

OFICIO Nº 2502-01- SEMED/PMP/PA.

Primavera/PA, 25 de fevereiro de 2025.

Ao

Gabinete do Prefeito

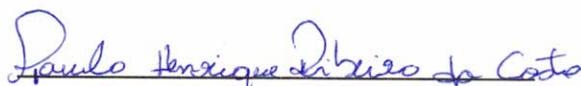
Exmº Sr. Áureo Gomes,  
Prefeito Municipal

**Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA DO MUNICÍPIO DE PRIMAVERA/PA.**

Honrado em cumprimenta-lo encaminho a V. Exa. Para sua apreciação e análise, nossa solicitação para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura Familiar para a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino municipal e estadual de Primavera-PA, de acordo com o assunto supramencionado, conforme consta no Documento de Formalização de Despesas (DFD), Estudo Técnico Preliminar (ETP), Pesquisa de Preços (PP) com Mapa e o Termo de Referência, em anexo a este ofício.

Na hipótese de sua aceitação e aprovação, solicito que seja encaminhado o respectivo processo ao setor competente para as providencias cabíveis, renovando assim nossas sinceras estimas e apreço.

Atenciosamente,



**Paulo Henrique Ribeiro da Costa**  
Secretario Municipal de Educação



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

<b>ÓRGÃO:</b> SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PRIMAVERA - PARÁ
<b>RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:</b> Rubens Lima Gonçalves / CRN 7 - 11407
<b>E-MAIL:</b> nutrirubenslima@gmail.com

### 1. Objeto

Caracteriza-se como objeto de demanda a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA DO MUNICÍPIO DE PRIMAVERA/PA.

De acordo com o inciso IV do art. 2º do Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, o Documento de Formalização de Demanda (DFD) é o documento que fundamenta o plano de contratações anual, em que a área requisitante evidencia e detalha a necessidade de contratação.

Adicionalmente, o art. 8º do Decreto nº 10.947, de 2022 e § 1º do art. 10 da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022, especificam as informações mínimas requeridas ao preenchimento do DFD no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), as quais serão detalhadas nos tópicos a seguir:

### 2. Justificativa da Necessidade da Contratação:

O fornecimento dos itens é enquadrado como continuado tendo em vista que a aquisição de Gêneros Alimentícios da agricultura Familiar para a merenda escolar destina-se para utilização diária no preparo da alimentação dos alunos da rede municipal e estadual de ensino de Primavera. Sendo produtos, em sua maioria, perecíveis ou que necessitem de acondicionamento em freezers ou geladeiras que deverão ser entregues em conformidade com o planejamento do setor de alimentação da Secretaria Municipal de Educação, obedecendo as especificações do cardápio diário determinado para as escolas. A entrega deverá ser feita pelos fornecedores conforme o cronograma de entregas que será disponibilizado aos produtores rurais firmados dentro do processo de Chamada Pública, seguindo os critérios e períodos de produção de cada produto, sua sazonalidade e possíveis condições adversar de intempéries, devidamente justificadas. Sendo a vigência anual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar em anexo ao Termo de Referência. Os itens, suas especificações e quantitativos, bem como os valores cotados estão apresentados na listagem abaixo:

### 3. Descrição e Quantidades dos Itens:

Os itens, suas especificações e quantitativos definidos por cada secretaria estão apresentados na listagem abaixo:





ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	<b>Abacaxi.</b> Especificação: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.400
2	<b>Abóbora.</b> Especificações: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.700
3	<b>Açaí Médio ou Regular (tipo B) em polpa.</b> Especificações: Açaí, congelado, apresentando consistência densa de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 –Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e Decreto nº326 de 20/01/2012. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	1.660
4	<b>Alface.</b> Especificações: Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	350
5	<b>Banana.</b> Especificações: Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.	Kg	2.500
6	<b>Batata doce.</b> Especificações: Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.	kg	2.200
7	<b>Cariru.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada	kg	315
8	<b>Cebolinha.</b> Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	230
9	<b>Coentro.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em	kg	230



	maços. Transportados de forma adequada.		
10	<b>Couve.</b> Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada	kg	280
11	<b>Farinha de mandioca.</b> Especificações: É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1100
12	<b>Farinha de tapioca.</b> Especificações: É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	450
13	<b>Feijão caupi.</b> Especificações: Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter KG 2.490 materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1.880
14	<b>Feijão verde.</b> Especificações: De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	180
15	<b>Goiaba.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	2000
16	<b>Jambu.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	200
17	<b>Laranja.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	Kg	3.200
18	<b>Limão taiti.</b> Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, sãos e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e	kg	2.300

	internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.		
19	<b>Macaxeira.</b> Especificações: Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento ( -18°C). Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).	kg	2.200
20	<b>Mamão.</b> Especificações: Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	2000
21	<b>Manga.</b> Especificações: Deve ser de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	1000
22	<b>Maxixe.</b> Especificações: Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	220
23	<b>Mel em sachê.</b> Especificações: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.	kg	300
24	<b>Melancia.</b> Especificações: Frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem KG 2.820 rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	2.600
25	<b>Milho verde espiga.</b> In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes.	kg	2.100



26	<b>Ovo de galinha caipira.</b> Especificações: Apresentar -se com a casca íntegra, cor, odor e sabor característicos.	und	36.000
27	<b>Pepino.</b> Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, íntegros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde -claro, e casca verde -escuro. Cheiro e sabor característico.	kg	600
28	<b>Pimentão.</b> Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e íntegros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	220
29	<b>Pimentinha.</b> Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e íntegros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	300
30	<b>Polpa de muruci.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
31	<b>Polpa de taperebá.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
32	<b>Polpa de caju.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
33	<b>Polpa de acerola.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
34	<b>Polpa de goiaba.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900



35	<b>Polpa de abacaxi.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
36	<b>Polpa de maracujá.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	900
37	<b>Quiabo.</b> Especificações: Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	140
38	<b>Tangerina.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	1.900

Todos os produtos relacionados acima serão disponibilizados para atendimento da Merenda Escolar, por responsabilidade da secretaria municipal de Educação de Primavera. Os quantitativos aqui demonstrados foram levantados através dos consumos de exercícios anteriores, considerando que a demanda apontada busca atender o município por um período de 12 (doze) meses. Vale considerar que o quantitativo aqui expresso não formaliza nenhuma obrigação com a administração municipal.

