licitatório.
2. Elaboração e aprovação dos documentos iniciais:
 - Desenvolvimento do Termo de Referência, que deverá conter detalhamentos dos itens a serem adquiridos, especificações técnicas, estimativas de quantidades e condições de armazenamento.
 - Aprovação do Termo de Referência pela autoridade competente da Secretaria de Educação, Cultura, Desporto, Ciências e Tecnologia.
3. Realização de Consulta Pública:
 - Divulgação da minuta do edital e do Termo de Referência para consulta pública, com prazo razoável para que fornecedores e partes interessadas possam fazer sugestões e observações.
 - Compilação e análise das contribuições recebidas durante a consulta pública.
4. Pesquisa de mercado:
 - Realização de nova pesquisa de mercado para atualização e confirmação das estimativas de preços, condições de fornecimento, prazos de entrega e demais elementos necessários.
 - Elaboração de relatório detalhado da pesquisa de mercado, documentando todas as consultas e cotações obtidas.
5. Elaboração do edital de licitação:
 - Redação do edital de licitação, contemplando todas as exigências legais, incluindo critérios de julgamento, condições de habilitação e cláusulas contratuais.
 - Revisão e aprovação do edital pela assessoria jurídica do município.
6. Publicação e divulgação do edital:
 - Publicação do edital no Diário Oficial da União, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no site oficial da Prefeitura Municipal de Itaiçaba.
 - Divulgação do edital em veículos de comunicação local e regional para garantir ampla concorrência e participação de fornecedores.
7. Capacitação da equipe de fiscalização:
 - Realização de treinamentos específicos para a equipe de fiscalização contratual sobre normas de segurança alimentar, condições de armazenamento e procedimentos de recebimento dos produtos.
 - Desenvolvimento de um plano de fiscalização contínua para

acompanhamento do fornecimento e qualidade dos gêneros alimentícios.

8. Acompanhamento e gestão do contrato:

- o Desenho de um sistema de monitoramento e avaliação do cumprimento das obrigações contratuais, incluindo cronograma de entregas e controle de qualidade dos produtos fornecidos.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A opção pela não adoção do sistema de registro de preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE foi determinada com base em análises técnicas e econômicas que levaram em consideração a necessidade de se obter as melhores condições de fornecimento contínuo e regular dos produtos, além de garantir a economia, a eficiência e a segurança alimentar dos alunos.

As razões para essa decisão estão fundamentadas nos seguintes aspectos:

1. Condições específicas de consumo:

A merenda escolar demanda uma atenção especial quanto à periodicidade e à quantidade de alimentos a serem adquiridos. No âmbito da Secretaria de Educação, Cultura, Desporto, Ciências e Tecnologia, identificou-se que as necessidades são bem definidas e previsíveis, o que permite um planejamento detalhado das compras sem a necessidade de flexibilidade proporcionada pelo SRP.

2. Gestão de Estoques e Armazenamento:

A manutenção de estoques adequados para a alimentação é crucial para minimizar desperdícios e garantir que os alimentos estejam dentro do prazo de validade. Compras planejadas com antecedência permitem maior controle sobre os prazos de entrega e a qualidade dos produtos adquiridos. A adoção do SRP poderia resultar em uma fragmentação desnecessária das aquisições, dificultando o manejo eficiente dos estoques e exigindo um maior esforço logístico para o armazenamento seguro e adequado dos alimentos.

3. Contratos com Prazo Definido:

A prática de contratos com prazo e condições definidas permite à administração pública assegurar compromissos estáveis com os fornecedores, evitando oscilações bruscas de preços e garantindo o fornecimento regular dos gêneros alimentícios. A não adoção do SRP possibilita a elaboração de contratos específicos que atendem de maneira mais adequada às necessidades e peculiaridades do serviço de merenda escolar.

4. Conformidade com a Lei nº 14.133/2021:

De acordo com o art. 40, §3º, III, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento não será adotado quando a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor. No caso em questão, a economia de escala e a gestão centralizada das compras de alimentos para a rede de ensino integral de Itaiçaba-

CE justificam a opção por um modelo de contratação que não utilize o SRP.

