



1. Descrição das Necessidades

A aquisição tem por finalidade garantir o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios para a alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, no âmbito do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendem as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2. Área Requisitante

Secretaria Municipal de Educação de Cachoeira do Piriá – Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar.

3. Previsão no Plano Anual de Contratações (PAC)

A demanda está prevista no PAC da Secretaria Municipal de Educação para o exercício de 2025, alinhada às ações prioritárias da política pública educacional e da execução dos recursos oriundos do PNAE.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os produtos devem atender às especificações nutricionais, sanitárias e de segurança alimentar exigidas pelo FNDE, ANVISA e Ministério da Agricultura. Devem apresentar embalagens adequadas, datas de validade compatíveis (mínimo de 6 meses) e rótulos com todas as informações exigidas por legislação.

4.2 Os produtos deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado;

4.3 As hortaliças deverão ser frescas, inteiras, as folhas deverão se apresentar intactas e firmes, ser isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, sem parasitas, larvas ou outros animais nos produtos ou embalagens sem umidade externa anormal, isenta de odor e sabor estranhos, isentos de enfermidades e não deverão estar danificadas por lesões que afetem a sua aparência e utilização.

4.4 Os fornecedores deverão entregar os produtos de acordo com a ordem de fornecimento, sendo:

Hortifrúti	Entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a)
------------	---



	servidor(a) designado(a) pela contratante, no horário das 08:00 às 14:00hs
--	--

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento junto a fornecedores locais e regionais, utilizando cotações eletrônicas, pesquisa em bancos de preços públicos. Considera-se importante valorizar a participação de pequenos produtores e fornecedores regionais, conforme previsto no PNAE. Conforme cotação em anexo.

COOAF (Cooperativa de agricultores familiares de Capanema)	R\$ 587.610,00
---	----------------

6. Descrição da Solução como um Todo

Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, através de chamada pública.

7. Estimativa de Quantidades a Serem Contratadas

7.1 A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 8 meses, em complementação a contratação anterior para início do período letivo.
- Previsão do número total de alunos; 5.680 alunos.
- Unidades Escolares: Totalizando em 48 escolas, divididas em 46 escolas municipais (3 escolas quilombolas, 5 escolas sem energia elétrica, 1 escola em tempo integral); e 2 escolas estaduais.

7.2 Não foi considerado o histórico de contratações dos anos anteriores, uma vez que o município estava adquirindo através de Chamada Pública produtos não condizentes com a produção de agricultores familiares locais e regionais, bem como, somente se teve acesso a parte dos procedimentos de contratação publicados no Mural de Licitações do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará, não tendo sido entregues documentos de despesas e prestação de contas da execução dos programas de alimentação escolar no período de transição de governo, para equiparação de consumo.

Segue planilha com os itens, unidades e quantidades estimadas:



ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRICULTURA FAMILIAR	EMBASAMENTO LEGAL	UND	QUAN./KG
01	Abacate regional: Boa qualidade, sem machucados grau médio de amadurecimento. Validade mínima: grau de maturação adequação ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene.	KG	2.700
02	Abóbora regional: Tamanho médio, casca firme de coloração alaranjada, sem partes amassadas e estragadas. Validade mínima: Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.200
03	Açaí médio congelado pasteurizado: Contendo polpa de açaí, CHO, PTN, Fibra alimentar, Sódio, e zero de Gordura Trans. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 5 dias anteriores na data de entrega.	Atender padrões e certificação do selo de qualidade e higiene sanitária	LT	4.800
04	Alface: Folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades para consumo.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	150



	Validade mínima: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino			
05	Arroz: Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 1 Kg.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	2.000
06	Banana prata: Boa qualidade, grau médio de amadurecimento, tamanho médio. Validade mínima: Grau de maturação adequada ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	7.000
07	Cheiro verde: De 1º qualidade, folhas novas verdes, viçosas, livres de fungos e sujidades. Validade mínima: Grau de		KG	200



PREFEITURA DE
CACHOEIRA DO PIRIÁ

GOVERNANDO PARA TODOS

PREFEITURA DE CACHOEIRA DO PIRIÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SECRETARIA
MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO

	maturação adequada para consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidade de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene		
08	Couve manteiga: De 1º qualidade, folhas novas, verdes escuras, cor uniforme, livre de fungos e sujidades. Validade mínima: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega na unidade de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	200
09	Farinha de mandioca: Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1kg	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	3.000
	Feijão caupi ou colônia: safra nova. Grãos inteiros, isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica,	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	500