#### 4. Tipo de Demanda:

<b>BENS COMUNS ( X )</b>
<b>EQUIPAMENTOS / MATERIAIS PERMANENTES ( )</b>
<b>SERVIÇOS COMUNS ( )</b>
<b>SERVIÇOS CONTINUADO ( )</b>
<b>SERVIÇO NÃO CONTINUADO ( )</b>
<b>SERVIÇOS DE ENGENHARIA ( )</b>

OBRA ( )

## 5. Forma de contratação sugerida:

**MODALIDADES DAS LEIS E RESOLUÇÕES:** lei nº 11.947/2009-PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas alterações (Lei nº 14.660 de 23 de agosto de 2023), Lei nº 8.847, de 9 de maio de 2019 e suas alterações (Projeto de Lei de nº 263/2024), Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e suas alterações (Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021 e Resolução CD/FNDE nº 7, de 2 de maio de 2024).

PREGÃO ELETRÔNICO ( )

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS ( )

DISPENSA ( X )

INEXIGIBILIDADE ( )

DIÁLOGO COMPETITIVO ( )

CONCORRÊNCIA ( )

CHAMAMENTO PÚBLICO ( X )

## 6. Estimativa Preliminar do Valor da Contratação:

O valor a ser admitido deverá ser decorrente de prévia pesquisa de mercado, que poderá ser realizada através de sítio especializado e de domínio amplo, realizando busca de valores cotados por licitantes em participação de processos licitatórios, devidamente compilados nas plataformas de pesquisa, com Produtores da agricultura Familiar que obtenham CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar), ou ainda junto a órgãos ou entidades oficiais responsáveis pelo assessoramento e desenvolvimento da Agricultura dentro da municipalidade de Primavera – Pará, o que permitirá determinar os valores médios praticados no mercado, possibilitando delimitar o valor máximo aceitável de acordo com a realidade mercadológica, paltando os valores que deverão ser tabelados em edital.

## 7. Indicação da Data Pretendida para a Assinatura da Contratação:

A Contratação se dará a partir de mês de Abril de 2025.

## 8. Grau de Prioridade da Compra ou da Contratação:

Grau de prioridade: Alto

## 9. Resultados Pretendidos:

A aquisição dos produtos em questão pretende alcançar:

a) A necessidade e responsabilidade de manter a alimentação escolar de qualidade e frequente nas escolas municipais de Primavera;

b) Contribuir para o desenvolvimento cognitivo dos alunos durante suas atividades diárias escolares, permitindo o acesso a boa alimentação e desenvolvimento nutricional;

c) Conscientizar os educandos sobre a educação alimentar, seus benefícios para a saúde física e mental, levando esse conhecimento também para sua base familiar.

## 10. Das Dotações:

**EXERCÍCIO 2025:****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:**

- Atividade: 12.306.0006.2.060- Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE;
- Atividade: 12.306.0006.2.061- Manutenção do Programa Estadual de Alimentação Escolar – PEA/Estado.
- Atividade : 12.361.0006.2064- Manutenção do Programa Salário Educação – QSE.
- Atividade: 12.122.0006.2050 Operacionalização E Manutenção da Secretaria Municipal de Educação.
- Subelemento: 3.3.90.30.00- Material de Consumo.

**10. SECRETARIA RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL:**

- Secretaria Municipal de Educação
- Fiscal de Contrato: Rubens Lima Gonçalves

**11. Nome da Área Requisitante Ou Técnica com a Identificação do Responsável.**

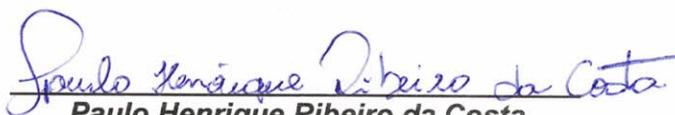
- Órgão requisitante: Secretaria Municipal de Educação de Primavera – Pará.
- Responsável pela demanda: Rubens Lima Gonçalves - CRN 7 - 11407

Primavera/PA, 31 de fevereiro de 2025.



**Rubens Lima Gonçalves**

Nutricionista  
CRN 7 - 11407



**Paulo Henrique Ribeiro da Costa**

Secretário Municipal de Primavera-PA.  
Decreto Municipal nº 078/2021

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A MERENDA ESCOLAR

### 1. DA UNIDADE REQUISITANTE

- 1.1. Secretaria Municipal de Educação do Município de Primavera-PA.
- 1.2. **Responsável Técnico:** Rubens Lima Gonçalves / CRN 7 - 11407

### 2. DO OBJETO

2.1. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA COMPLEMENTAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA DO MUNICÍPIO DE PRIMAVERA/PA.

### 3. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. É imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, dado o início do ano letivo de 2025, para a necessária manutenção da alimentação escolar das unidades municipais e estaduais de educação (escolas e creches), visando melhor qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis, considerando a legislação do PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) Resolução/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, e suas alterações (RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 e RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 7, DE 2 DE MAIO DE 2024) e lei nº 11.947/2009-PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e suas alterações ( LEI 14.660 DE 23 DE AGOSTO DE 2023), Lei nº 8.847, de 9 de maio de 2019 e suas alterações (Projeto de Lei de nº 263/2024)

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípua que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação (SEMED) através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O Programa Estadual de Alimentação Escolar no Estado do Pará - PEAE/PA, no âmbito da Secretaria de Estado de Educação - SEDUC, foi instituído pela Lei Nº 8.847, de 9 de maio de 2019, com o objetivo de oferecer alimentação escolar aos alunos de ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos da rede pública estadual, por meio de repasse de recursos financeiros diretamente aos municípios que realizem, nas suas respectivas áreas de circunscrição, a aquisição de gêneros alimentícios, preparo e fornecimento de alimentação escolar para os estabelecimentos da rede pública estadual de ensino.

