ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo apresentar, de forma clara e fundamentada, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA. A contratação pretendida visa garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos para a produção da merenda escolar, respeitando as determinações legais e normativas que regem o programa, especialmente no que se refere ao percentual mínimo de 30% dos recursos destinados à compra direta da agricultura familiar, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009.

A elaboração deste estudo técnico atende aos princípios do planejamento e da eficiência administrativa, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, permitindo à Administração Pública assegurar a viabilidade da contratação, com base em critérios técnicos, operacionais e orçamentários. O documento também considera as necessidades identificadas pelas unidades escolares, os dados atualizados sobre o número de alunos matriculados, a realidade socioeconômica local e os benefícios nutricionais e pedagógicos decorrentes da oferta de alimentação escolar saudável, diversificada e regionalizada.

Dessa forma, este estudo constitui a primeira etapa da contratação pública, buscando garantir que o processo atenda plenamente aos objetivos do PNAE, promovendo o direito à alimentação adequada, o fortalecimento da agricultura familiar e a melhoria das condições de aprendizagem e desenvolvimento dos estudantes da rede municipal.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando que a presente solicitação tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público;

Considerando que o programa atende atualmente 24.499 alunos, distribuídos nos atendimentos de Pré-Escola, Ensino Fundamental, Ensino Médio, EJA e AEE, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino;

Considerando que o art. 14, da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, define que no mínimo 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, conforme segue:

"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 e comunidades quilombolas."

Considerando que a alimentação está relacionada ao aprendizado, sendo elementar para o desenvolvimento de práticas mais saudáveis de vida, já que influencia o crescimento e o desempenho cognitivo na idade escolar;

Considerando que para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio, essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais.

No que versa sobre os quantitativos descritos, estimou-se com base no levantamento efetuado pelo Setor de Compras desta Secretaria de Educação, em virtude do número de escolas que são exatamente 198 (cento e noventa e oito) escolas Municipais, sendo que 48 (quarenta e oito) estão localizadas na Zona Urbana e 150 (cento e cinquenta) estão localizadas na Zona Rural.

Do quantitativo exposto acima, destacamos a existência de 2 (duas) escolas que ofertam ensino em tempo integral. Essas unidades de ensino necessitam servir 5 refeições diárias, sendo elas: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e refeição da tarde, adequadas para cada faixa etária, em unidades de período integral de 10 horas, abrangendo em torno de 70% das necessidades nutricionais dos discentes atendidos.

OBJETIVO E NECESSIDADE PRINCIPAL DO PROCESSO:

Pretende-se alcançar com a presente aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais e estaduais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar

nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, nº 6 de 8 de maio de 2020, nº 20 de 2 de dezembro de 2020, nº 21, de 16 de novembro de 2021, lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº 13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

BENEFÍCIOS:

Pretendemos obter com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Municipal de Educação de Altamira, conforme exigido pelo FNDE. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliará no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.

NECESSIDADE:

Oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde;

RESULTADOS ESPERADOS:

Formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1 Em atendimento ao disposto no art. 7º, inciso II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58/2020, bem como às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), foram definidos os requisitos necessários e suficientes para orientar a contratação da solução mais adequada para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, observando os aspectos legais, técnicos, operacionais, fiscais, trabalhistas e de sustentabilidade:

2.2 Requisitos Legais e Administrativos

2.2.1 A contratação será realizada mediante Chamada Pública, com fundamento no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 06/2020.

2.2.2 Os fornecedores devem ser agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais organizados em grupos formais (associações ou cooperativas) ou grupos informais, regularmente cadastrados no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF);

2.2.3 Deve ser assegurada a regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores formais, por meio da apresentação obrigatória de;

2.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

2.2.3.2 Certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa relativas a débitos tributários federais, estaduais e municipais, e quanto à dívida ativa da União;

2.2.3.3 Certidão de regularidade perante o FGTS;

2.2.3.4 Declaração de cumprimento das normas relativas à proteção ao trabalho do menor (nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da CF);

2.3 Requisitos Logísticos e Operacionais

2.3.1 Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades municipais designadas pela Secretaria Municipal de Educação do município de Altamira/PA.