5. Simplicidade Administrativa:

A adoção de um sistema de registro de preços implica em procedimentos administrativos adicionais, que podem não ser necessários para a presente aquisição. O processo administrativo simplificado permite que a administração municipal se concentre em garantir o fornecimento oportuno e a manutenção da qualidade dos gêneros alimentícios, reduzindo a carga burocrática e os custos operacionais associados.

Portanto, a não adoção do sistema de registro de preços foi fundamentada na busca pela eficiência, economia e segurança do processo de aquisição dos gêneros alimentícios necessários para a merenda escolar dos alunos, alinhando-se aos princípios da legalidade, da eficiência e do interesse público estabelecidos na nova Lei de Licitações e Contratos, Lei nº 14.133/2021.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Conforme o disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021, fica vedada a participação de empresas na forma de consórcio para o certame licitatório relacionado à aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE.

A decisão de vedação fundamenta-se nas seguintes considerações:

- **Complexidade Técnica e Operacional:** A aquisição de gêneros alimentícios não apresenta uma complexidade técnica e operacional que justifique a necessidade de participação em consórcio. O fornecimento dos itens listados no edital, como arroz, feijão, macarrão, carnes, legumes, frutas e derivados do leite, pode ser realizado por empresas qualificadas de forma individual.
- **Economia de Escala:** A contratação centralizada de um fornecedor para cada item ou para um conjunto de itens apresenta vantagens em termos de economia de escala. A divisão do fornecimento entre múltiplos fornecedores, em consórcio, poderia elevar os custos e complicar a logística de entrega, armazenamento e controle de qualidade dos alimentos.
- **Responsabilidade e Gestão Contratual:** A gestão e a fiscalização do contrato tornam-se mais simplificadas quando há um único responsável pelo fornecimento de cada item ou grupo de itens. A participação de consórcios pode diluir a responsabilidade e dificultar a identificação de falhas ou descumprimentos contratuais. O artigo 15, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, reforça a responsabilidade solidária dos integrantes do consórcio pelos atos praticados, mas a pulverização da responsabilidade não favorece a clareza e a transparência necessárias à boa gestão pública.
- **Parecer Jurídico:** A assessoria jurídica da Prefeitura Municipal de Itaiçaba-CE, ao analisar o cumprimento dos princípios estabelecidos no artigo 5º da Lei nº 14.133/2021, concluiu que a vedação da participação em consórcio atende aos princípios da eficiência, da racionalização administrativa e do interesse público. Além disso, a decisão visa garantir o atendimento adequado às especificações e condições higiênico-sanitárias dos alimentos fornecidos.
- **Capacidade Técnica:** As empresas do setor alimentício que operam

individualmente têm demonstrado, em processos licitatórios anteriores, capacidade suficiente para atender à demanda especificada, tanto em termos de quantidade quanto de qualidade dos gêneros alimentícios.

Com base nas razões expostas e com fundamentação nos artigos 14 e 15 da Lei nº 14.133/2021, a vedação à participação de empresas na forma de consórcio é considerada a melhor decisão para assegurar o fornecimento eficiente, seguro e economicamente vantajoso dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Com base na Lei nº 14.133/2021, é essencial avaliar os possíveis impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e adotar medidas mitigadoras eficazes. O planejamento ambiental é fundamental para a sustentabilidade da contratação, conforme estabelecido no Capítulo V da lei.

Os possíveis impactos ambientais associados à aquisição de gêneros alimentícios incluem:

- ****Desperdício de alimentos:**** O armazenamento inadequado e a administração ineficiente podem levar ao desperdício de gêneros alimentícios.
- ****Embalagens plásticas:**** O uso excessivo de embalagens plásticas pode contribuir para a poluição ambiental, especialmente se não forem descartadas corretamente.
- ****Transporte:**** A logística de transporte dos alimentos pode resultar na emissão de gases de efeito estufa e na poluição atmosférica.
- ****Produção agrícola:**** A produção de alimentos pode envolver o uso de pesticidas, fertilizantes químicos e recursos hídricos, impactando negativamente o solo e os cursos d'água.
- ****Resíduos orgânicos:**** O manuseio e descarte inadequado de resíduos orgânicos podem causar poluição do solo e da água e atrair vetores de doenças.