O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de 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 cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Conforme veiculado no Site da Fundação Mudes – FUNDAÇÃO MOVIMENTO UNIVERSITÁRIO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL, instituição sem fins lucrativos criada em 1966, que promove atividades e projetos sociais para adolescentes e jovens em situação de vulnerabilidade socioeconômica, reforça em sua matéria o nosso conhecimento sobre a importância da merenda escolar nas instituições públicas de ensino - *“A instituição de ensino é o lugar onde as crianças e os adolescentes são capazes de desenvolver conhecimentos e aprendizados essenciais ao longo do crescimento. A maioria desses estudantes passa boa parte da vida em uma sala de aula. Para os alunos em vulnerabilidade social, o almoço na escola é, muitas vezes, a única refeição do dia.*

*Segundo o relatório da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Penssam), 33 milhões de pessoas estão em situação de insegurança alimentar. Este lamentável cenário retrata a situação de muitas crianças do Brasil e traz a importância de as instituições de ensino oferecerem a merenda como forma de auxiliar o desenvolvimento escolar e a saúde dos estudantes. O Programa Nacional de Segurança Alimentar (PNAE) é um programa do governo brasileiro que visa garantir a segurança alimentar por meio de ações de educação alimentar e nutricional para os estudantes de todas as redes públicas de ensino. O PNAE também contribui com o desenvolvimento escolar de aprendizagem e fomenta práticas de alimentação saudável. Portanto, é imprescindível que as instituições de ensino tenham um planejamento de uma refeição nutricional reforçada, a fim de que seja promovida a educação, saúde, o bem-estar e a segurança alimentar de qualidade.”*

O FNDE implementa a mais de 50 anos incentivos através de programas, orientações e ações para que a merenda escolar seja cada vez mais um elemento indispensável, não somente para o simples objetivo de alimentação, mas também para que se possa entender os seus benefícios nutricionais e que estão ligados diretamente ao bem estar do desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes em fase escolar. O PNAE também promove a possibilidade da ampliação do conhecimento e importância sobre a ingestão de alimentos de boa qualidade e os benefícios a saúde das crianças e jovens, os quais estarão levando esse conhecimento para dentro de suas casas, compartilhando com sua família.

O Ministério da Educação reforça este conceito em seu site - <http://portal.mec.gov.br>, colocando em foco a importância da Merenda Escolar no dia a dia das escolas. No texto

apresentado por Rovênia Amorin, em 14 de novembro de 2013, que tem como tema – “Merenda pode ser um subsídio ao ensino das demais disciplinas” – destaca-se o seguinte trecho “*Em Brasília, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) apresentou experiência com a alimentação escolar. Alunos de escolas públicas e particulares puderam participar de oficinas e aprender a elaborar pratos saudáveis. “Durante muito tempo, o foco da merenda escolar era combater a evasão escolar. O legislador entendia que o aluno ia para a escola para comer. Hoje, há um entendimento que a merenda é um processo educativo, de formação de hábitos saudáveis e que deve contribuir para aprendizagem e o rendimento escolar”, observa Albaneide Peixinho, coordenadora-geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae).*

*Operacionalizado pelo FNDE, o Pnae é referência para vários países em todo o mundo. O programa permite às prefeituras pagar até 30% a mais por produtos de origem orgânica originários da agricultura familiar. “O foco do Pnae não é dar comida de qualquer jeito, mas oferecer um cardápio equilibrado, elaborado por nutricionista, e envolver professores na alimentação saudável”, acrescenta a coordenadora. “Os professores devem entrar com a teoria para orientar os alunos.”*

Portanto, carregado de informações e cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de Primavera-Pa, surge a necessidade do cumprimento da legislação vigente na garantia da alimentação saudável aos alunos atendidos por este município, zelando pelo o princípio constitucional da economicidade no qual a relação custo-benefício no setor público refere-se não apenas à relação custo-benefício em termos monetários, mas também à relação custo-benefício social das políticas públicas, no qual preza obter a manutenção da qualidade e a celeridade na prestação do serviço, aplicando a Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

**3.2.** Considerando que a Secretaria de Educação compreende a necessidade de incluir alimentos que além de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável, será fornecida em quantidades suficientes e que serão respeitadas a cultura alimentar local, adquirindo alimentos que atendam as especificidades alimentares dos alunos atendidos pelo município;

**3.3.** A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros Alimentícios para merenda escolar foi estimada levando em consideração o número de alunos matriculados para o exercício de 2024, conforme se verifica na planilha abaixo.

TURMA	CONTAGEM DE ALUNOS
E M E F JOSE PEREIRA GOMES (INEP: 15062279)	
1º ANO (9 ANOS)	102
2º ANO (9 ANOS)	115



3º ANO (9 ANOS)	104
AEE	26
E M E F MANOEL ANTONIO LEITE (INEP: 15145891)	
4º ANO (9 ANOS)	
MANHÃ	90
TARDE	83
5º ANO (9 ANOS)	
MANHÃ	87
TARDE	68
AEE	31
EJA P 1ª ETAPA	35
EJA P 2ª ETAPA	48

TURMA	CONTAGEM DE ALUNOS
E M E I F ANTONIA CUNHA (INEP: 15062252)	
1º ANO (9 ANOS)	14
MATERNAL MULTI	13
MULTI 1º/2º/3º	19
MULTI 4º/5º ANO	24
MULTI PRÉ I/II	25
E M E I F ANTONIO MARTINS GOMES (INEP: 15062570)	
MATERNAL MULTI	13
MULTI 1º/2º/3º	19
MULTI 4º/5º ANO	15
MULTI PRÉ I/II	18
E M E I F DRA FLORINDA FURTADO GOMES (INEP: 15548201)	
PRÉ ESCOLA II	97
E M E I F JOAO BATISTA DE SOUSA (INEP: 15062619)	
1º ANO (9 ANOS)	16
MATERNAL MULTI	12