2.3.2 As entregas devem respeitar a logística definida no cronograma operacional da SEMED, considerando o cardápio escolar, a periodicidade adequada à perecibilidade dos alimentos e capacidade de estocagem das escolas;

2.3.3 Para as duas escolas que funcionam em tempo integral, os produtos devem possibilitar a composição de até cinco refeições diárias, cobrindo cerca de 70% das necessidades nutricionais dos alunos atendidos

2.4 Requisitos de Sustentabilidade e Desenvolvimento Local

2.4.1 Os alimentos devem ser preferencialmente oriundos da produção local ou regional, como meio de fomentar a economia local, reduzir a pegada de carbono da logística e garantir maior frescor e qualidade dos gêneros;

2.4.2 A contratação deve priorizar agricultores familiares oriundos de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas, povos indígenas e demais comunidades tradicionais, conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução FNDE nº 06/2020;

2.4.3 Será incentivada a produção agroecológica ou orgânica, bem como práticas sustentáveis de manejo agrícola e de comercialização, em consonância com os objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS).

2.5 Dos itens, especificações e quantitativos

2.5.1 Os itens, suas respectivas especificações e os quantitativos estimados para a presente contratação estão detalhadamente descritos no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.
01	**Abacaxi** procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	7.970
02	**Abóbora** madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	26.366
03	**Banana prata** extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	53.150
04	**Cheiro verde** extra, fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	11.028
05	**Corante regional**, urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	3.340
06	**Couve manteiga** extra, fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	6.228
07	**Farinha de mandioca** crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	15.544
08	**Goma de Tapioca** 1ª qualidade, de goma peneirado, preparado na chapa (simples) caseiro fresco e isento de sujidades e mofos. Gramatura estabelecido pela Nutricionista (Embalagem em porções individuais e 1000g em pequenas sacolas plásticas).	KG	120
09	**Laranja** nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	39.020

10	**Macaxeira,** extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. - in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	24.306
11	**Macaxeira Congelada,** embalada a vácuo. Macaxeira descascada selecionada, congelada, embalada a vácuo, pacote contendo 01 kg. Data de fabricação e validade: Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	4.800
12	**Mamão Formosa** in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.230
13	**Melancia** in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	4.640
14	**Pimentinha verde** extra AA, in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	2.812
15	**Polpa de Fruta** integral pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	64.874
16	**Tomate longa vida** extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	11.550

01	**Abóbora** madura extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.044
02	**Abobrinha Verde** extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	530
03	**Banana prata** extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	3.840
04	**Batata doce**, in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto.	KG	530
05	**Farinha de mandioca** crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	480
06	**Goma de Tapioca** 1ª qualidade, de goma peneirado, preparado na chapa (simples) caseiro fresco e isento de sujidades e mofos. Gramatura estabelecido pela Nutricionista (Embalagem em porções individuais e 1000g em pequenas sacolas plásticas).	KG	2.112
07	**Inhame,** extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. - in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	530
08	**Macaxeira,** extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. - in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa	KG	1.320

	íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.		
09	**Melancia** in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécies genuínos e sãs, frescas, com grau de maturação adequada para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	1.320
10	**Peixe Fresco** de escama congelado. Não podendo apresentar-se com sujidades ou corpos estranhos, embalagens violadas, odor atípico, sinais de descongelamento, textura amolecida e coloração escura. Transporte em ambiente isotérmico de baixa temperatura e acondicionado em embalagem atóxica, transparente, de polietileno com expessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, peso líquido de 1kg, 2kg, 3kg ou 5kg contendo em cada embalagem a identificação do produto, peso e data de embalagem.	KG	890

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

3.1 As quantidades estimadas de gêneros alimentícios a serem adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural foram definidas a partir do levantamento técnico realizado pela Secretaria Municipal de Educação de Altamira-PA, com base na demanda projetada para o ano letivo de 2025. Foram considerados o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, os cardápios elaborados por nutricionistas, a frequência das entregas e a logística de distribuição, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2 O dimensionamento levou em conta a necessidade de garantir a regularidade do fornecimento e a qualidade nutricional das refeições escolares, atendendo tanto à universalidade quanto à equidade no acesso à alimentação escolar. A estimativa considerou também a sazonalidade da produção local, a viabilidade de fornecimento por parte dos agricultores familiares organizados em associações e cooperativas, e a compatibilidade dos produtos com a cultura alimentar da região.