Para mitigar esses impactos, serão adotadas as seguintes medidas:

- **Gestão eficiente de estoque:** Implementar um sistema de controle de estoque para evitar o desperdício de alimentos, garantindo que sejam armazenados e usados de forma eficiente.
- **Embalagens sustentáveis:** Priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e incentivar os fornecedores a reduzir o uso de plásticos, adotando práticas de eco-design.
- **Logística verde:** Optar por fornecedores que utilizem práticas de logística sustentável, como a otimização de rotas, o uso de veículos menos poluentes e a redução da pegada de carbono.
- **Agricultura orgânica:** Incentivar a compra de alimentos orgânicos e de pequenos produtores locais, reduzindo o uso de pesticidas e fertilizantes químicos e preservando os recursos naturais.
- **Compostagem:** Implementar um programa de compostagem dos resíduos orgânicos gerados nas escolas, transformando-os em adubo para jardinagem e hortas locais.
- **Educação ambiental:** Promover a educação ambiental junto aos alunos e à

comunidade escolar, conscientizando sobre a importância da sustentabilidade e do consumo responsável.

Essas medidas estão em consonância com os princípios da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável estabelecidos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021. A adoção dessas práticas garante a integração dos aspectos ambientais no processo de contratação, proporcionando benefícios para o meio ambiente e a sociedade como um todo.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após a análise detalhada dos requisitos, demandas e contexto apresentado, observa-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede de ensino público integral de Itaiçaba-CE, junto à Secretaria de Educação, Cultura, Desporto, Ciências e Tecnologia é não só viável, como essencial. A seguir, são apresentados os fundamentos que corroboram a viabilidade e razoabilidade dessa contratação, conforme estipulado pela Lei nº 14.133/2021.

- **Atendimento às Diretrizes do PNAE:** A contratação está estruturada para atender às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo assim alimentação equilibrada e saudável aos estudantes, fator essencial para o desenvolvimento cognitivo e físico.
- **Sustentabilidade e Economia Local:** Prioriza-se a aquisição de alimentos frescos e orgânicos, além de produtos da agricultura familiar. Essa prática não só promove a sustentabilidade, como também apoia a economia local, em consonância com os princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.
- **Garantia de Qualidade e Segurança:** Os alimentos adquiridos seguem rigorosos padrões de qualidade e condições de armazenamento conforme as normas vigentes da ANVISA. Isso garante não apenas a qualidade dos produtos, mas a segurança alimentar dos estudantes.
- **Compatibilidade com Práticas de Mercado:** O levantamento de mercado realizado demonstra que os preços estimados estão em linha com os valores praticados, atendendo às disposições do Art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que requer compatibilidade dos valores com os preços de mercado e considera potenciais economias de escala.
- **Análise de Riscos e Mitigação:** A fase de planejamento, alinhada ao Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, contemplou uma análise abrangente dos riscos potenciais, garantindo a implementação de medidas mitigadoras que assegurem a boa execução contratual.
- **Impacto Social e Educacional:** A contratação tem um impacto social significativo, beneficiando as famílias de baixa renda e garantindo que os estudantes tenham acesso a uma alimentação adequada. Isso contribui diretamente para a igualdade de oportunidades e o melhor desempenho escolar, de acordo com os objetivos do Art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

Portanto, com base nas análises técnicas, legais e econômicas realizadas, posicionamo-nos favoravelmente à viabilidade e razoabilidade da contratação. Esta aquisição é essencial para que a Prefeitura Municipal de Itaiçaba cumpra suas responsabilidades educacionais e sociais, promovendo a saúde e bem-estar dos