MULTI 1º/2º/3º	16
MULTI 4º/5º ANO	22
MULTI PRÉ I/II	25

E M E I F JOSE ALVES LEITE (INEP: 15062368)	
PRÉ ESCOLA I	33
PRÉ ESCOLA II	40
E M E I F PADRE JOSE DE ANCHIETA (INEP: 15062392)	
PRÉ ESCOLA I	20
PRÉ ESCOLA II	23

E M E I F PROFESSORA INES OLIVEIRA DE MESQUITA (INEP: 15062287)	
1º ANO (9 ANOS)	46
2º ANO (9 ANOS)	39
3º ANO (9 ANOS)	53

E M E I F RAIMUNDA FIGUEIREDO DE OLIVEIRA (INEP: 15062414)	
3º ANO (9 ANOS)	12
MATERNAL MULTI	14
MULTI 1º /2º	19
MULTI 4º/5º ANO	11
MULTI PRÉ I/II	13
EMEI ANA PINHEIRO DE OLIVEIRA (INEP: 15161960)	
MATERNAL II	57
MATERNAL III	84
PRÉ ESCOLA I	102
<b>Total geral</b>	<b>1 703</b>

Relação dos alunos matriculados na Rede Estadual 2024

E E E F INOCÊNCIO SOARES (INEP: 1506224)	765
--	-----

E E E F M MANOEL LOBATO (INEP: 15062201)

789

**3.4.** Considerando que a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 no artigo preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. A Lei nº 11.947/2009, em seu artigo 14, alterado pela 14.660, de 23 de agosto 2023, estabelece que:

*“Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.*

.....

*§ 3º A aquisição dos gêneros alimentícios de que trata o **caput** deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.” (NR)*

O Município de Primavera não possui produtores da agricultura familiar referenciados como assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. Todos os proponentes participantes do processo de compra para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar são produtores individuais ou Grupos Formais, organizados em cooperativa ou associações.

**3.5.** Considerando que o cumprimento dessa legislação promove no ambiente escolar o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais além de apoiar ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar criando oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras com a estimulação na permanência do agricultor no campo, valorizando assim a produção local/regional e o desenvolvimento agrário sustentável, em conformidade com o art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e o Decreto nº 6.447/2008, com a Lei nº 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE;

**3.6.** Considerando que ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por desígnio garantir todas

as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis. Nessa perspectiva, o PNAE passou por diversas mudanças ao longo do tempo e hoje não busca apenas reduzir a fome dos estudantes durante sua permanência na escola, mas também passou a incentivar a agricultura familiar (RODRIGUES et al., 2020);

## 4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

**4.1. O Plano Anual de Contratação é obrigatório a esta Administração Pública cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regulamentação do Plano Anual de Contratação diante da necessidade da aquisição dos produtos para a confecção da merenda escolar para o ano de 2025.**

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 5.1. Requisitos Mínimos de Qualidade:

- a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- b) No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis;
- c) A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
- d) Os hortifrúteis e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;
- e) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
- f) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

### 5.2. Requisitos de Sustentabilidade:

- a) Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas em especial NR 20, NBR 8460, NBR 15514.

b) As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, tanto no processo de extração das matérias-primas utilizadas, como na fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas.

### 5.3. Requisitos de responsabilidade social e econômica

a) A responsabilidade social para alimentação dos alunos da rede pública de ensino recai para a Secretaria Municipal de Educação de Primavera, que detém a ciência de que existem alunos que necessitam deste reforço alimentar de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar.

### 5.4. Requisitos obrigacionais gerais:

a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

d) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

- i) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) Os Valores e quantitativos estabelecidos em edital deverão ser devidamente analisados e observados pelo proponente, sendo de sua responsabilidade todos os ônus decorrentes dos custos com a entrega e transportes, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- l) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- m) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

## 5.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

- a) **Local da Entrega:** Os produtos desta licitação, deverão ser entregues todas as Terças-feiras no endereço no Centro de abastecimento da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado à - Rua Cesar Pinheiro, bairro Centro, s/nº, Primavera – PA, CEP 68.707-000, de 07:00hs as 08:00hs.
- b) Todos os produtos serão entregues conforme solicitado e a critério da Secretaria solicitante, de acordo com o Cronograma de Entrega, emitido pelo setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.
- c) Efetuar a entrega dos produtos em perfeito estado, de forma parcelada, de acordo com as quantidades indicadas na Ordem de Fornecimento, com as especificações constantes no presente Termo, nos dias e horários indicados no Cronograma de entrega, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento e Empenho emitida pela Secretaria solicitante;
- d) Substituir os produtos fornecidos em desacordo com a proposta de preços e as especificações constantes do objeto deste Termo, ou que porventura sejam entregues com defeitos, em desacordo ou imperfeições, cabendo ao licitante vencedor providenciar a reposição imediata, sem ônus para o Município;
- e) A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste edital e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como em adequado estado de conservação e higiene. Caso os produtos se apresentem fora das especificações técnicas, os mesmos devem ser substituídos imediatamente. Permanecendo o desacordo, os produtos serão devolvidos no ato da entrega e será emitido no mesmo momento, Relatório de Inconformidade/ Devolução, que deve ser assinado pelo entregador e pelo recebedor da mercadoria.