3.3 As quantidades foram calculadas de modo a assegurar o cumprimento das metas do PNAE e a valorização da produção local, conforme preconizado pela Lei nº 11.947/2009 e pelas Resoluções FNDE nº 06/2020 e nº 03/2025, respeitando o percentual mínimo de 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros diretamente da agricultura familiar.

3.4 Eventuais atualizações ou readequações das quantidades poderão ser realizadas no decorrer da execução contratual, mediante justificativa técnica, com base no monitoramento da

demanda real, na ocorrência de variações na frequência escolar ou alterações no cardápio, respeitados os limites legais e os princípios da administração pública.

3.5 A presente estimativa visa garantir segurança jurídica, eficiência no planejamento e na execução da política pública de alimentação escolar, prevenindo riscos identificados no Mapa de Risco do processo, como levantamento impreciso da demanda, escolha inadequada dos produtos, ou desatualização da pesquisa de preços, contribuindo para a efetividade da chamada pública e o fortalecimento da agricultura familiar no município.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 O levantamento de mercado, etapa essencial para garantir a viabilidade técnica e econômica da contratação, será realizado em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), especialmente as disposições das Resoluções nº 06/2020, visando assegurar preços compatíveis com o mercado regional e com a realidade da agricultura familiar.

4.2 Serão consideradas, prioritariamente, cotações obtidas junto a associações e cooperativas da agricultura familiar, especialmente aquelas com atuação no município de Altamira e região, com atenção às organizações previamente cadastradas no PNAE e ao histórico de fornecimento em anos anteriores. Também poderão ser utilizadas como referência, quando julgado pertinente, chamadas públicas similares realizadas por outros entes federativos, além de registros de compras públicas disponíveis em plataformas oficiais.

4.3 A coleta de preços será realizada em, no mínimo, três fontes válidas, conforme orientações do FNDE, priorizando fornecedores locais e observando as condições de fornecimento, sazonalidade dos produtos, frete, logística de entrega, embalagem e demais encargos envolvidos no processo, com vistas a garantir o equilíbrio econômico-financeiro da futura contratação.

4.4 Quando julgado necessário, poderão ser realizadas reuniões, visitas técnicas, consultas a chamadas públicas anteriores ou outras formas de diálogo transparente com organizações representativas dos agricultores familiares, buscando consolidar estimativas de preços confiáveis, imparciais e condizentes com o mercado local e regional.

4.5 O levantamento de mercado também servirá como base para a análise de viabilidade econômica da contratação, contribuindo para a mitigação de riscos apontados no Mapa de Risco, tais como estimativa inadequada de preços, ausência de fornecedores habilitados ou dificuldade de articulação com os produtores, promovendo a transparência e o fortalecimento da economia local.

5. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A estimativa preliminar de preços para a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar será elaborada com base nos parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 65/2021 do Ministério da Economia, no art. 31 da Resolução FNDE nº 06/2020, bem como nas diretrizes do Decreto Municipal nº 2.375, de 22 de março de 2023, observando-se ainda as disposições das Resoluções FNDE nº 20/2020.

5.2 Para essa finalidade, serão adotadas metodologias reconhecidas para aferição do preço estimado, como a média aritmética simples dos valores coletados em, no mínimo, três fontes de mercado válidas, priorizando-se fornecedores locais vinculados à agricultura familiar, bem como registros de compras públicas anteriores, dados de chamadas públicas similares e plataformas especializadas como o Banco de Preços do Instituto Negócios Públicos do Brasil – INP.

5.3 A metodologia aplicada tem por objetivo garantir uma estimativa de preços transparente, realista e representativa das condições locais de mercado, em conformidade com os princípios da economicidade, vantajosidade, isonomia e sustentabilidade, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais legislações vigentes.