10	transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima: de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.			
11	Macaxeira: Fresca, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de amadurecimento apropriado para consumo. Validade mínima: Grau de maturação adequado ao consumo a parti de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	 Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.500
12	Melancia regional: Boa qualidade, sem machucados, grau médio de amadurecimento. Validade mínima: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	7.000
	Pepino: Fresco, sem partes amassadas, amolecidas e estragadas, em estado de			



13	amadurecimento apropriado para consumo. Validade mínima: Grau de maturação adequado ao consumo a parti de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	800
14	Pimentinha de cheiro (verde): De 1º qualidade, íntegra, consistência firme, livre de fungos e sujidades. Validade mínina: Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24 horas da data de entrega nas unidades de ensino.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	400
15	Polpa de frutas abacaxi (natural) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. Validade mínima: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.500
16	Polpa de frutas acerola (natural) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. Validade mínima: De até no mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene	KG	1.000
17	Polpa de frutas cupuaçu (natural) : Congelada, sob o congelamento de - 18°C. Validade mínima: De até no		KG	1.500



	mínimo 3 meses após a data de fabricação.	Atender padrões de qualidade e higiene		
--	---	--	--	--

8. Justificativa para o Parcelamento ou Não da Solução

A entrega será realizada de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Secretaria, considerando a perecibilidade de diversos produtos e a capacidade de armazenamento das unidades escolares. O parcelamento garante melhor controle logístico, evita desperdícios e mantém a qualidade dos alimentos.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há interdependência com contratos correlatos e/ou interdependentes.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada com o plano de ação da Secretaria e com o planejamento orçamentário previsto para o exercício de 2025, integrando-se às metas de melhoria da qualidade da alimentação escolar.

11. Resultados Pretendidos

Através de chamada pública para agricultura familiar tem como principais resultados pretendidos:

- Estimular e fortalecer a produção da agricultura familiar, proporcionando oportunidades de comercialização direta dos produtos locais para as escolas.
- Incentivar a oferta de alimentos diversificados e de qualidade, contribuindo para uma alimentação mais saudável e equilibrada para os estudantes.
- Gerar impacto positivo na economia local, uma vez que a compra direta de alimentos da agricultura familiar contribui para o desenvolvimento econômico das comunidades rurais.
- A oferta de refeições nutritivas e saborosas provenientes da produção local pode contribuir para a redução da evasão escolar, pois a alimentação adequada está diretamente ligada ao desempenho escolar.
- A compra de alimentos da agricultura familiar fortalece os vínculos entre a escola e a comunidade local, promovendo uma relação mais próxima entre produtores, educadores e estudantes.



- A diversificação da oferta de alimentos proporciona oportunidades para a educação alimentar e nutricional nas escolas, sensibilizando os estudantes sobre a importância de uma alimentação saudável.

12. Providências a Serem Tomadas

- Abertura do processo de contratação com base neste ETP;
- Mapeamento dos produtos da agricultura familiar e fornecedores locais e regionais.
- Elaboração dos cardápios da alimentação escolar, incluindo alimentos regionais, com respeito às referências nutricionais e aos hábitos alimentares locais, e conforme a safra.
- Realização de pesquisa de preços de mercado;
- Elaboração do Termo de Referência;
- Escolha da modalidade de licitação adequada (ex: chamada publica);
- Publicação do edital e condução do certame.

13. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação pode gerar resíduos sólidos (embalagens), devendo ser prevista logística para descarte sustentável. Sempre que possível, será priorizada a aquisição de produtos com menor impacto ambiental e uso de embalagens recicláveis ou reutilizáveis.

14. Viabilidade da Contratação

A contratação é viável, pois atende a uma política pública prioritária, tem respaldo legal e orçamentário, há oferta regular de fornecedores no mercado local e regional, e há experiência prévia da Secretaria na gestão desse tipo de aquisição.

Ritchelly Alves da Silva

Ritchelly Alves da Silva
Nutricionista
CRN-MA 13337