## 5.6. Requisitos Contratuais

**5.6.1.** O fornecimento pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância para execução das atividades administrativas e do atendimento aos educandos sob os cuidados e responsabilidade do município, tem-se então que o fornecimento é contínuo conforme art. 106 da lei 14.133/2021, sendo o contrato com prazo inicial de duração a partir da data de sua assinatura, com termino no último dia

**5.6.2.** A Administração realizará a fiscalização por meio de Servidor nomeado para atuar como Fiscal de Contratos e desempenhar as seguintes atividades:

I - Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

II - Propor a celebração de aditivos ou rescisão, quando necessário;

III - Controlar o prazo de vigência do contrato sob sua responsabilidade;

IV - Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, em ordem cronológica, cuidando para que o valor do contrato não seja ultrapassado;

V - Manter sob sua guarda, cópias dos processos de contratação;

VI - Encaminhar, à autoridade competente, eventuais pedidos de modificações no cronograma físico-financeiro, substituições de materiais e equipamentos, formulados pela contratada;

VII – Confrontar os preços e quantidades constantes da Nota Fiscal com os estabelecidos no contrato;

VIII - Receber e atestar Notas Fiscais e encaminhá-las à unidade competente para pagamento;

IX – Verificar se o prazo de entrega, especificações e quantidades encontram-se de acordo com o estabelecido no instrumento contratual;

X - Informar a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;

XI - Solicitar, quando necessário, auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Prefeitura Municipal, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual; do último mês do ano exercício de sua assinatura. Ocorrendo o Processo de Dispensa de Licitação mediante Chamamento Público.

## **5.7. DAS AMOSTRAS**

5.7.1. Haverá a necessidade de apresentação de amostra dos itens licitados as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da

licitação e a referência a esta chamada pública, em data e local a ser definida no ato da sessão, após o término da fase de habilitação dos proponentes, seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE;

5.7.2. As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.

5.7.3. Para os itens resfriados e congelados (como a polpa de frutas), as licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.

5.8.4. As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.

5.8.5. As amostras serão devolvidas após as análises e conclusões da Chefe de Nutrição de SEMED, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação durante o processo de análise. Os proponentes que se recusarem em deixar as amostras físicas ou não apresentarem as mesmas dentro das condições exigidas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista. Salvo na ocasião de produtos que estiverem na entre safra, devendo o proponente apresentar declaração de que se compromete a apresentar sua amostra no período que esta estiver a disposição para colheita, coleta ou produção, informando o período aproximado da safra e o(s) produto(s) que será(ão) apresentado(s) com as devidas manifestações sobre sua falta para a amostragem.

5.8.6. A convocação para amostras ficará a cargo do Agente de Contratação que conduzir o certame para definir data e horário que serão devidamente estabelecidos na sessão da Chamada Pública, registrada em Ata, a serem realizadas no prédio da Secretaria Municipal de Educação localizada a Rua Cesar Pinheiro, s/nº, Centro, Primavera – PA – CEP 68.707-000.

## 6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

### 6.1. Quantidades estimadas considerando consumo anual.

6.1.1. A Prefeitura Municipal de Primavera regulamentou através do Decreto Municipal nº 126/2023 de 28 de dezembro de 2023, devidamente publicado em Diário Oficial do Município em 28 de dezembro de 2023.

6.1.2. Os preços estimados foram encontrados através de cotações realizadas com fornecedores locais e através de mídia especializada do Site Banco de Preços utilizado pelo setor de compras.

6.1.3. Justifica-se as cotações realizadas nos fornecedores locais que corriqueiramente participaram dos Chamamentos Públicos anteriores realizados com o mesmo objeto para análise inicial dos preços e como fonte de preços para poder realizar cotações com o Banco de Preços e encontrar preços compatíveis.

6.1.4. O levantamento dos quantitativos se deu devido a solicitação da Nutricionista que assina este Estudo Técnico Preliminar, com os quantitativos individuais de consumo mensal com a seguinte previsão:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	<b>Abacaxi.</b> Especificação: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.400
2	<b>Abóbora.</b> Especificações: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.700
3	<b>Açaí Médio ou Regular (tipo B) em polpa.</b> Especificações: Açaí, congelado, apresentando consistência densa de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº01 de 07/01/2000 –Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e Decreto nº326 de 20/01/2012. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	1.660



4	<p><b>Alface.</b> Especificações: Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.</p>	kg	<b>350</b>
5	<p><b>Banana.</b> Especificações: Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.</p>	Kg	<b>2.500</b>
6	<p><b>Batata doce.</b> Especificações: Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.</p>	kg	<b>2.200</b>
7	<p><b>Cariru.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada</p>	kg	<b>315</b>



8	<b>Cebolinha.</b> Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	230
9	<b>Coentro.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	230
10	<b>Couve.</b> Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada	kg	280
11	<b>Farinha de mandioca.</b> Especificações: É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1100
12	<b>Farinha de tapioca.</b> Especificações: É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	450

13	<b>Feijão caupi.</b> Especificações: Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter KG 2.490 materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	1.880
14	<b>Feijão verde.</b> Especificações: De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	180
15	<b>Goiaba.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.	kg	2000
16	<b>Jambu.</b> Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	200



17	<p><b>Laranja.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.</p>	Kg	3.200
18	<p><b>Limão taiti.</b> Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, são e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.</p>	kg	2.300
19	<p><b>Macaxeira.</b> Especificações: Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento ( -18°C). Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).</p>	kg	2.200



20	<p><b>Mamão.</b> Especificações: Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p>	kg	2000
21	<p><b>Manga.</b> Especificações: Deve ser de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.</p>	kg	1000
22	<p><b>Maxixe.</b> Especificações: Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.</p>	kg	220
23	<p><b>Mel em sachê.</b> Especificações: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.</p>	kg	300

24	<b>Melancia.</b> Especificações: Frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem KG 2.820 rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	<b>2.600</b>
25	<b>Milho verde espiga.</b> In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em sacos plásticos transparentes.	kg	<b>2.100</b>
26	<b>Ovo de galinha caipira.</b> Especificações: Apresentar -se com a casca íntegra, cor, odor e sabor característicos.	und	<b>36.000</b>
27	<b>Pepino.</b> Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde -claro, e casca verde -escuro. Cheiro e sabor característico.	kg	<b>600</b>
28	<b>Pimentão.</b> Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	<b>220</b>
29	<b>Pimentinha.</b> Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	<b>300</b>



30	<p><b>Polpa de muruci.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900
31	<p><b>Polpa de taperebá.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900
32	<p><b>Polpa de caju.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900

33	<p><b>Polpa de acerola.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900
34	<p><b>Polpa de goiaba.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900
35	<p><b>Polpa de abacaxi.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900





36	<p><b>Polpa de maracujá.</b> Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).</p>	kg	900
37	<p><b>Quiabo.</b> Especificações: Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p>	kg	140
38	<p><b>Tangerina.</b> Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.</p>	kg	1.900

- A Secretaria de Educação levou em conta a variação normal dos pedidos na definição de suas quantidades inclusive verificando os gastos anuais anteriores.