5.4 As metodologias adotadas terão como objetivo garantir uma estimativa confiável e representativa do mercado, respeitando os princípios da transparência, economicidade e vantajosidade, conforme previsto na legislação vigente.

5.5 Na ausência de preços disponíveis para produtos agroecológicos ou orgânicos, poderá ser considerado um acréscimo de até 30% (trinta por cento) sobre o valor de produtos convencionais equivalentes, desde que tecnicamente justificado e fundamentado na realidade do mercado local.

5.6 Os documentos que comprovam a pesquisa de preços, incluindo cotações, mapas comparativos, planilhas de cálculo e registros metodológicos utilizados, serão devidamente anexados ao processo administrativo, garantindo a rastreabilidade, legalidade e transparência do procedimento.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 A presente contratação tem por objetivo atender à demanda da Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA, por meio da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A solução visa assegurar o fornecimento contínuo, adequado e de qualidade dos alimentos necessários à alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades escolares municipais, promovendo a segurança alimentar e nutricional.

6.2 A solução contempla a compra direta da agricultura familiar, conforme disciplinado pelas Resoluções FNDE nº 06/2020, nº 20/2020 e nº 03/2025, observando os princípios da prioridade à aquisição de produtos locais, sazonais e diversificados, valorizando práticas agroecológicas e sustentáveis, bem como o fortalecimento da economia rural local.

6.3 A contratação será operacionalizada mediante chamada pública, procedimento específico previsto nas normativas do PNAE, o qual viabiliza a participação de agricultores familiares organizados em cooperativas ou associações, ou mesmo individualmente, desde que atendam aos requisitos legais e técnicos. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme cronograma de entrega e distribuição definido em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação e conforme a capacidade de armazenamento e preparação de cada escola.

6.4 Os produtos a serem adquiridos incluem frutas, legumes, verduras, cereais, farináceos, laticínios, proteínas e demais alimentos especificados no Documento de Formalização da Demanda (DFD) e no cardápio elaborado pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com as diretrizes nutricionais do PNAE.

6.5 A proposta da solução prioriza alimentos in natura e minimamente processados, garantindo o respeito à cultura alimentar local, às diretrizes da alimentação saudável, à sazonalidade dos alimentos e à inclusão da agricultura familiar no processo de aquisição pública. A logística de entrega será adaptada à realidade geográfica do município, considerando os meios de transporte disponíveis e a infraestrutura das unidades escolares.

6.6 Entre os benefícios esperados com a implementação da solução, destacam-se:

- Promoção da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar;
- Redução da insegurança alimentar entre os estudantes;
- Estímulo à agricultura familiar local e ao desenvolvimento sustentável no meio rural;
- Cumprimento das metas do PNAE e das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional;
- Fortalecimento do vínculo entre escola, comunidade e produtores locais.

6.7 A contratação será orientada pelos princípios da legalidade, eficiência e responsabilidade fiscal, assegurando o abastecimento contínuo das unidades de Educação e evitando riscos de desassistência. A solução contempla a entrega parcelada dos insumos

conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, garantindo atendimento oportuno e eficaz à população. Serão respeitados critérios técnicos para participação, habilitação, prazos de entrega, formas de pagamento e demais exigências legais.

6.8 A definição desta solução está alinhada ao planejamento estratégico da Secretaria Municipal de Educação de Altamira-PA e aos instrumentos de planejamento orçamentário (PPA, LDO e LOA). Trata-se de uma ação integrada e estruturada, que reforça o compromisso da Administração Pública com a efetividade das políticas educacionais e de segurança alimentar.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

7.1 A justificativa para o parcelamento da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destina-se a garantir maior eficiência na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), respeitando critérios técnicos, operacionais, econômicos e logísticos, em consonância com o previsto nas Resoluções FNDE nº 06/2020, nº 20/2020 e nº 03/2025, e com as diretrizes da segurança alimentar e nutricional.