**6.2.** Os valores médios consultados e pesquisados deverão constar no mapa de Preços e devidamente apresentados em Edital, valores estes que serão utilizados como referência a serem pagos aos fornecedores para a aquisição dos Gêneros Alimentícios.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos por meio de Chamada Pública, provenientes, unicamente, da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao provimento de gêneros alimentícios para os alunos da Rede Pública de Ensino de Primavera – PA;

7.2. Para fins desta obtenção, serão considerados fornecedores os agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Cadastro Nacional de Agricultura Familiar - CAF Física e/ou Jurídica, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, organizados em grupos formais e/ou informais;

7.3. É de responsabilidade dos agricultores familiares ou suas organizações a elaboração e entrega dos projetos de venda;

## 8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor estimado da contratação será baseado nas cotações de levantamentos iniciais de valores, realizados através de cotações junto aos produtores rurais organizados em grupos formais ou individuais, sites especializados em cotações, ou junto as entidades e órgãos oficiais responsáveis pelo desenvolvimento da agricultura do município.

**A regulamentação quanto a pesquisa de preços nesta Administração Pública está indicada no Decreto Municipal nº 126/2023 de 28/12/2023.**

8.2. A pesquisa será realizada em conformidade ao Capítulo VIII, do Decreto nº 126/2023. Utilizando-se como base os valores praticados por fornecedores da Agricultura familiar do município, pesquisa realizada em sistema oficializado ou pesquisa direta com produtores ou entidades formalizadas. Deve-se realizar a atualização por um índice de preço correspondente, que pode ser obtido com a média entre os valores pesquisados.

8.3. O valor de referencia será confirmado ou atualizado após cotações finais, conforme preconiza o Art. 5º inciso III, a depender da demanda da Secretaria Municipal de Educação devido ao início das aulas para o ano letivo de 2025 e caso não seja possível, deverá ser justificado no referido processo.

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

**9.1.** A solução consistirá na contratação de Produtores da agricultura Familiar que supram a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar;

**9.2.** Devido a limitações de espaço físico no Almoxarifado da Secretaria e dos Almoxarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente conforme indicado no item 6 deste Estudo.

**9.3.** A emissão das ordens de compra serão realizadas a cada mês, conforme cronograma de entrega da Secretaria Municipal de Educação de Primavera que será devidamente fornecida aos contratados para que possam realizar sua programação conforme sua produção.

## **10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** A classificação do certame será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de fornecedores, permitindo que vários produtores possam escoar sua produção, dentro das especificidades e exigências legais.

## **11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**11.1.** Benefícios Diretos:

### **Benefícios diretos:**

- a)** Garantia de disponibilização de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para os alunos da Rede Municipal e estadual de Ensino.
- b)** Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c)** Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d)** Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e)** Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.

f) Beneficiar os alunos carentes que adentram à rede Municipal e Estadual de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.

### **Benefícios Indiretos:**

a) Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.

b) Incentivar indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis, refletindo também na conscientização da família dos educandos.

c) Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.

d) Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.

e) Promover geração de empregos e renda contribuindo significativamente com o desenvolvimento econômico da região.

f) Permitir aos fornecedores, produtores rurais locais da agricultura familiar que possam escoar sua produção, promovendo o desenvolvimento rural e a segurança alimentar, gerando compromisso com o desenvolvimento rural sustentável, processos de estímulo à pesquisa para o desenvolvimento e a difusão de tecnologias adequadas, possibilitando a participação dos agricultores e de suas organizações nos processos de compras da administração municipal.

## **12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.**

**12.1.** A aquisição dos itens comuns deste estudo não necessita de providências a serem adotadas.

**12.2.** Elaborar cronograma com todas as atividades necessárias à adequação do ambiente da organização para que a contratação surta seus efeitos e com os responsáveis por esses ajustes nos diversos setores:

i. Não se configura necessária a elaboração de cronograma para adequação de ambientes visando o início da execução do objeto.

**12.3.** Considerar a necessidade de capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização da execução do objeto, para aqueles responsáveis pelo

recebimento distribuição e conservação dos produtos, como também para aqueles que são responsáveis em cada escola pelo melhor preparo e aproveitamento dos alimentos, de acordo com as especificidades estabelecidas:

- i. O objeto da presente contratação apresenta algumas peculiaridades que justificam a necessidade de capacitação constante de servidores, permitindo o melhor acompanhamento de sua fiscalização, recebimento e distribuição dos produtos durante a entrega pelos fornecedores, conscientização e conhecimento sobre a forma de acondicionamento e conservação dos gêneros alimentícios, permitindo maior aproveitamento e higiene durante seu manuseio.
- ii. A renovação da capacitação para o pessoal de apoio das escolas, os quais são responsáveis pelo preparo da merenda escolar, a qual é frequentemente realizada, visando o preparo adequado dos alimentos em conformidade com o Cardápio, conseguindo-se o aproveitamento máximo dos alimentos, permitindo seu rendimento em busca de maior economicidade.
- iii. Cumpre ressaltar que o Município de Primavera, através da Secretaria Municipal de Educação disponibiliza de profissionais e pessoal qualificado para prestar as devidas orientações e apoio a seus funcionários e colaboradores, ou a depender do caso concreto, disponibiliza meios e condições para sua participação em cursos de capacitação sempre que necessário, e que esse aprimoramento por parte dos servidores é imprescindível para a melhoria do controle dos serviços.

**12.4.** Juntar o cronograma ao processo e incluir, no mapa de riscos, os riscos de a contratação fracassar caso os ajustes não corram a tempo:

- i. Considerando todo o exposto, há riscos em caso de atraso na entrega dos produtos, o que acarretará falha no preparo da alimentação e com a possibilidade de evasão escolar devido à ausência de merenda escolar;
- ii. Produtos apresentados fora das especificações solicitadas, e que não forem substituídos dentro dos prazos estabelecidos ou entrega insuficiente da requerida na ordem de fornecimento;
- iii. Os produtos devem ser entregues pontualmente conforme cronograma, em prol de não haverem riscos de atrasos.

**12.5.** A Administração deverá adotar como critério de planejamento e em casos de pedido de solicitação de distrato e dispensa do fornecimento (dispensa de contratos) para processos de compra, a garantia de entrega mínima das quantidades de até 03 (três) meses subsequentes dos quantitativos estipulados no item 6 ou a entrega dos últimos 03 (três) meses anteriores à solicitação de dispensa de fornecimento para contratos ou atas de registro de preços.

**12.6.** O chamamento público, realizado mediante Dispensa de Licitação, convocará os proponentes para formalização dos contratos após a devida habilitação e classificação dos fornecedores que atenderem aos requisitos estabelecidos na Resolução nº 06 de 08

de maio de 2020. Na ocorrência de distrato, o(s) item(ns) poderá(ão) ser remanejado(s) entre os credenciados, desde que aceito pelos participantes.

12.7. No caso do ocorrido no item 12.5, as empresas deverão ser sancionadas conforme a Lei 14.133/21 por prejudicar o planejamento.

## 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso.

## 14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. Não se fez observar a existência de possíveis impactos ambientais, razão pela qual este item não será considerado no planejamento.

## 15. PRECAUÇÕES E PREVISÕES QUANTO AOS CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS

15.1. Em especial os produtos como: POLPA DE FRUTAS, MACAXEIRA DESCASCADA e MEL DE ABELHA indicados neste Estudo, por se tratarem de produtos que receberão manipulação para sua produção e preparo, poderão trazer diversos riscos à saúde das pessoas caso não sejam manipulados de forma correta ou ocorrer contaminação por eventuais vazamentos e rompimento das embalagens.

15.1.1. Produtos como frutos, legumes e verduras necessitam de atenção quanto seu acondicionamento adequado após a colheita, limpeza e conservação. Bem como estarem em estágio perfeito de maturação, observando as seguintes situações:

- i. Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos dos conteúdos, podendo entrar em contato com outros alimentos ocasionando sua desapropriação para o consumo e sua invalidação.
- ii. O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- iii. A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ser atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações, brocas ou qualquer tipo de danos que impeça seu consumo e aceitação.

- iv. Em hipótese alguma, não serão recebidos produtos com qualquer tipo de alteração em sua estrutura física, alteração de sabor, fora de maturação ou coloração, tamanho adequado a sua característica normal, prevenindo danos e prejuízos, diretamente e indiretamente, na saúde dos alunos que viessem a consumir esses alimentos.
- v. Para os produtos frios e congelados, caso não detenha de resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão em modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade do mesmo podendo causar também danos à saúde dos alunos que consumirem o alimento preparado.

**15.2.** As medidas e cuidados quanto a manipulação dos produtos deve ser implementada especialmente pelo fornecedor:

- a. Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.
- b. Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- c. Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.
- d. Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação dos produtos até a entrega no Almojarifado que deverá também providenciar o acondicionamento correto.
- e. Implementar programas de manutenção preventiva regular para garantir que os equipamentos de armazenamento e uso no preparo dos produtos estejam em condições ideais.

## **16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE**

**16.1.** Considerando que o cronograma dos itens e levantamento realizados indicados no item 6 deste Estudo demonstram que esta Secretaria demandante detém de previsibilidade e planejamento para as aquisições parceladas mensalmente de item a item, bem como que a Merenda Escolar é fundamental para a redução a evasão escolar, da nutrição alimentar dos alunos da Rede Municipal de Ensino deste Município, se justifica a aquisição por meio da participação de fornecedores da Agricultura Familiar detentores de CAF Física ou Jurídica, dentro das exigências estabelecidas em lei;

**16.2.** Considerando que nos processos corriqueiros de Dispensa de Licitação, mediante Chamamento Público realizados nesta Administração Pública, as participantes são



julgadas em uma fase de análise documental, não acarretando em lances sucessivos, visto que dentro desta modalidade os valores dos itens são preestabelecidos em edital, obtidos através da pesquisa de preços de mercado, devidamente analisados e aceitos pela Nutricionista, objetivando sempre a busca pela economicidade por redução de custos significativos aos cofres públicos;

**16.3.** Recomenda-se a utilização da modalidade **Dispensa de Licitação**, mediante **Chamamento Público**, conforme o Art. 72 da Lei Federal nº 14.133/21; § 1º, do Art. 14, da Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020; nº 20 e suas alterações.

**16.4.** Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste Estudo Técnico Preliminar.

Primavera – PA, em 31 de fevereiro de 2025.

**Elaborado por:**

---

**Rubens Lima Gonçalves**  
**Nutricionista**  
**CRN 7 – 11407**

**ANEXO I -**

**MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS**

**Processo:** Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar destinados a atender a merenda escolar dos alunos matriculados na rede de ensino do Município de Primavera – Pará, em atendimento aos programas PEA (Programa Estadual de Alimentação Escolar) matriculados na Rede Municipal e Estadual de Ensino do Município de Primavera-PA.