7.2 Dentre os fatores que fundamentam a adoção do parcelamento, destacam-se:

a) Diversidade dos gêneros alimentícios e sazonalidade da produção: Os alimentos fornecidos pela agricultura familiar apresentam grande variedade e estão sujeitos à sazonalidade, sendo a produção condicionada a ciclos agrícolas específicos. O parcelamento possibilita a adequação dos períodos de entrega à disponibilidade real dos produtos, evitando desabastecimento e desperdício.

b) Adequação à capacidade produtiva dos fornecedores locais: Agricultores familiares e suas organizações, em geral, operam com capacidade produtiva limitada e escalonada. O parcelamento permite que o fornecimento ocorra de forma compatível com o volume de produção e com a infraestrutura de cada fornecedor, promovendo a inclusão e a competitividade dos pequenos produtores. Além disso, considera-se a sazonalidade da produção na região, reconhecendo que a disponibilidade de determinados gêneros alimentícios varia ao longo do ano em função das condições climáticas e do calendário agrícola local.

c) Logística de entrega e armazenamento nas escolas: A entrega fracionada dos gêneros alimentícios é necessária para atender às limitações de armazenamento nas unidades escolares e garantir a conservação adequada dos produtos, especialmente os perecíveis.

A medida assegura maior controle de estoque, qualidade dos alimentos e menor risco de perdas.

d) Melhor aderência à programação nutricional e cardápios escolares: O parcelamento permite a adequação das entregas ao planejamento nutricional elaborado pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, assegurando variedade e equilíbrio dos alimentos servidos aos alunos ao longo do ano letivo.

e) Otimização da aplicação dos recursos financeiros: O escalonamento da aquisição favorece a gestão orçamentária do Programa, permitindo que os pagamentos sejam realizados conforme a execução contratual e disponibilidade financeira, sem comprometer integralmente os recursos em um único momento.

f) Redução de riscos contratuais e incentivo à ampla participação: A contratação por lotes ou grupos de produtos, quando necessária, respeitará a segmentação por categorias alimentares e a vocação produtiva dos agricultores locais. Isso amplia a participação de diferentes fornecedores e reduz riscos decorrentes de concentração de fornecimento ou inexecução parcial do contrato.

7.3 Dessa forma, o parcelamento da aquisição revela-se como medida técnica e economicamente justificada, assegurando maior efetividade na execução da política pública de alimentação escolar no Município de Altamira-PA, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar, melhora a gestão logística e promove o uso responsável dos recursos públicos.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1 Com a implementação da presente aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA, espera-se alcançar os seguintes resultados:

a) Garantia da regularidade no fornecimento de alimentos saudáveis e de qualidade para os estudantes da educação básica pública, promovendo o direito à alimentação escolar de forma contínua e equilibrada;

b) Contribuição efetiva para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, por meio da oferta de refeições preparadas com alimentos frescos, regionais e, sempre que possível, oriundos de práticas agroecológicas ou orgânicas;

c) Fortalecimento da agricultura familiar local e regional, com estímulo à geração de renda no campo, ao desenvolvimento sustentável e à permanência das famílias no meio rural, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

d) Atendimento aos parâmetros nutricionais e cardápios planejados por nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, garantindo variedade, qualidade sanitária e respeito aos hábitos alimentares regionais;

e) Redução da necessidade de compras emergenciais, com otimização do planejamento da alimentação escolar, promovendo maior controle dos estoques, economicidade na aplicação dos recursos públicos e maior previsibilidade na gestão do programa;

f) Ampliação da participação social e do controle institucional por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), fortalecendo a transparência, a legalidade e a fiscalização das aquisições realizadas com recursos do FNDE;

g) Melhoria dos indicadores educacionais, como frequência e rendimento escolar, em virtude da adequada oferta de alimentação, impactando positivamente no desenvolvimento cognitivo e no bem-estar dos estudantes atendidos.

8.2 Os resultados esperados reforçam o compromisso da Administração Pública Municipal com a efetivação do direito à educação e à alimentação, por meio da execução planejada e responsável da política pública de alimentação escolar, conforme os princípios e diretrizes estabelecidos pelo FNDE e pela legislação correlata.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

9.1 As providências preliminares à contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinam-se a garantir a legalidade, o planejamento eficiente, a observância das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a adequada execução da política pública de alimentação escolar. As principais etapas que antecedem a formalização da contratação são:

1. Elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) – Documento técnico que fundamenta a necessidade da contratação, com base na análise da demanda real da Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA, considerando o número de alunos atendidos, o calendário escolar, os cardápios elaborados por nutricionista(s), e a viabilidade do fornecimento por organizações da agricultura familiar, conforme o art. 11 da Resolução FNDE nº 6/2020.