**Fundamentação:** Lei nº 14.133/2021, Art. 18, § 1º, inciso IX.

**1. IDENTIFICAÇÃO DOS RISCOS**

<b>Categoria</b>	<b>Descrição do Risco</b>	<b>Causa Provável</b>	<b>Impacto Potencial</b>
<b>Planejamento</b>	Descumprimento de prazos na fase de planejamento, prejudicando as etapas preliminares e necessárias ao certame, contratação e execução;	Levantamento equivocado dos quantitativos por inexperiência, falta de domínio no levantamento dos itens na fase preparatória de contratação, a exemplo do Documento Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Pesquisa de Preços, Termo de Referência, Edital e Mapa de Riscos, baseados na Lei 14.133/2021.	Atrasos no planejamento, acarretando o adiamento ou comprometendo a prestação do serviço.
<b>Financeiro</b>	Superfaturamento ou aumento inesperado dos preços devido à alta demanda.	Instabilidade econômica ou aumento da demanda (ex.: pandemia).	Aumento dos custos do contrato, afetando o orçamento público.
<b>Operacional</b>	Atraso na entrega dos gêneros alimentícios da agricultura.	Problemas logísticos dos fornecedores, indisponibilidade de produtos, intempéries, pragas agrícolas.	Interrupção atendimento ao complemento da alimentação escolar dos alunos, prejudicando o desenvolvimento escolar.
<b>Legal</b>	Descumprimento das cláusulas contratuais, como prazos,	Falta de controle ou fiscalização inadequada.	Penalizações legais, rescisão contratual e prejuízo à administração.

	quantidades ou qualidade dos produtos.		
<b>Ambiental</b>	Descarte inadequado de resíduos sólidos ou líquidos, especialmente embalagens plásticas. Uso de insumos agrícolas irregulares.	Falta de conformidade com a legislação ambiental.	Danos ao meio ambiente e saúde humana, aplicação das sanções conforme a Lei nº 14.785/2023 e Lei nº 9605/1988.
<b>Logístico</b>	Impossibilidade de realização de estoque de produtos perecíveis. Entrega de itens inadequados ao consumo, com características indesejáveis e inapropriadas, ensejando um gasto desnecessário e até mesmo emergencial ao suprimento das necessidades.	Produtos colhidos diretamente da produção rural de fácil perecimento. Entrega de produtos inadequados por inobservância no ato de seu preparo e colheita ou falta de cuidados durante seu plantio.	Desperdício de alimentos não preparados e/ou consumidos ainda frescos. Falta dos alimentos para o preparo da merenda escolar. Produtos inadequados ao consumo que podem prejudicar a saúde. Prejuízo à administração.
<b>Imagem Institucional</b>	Reclamações públicas ou denúncias sobre a qualidade dos produtos ou sua falta.	Produtos fora das especificações ou entregas atrasadas.	Prejuízo à imagem da administração perante a população.

## 2. AVALIAÇÃO DOS RISCOS

Categoria	Probabilidade (Baixa, Média, Alta)	Impacto (Baixo, Médio, Alto)	Grau de Risco (Baixo, Médio, Alto)
<b>Planejamento</b>	Baixa	Alto	Alto
<b>Financeiro</b>	Média	Alto	Alto
<b>Operacional</b>	Média	Alto	Alto
<b>Legal</b>	Baixa	Médio	Médio
<b>Ambiental</b>	Baixa	Médio	Médio
<b>Logístico</b>	Média	Alto	Alto
<b>Imagem</b>	Baixa	Médio	Médio

## 3. MEDIDAS DE MITIGAÇÃO DOS RISCOS

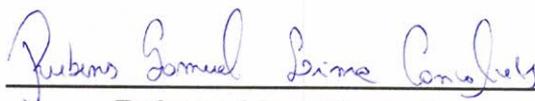
Categoria	Medidas Preventivas	Responsável
<b>Planejamento</b>	Promoção da capacitação para os servidores envolvidos na fase de planejamento da contratação, proporcionando condições ideais e necessárias para a produção eficiente, eficaz e efetiva de tais documentos, melhorando a fluidez dos processos, reduzindo as revisões e correções sugeridas pelos setores Jurídico e Controle Interno, mitigando, assim, a possibilidade de notificações, impugnações e outras ações suspensivas ou impeditivas do certame e posterior execução, por meio de órgãos de Controle Externo e Judicial.	Secretaria de Educação
<b>Financeiro</b>	Realizar pesquisa de preços atualizada e orçamentação adequada, conforme Lei 14.133/2021.	Setor de Compras
<b>Operacional</b>	Definir prazos claros no contrato e exigir logística eficiente do fornecedor.	Setor de Compras e Fiscal do Contrato
<b>Legal</b>	Nomeação de servidor como Fiscal do Contrato para garantir o cumprimento das cláusulas.	Secretaria de Educação
<b>Ambiental</b>	Recolhimento e descarte correto dos resíduos, conforme Lei nº 12.305/2010. Utilização de produtos e insumos agrícolas dentro das normas vigentes e previstos pela ANVISA.	Fornecedor contratado
<b>Logístico</b>	Solicitar a entrega do produtos frescos e em condições plenas de consumo. Distribuir imediatamente os produtos as escolas para seu preparo preferencialmente no dia. Disponibilizar refrigeradores para conservação de alimentos não utilizados em sua totalidade. Realizar a conferencia dos produtos no ato da entrega pelo fiscal.	Almoxarifado da Secretaria de Educação, Fiscal de Contratos e Setor de Nutrição
<b>Imagem</b>	Monitorar a qualidade dos produtos recebidos e responder prontamente a eventuais reclamações.	Fiscal do Contrato e Ouvidoria

## 4. MONITORAMENTO E CONTROLE DOS RISCOS

- O servidor nomeado como Fiscal do Contrato será responsável pelo monitoramento contínuo da execução contratual, conforme as atribuições descritas no item 5.6.2 do ETP.
- As ocorrências registradas deverão ser analisadas e reportadas periodicamente à autoridade competente para adoção das providências cabíveis.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente Mapa de Gerenciamento de Riscos foi elaborado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, visando assegurar a regularidade, economicidade e eficiência da contratação, bem como mitigar impactos adversos ao meio ambiente e garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para complementação da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede de ensino municipal e estadual do Município de Primavera, Pará.



**Rubens Lima Gonçalves**

**Nutricionista**

**CRN 7 – 11407**