2. Elaboração e aprovação da Chamada Pública – Definição da forma de seleção dos fornecedores, com critérios objetivos, compatíveis com as diretrizes do PNAE,

incluindo o fornecimento regular, os prazos de entrega, a logística, e a capacidade de atendimento. A Chamada Pública é o instrumento adequado para contratação direta da agricultura familiar, nos moldes da legislação vigente.

3. Verificação da habilitação jurídica, fiscal, técnica e documental – Conferência da documentação exigida aos fornecedores, como Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), certidões negativas, propostas de venda, projeto de venda institucional e comprovantes de regularidade junto aos órgãos competentes, conforme exigências do FNDE.

4. Planejamento logístico e cronograma de entregas – Organização prévia do fluxo de entrega dos produtos alimentícios de forma escalonada e contínua, em conformidade com a necessidade das escolas municipais e da Secretaria Municipal de Educação, assegurando condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação dos gêneros, e evitando perdas e desperdícios.

9.2 Essas providências são fundamentais para assegurar que a contratação de alimentos da agricultura familiar se dê de forma transparente, eficiente, segura e alinhada aos princípios da administração pública, promovendo o abastecimento regular das escolas e garantindo o direito à alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal.

9.3 Como etapa prévia ao início do fornecimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, poderá ser exigida a apresentação de amostras representativas dos produtos ofertados pelas organizações fornecedoras. As amostras serão submetidas à análise técnica da nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na Secretaria Municipal de Educação de Altamira-PA, que emitirá laudo com parecer quanto à qualidade, frescor, características sensoriais (aspecto, cor, cheiro, textura), valor nutricional e compatibilidade com os cardápios escolares. A aprovação das amostras pela nutricionista será condição indispensável para a homologação do fornecimento, assegurando a adequação dos alimentos às diretrizes do PNAE e a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino.

10 IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1 A contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA, deverá observar os princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, na Lei nº 11.947/2009 e nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

10.2 A preferência por fornecedores locais ou regionais contribui para a redução da pegada ecológica, minimizando as distâncias no transporte dos alimentos, o consumo de combustíveis fósseis e a emissão de gases de efeito estufa, além de fortalecer os circuitos curtos de comercialização e fomentar a economia regional.

10.3 Por se tratarem de itens predominantemente in natura e sazonais, os produtos não necessitam de embalagens plásticas elaboradas ou processos industriais, o que reduz a geração de resíduos sólidos e o consumo de energia, promovendo menor impacto ambiental em toda a cadeia produtiva e logística.

10.4 A entrega dos alimentos será realizada de forma periódica, conforme cronograma pactuado com a Secretaria Municipal de Educação, buscando-se rotas logísticas otimizadas que preservem a qualidade dos produtos e evitem desperdícios, tanto na origem quanto no armazenamento e distribuição.

10.5 A política de compras públicas sustentáveis será considerada em todas as fases do processo, contribuindo para o desenvolvimento rural sustentável, o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção de um ambiente escolar saudável e educativo, alinhado aos objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS).

10.6 Sempre que possível, priorizar fornecedores locais para minimizar a emissão de gases de efeito estufa decorrentes do transporte de mercadorias.

11. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1 A contratação de gêneros alimentícios in natura da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da Rede Municipal de Ensino de Altamira-PA, é plenamente viável sob os aspectos legal, técnico, operacional, social e econômico, conforme demonstrado no presente Estudo Técnico Preliminar. A seguir, destacam-se os principais fundamentos que justificam a viabilidade da contratação:

a) **Adequabilidade legal e regulatória:** A aquisição está amparada na legislação vigente, incluindo a Lei nº 11.947/2009 e demais legislações correspondentes, garantindo segurança jurídica ao processo de contratação;

b) **Impacto social e econômico positivo:** O incentivo à agricultura familiar fortalece a economia local, gera emprego e renda para pequenos produtores e promove a inclusão produtiva de comunidades rurais;

c) **Sustentabilidade e segurança alimentar:** A aquisição de produtos da agricultura familiar contribui para a oferta de alimentos frescos e saudáveis, garantindo melhor qualidade nutricional para os alunos;

d) **Execução financeira viável:** O parcelamento da contratação assegura a melhor aplicação dos recursos financeiros, viabilizando o cumprimento dos contratos e evitando desperdícios;

e) **Aderência às diretrizes do FNDE e órgãos de controle:** A aquisição está alinhada com os requisitos dos órgãos fiscalizadores, garantindo transparência e conformidade com os padrões exigidos.

Portanto, a contratação apresenta-se como necessária, eficaz e vantajosa, assegurando o cumprimento dos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

12. DOS ANEXOS

12.1 ANEXO I – MAPA DE RISCO

Altamira/PA, 25 de março de 2025.

Elaborado por:

LUANE HOLANDA LOPES SOARES:99448700210
Assinado de forma digital por LUANE HOLANDA LOPES SOARES:99448700210
Dados: 2025.03.25 08:38:27 -03'00'

Flavia Leiroza Penna de Oliveira
Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação
CRN-PA 674

Luane Holanda Lopes Soares
Coordenadora de Administração e Finanças
Secretaria Municipal de Educação
Decreto Municipal nº. 092/2025

Ciente e autorizo o Estudo Técnico Preliminar:

KEILA MARCIA DA SILVA PEDROSA:61934119253
Assinado de forma digital por KEILA MARCIA DA SILVA PEDROSA:61934119253
Dados: 2025.03.25 14:12:34 -03'00'

Autorizado: Keila Márcia da Silva Pedrosa
Secretária Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 007/2025

KEILA MARCIA DA SILVA PEDROSA:61934119253
Assinado de forma digital por KEILA MARCIA DA SILVA PEDROSA:61934119253

ANEXO I – MAPA DE RISCO

MAPA DE RISCO						
Fase	**Atividade/Etapa**	**Risco Identificado**	**Dano Potencial**	**Ação Preventiva**	**Ação Contingencial**	**Responsável**
1. Planejamento	Elaboração do DFD	Levantamento impreciso da demanda escolar	Compra insuficiente ou excessiva de gêneros alimentícios	Verificação dos dados junto à coordenação pedagógica e setor de alimentação escolar	Reanálise da demanda e suplementação via aditivo	Setor de Alimentação Escolar / SEMED
	Elaboração do ETP	Ausência de compatibilidade de mercado com associações locais	Desclassificação por inexecução do objeto	Pesquisa local prévia junto às cooperativas e associações	Reabertura da chamada ou contratação de reserva técnica	Comissão de Elaboração / Planejamento
	Definição dos gêneros alimentícios	Escolha de gêneros não produzidos na região	Fracasso na contratação	Alinhamento com cronograma agrícola local	Redefinição dos gêneros em nova chamada	Nutricionista responsável
	Estimativa de preços	Superavaliação ou subavaliação de preços	Ineficiência na alocação dos recursos	Levantamento realizado com os produtores da agricultura local, estabelecendo que o preço do produto entregue deve contemplar todos os custos previstos para o fornecimento.	Reequilíbrio econômico-financeiro do contrato	Setor de Compras / Controle Interno
2. Escolha do Fornecedor	Publicação do edital de chamada pública	Inadequação no edital (prazos, exigências excessivas, falhas formais)	Impugnações, judicializações e revogação do edital	Revisão jurídica e técnica prévia do edital	Retificação do edital e reabertura do prazo	Comissão de Chamada Pública / Jurídico

	Recebimento das propostas	Documentação incompleta ou irregular por parte das associações	Inabilitação total ou parcial dos participantes e fracasso da chamada	Divulgação antecipada dos requisitos em reuniões com os fornecedores	Prorrogação do prazo para regularização documental	Comissão de Chamada Pública
	Julgamento das propostas	Classificação de propostas incompatíveis com o objeto	Execução inadequada da entrega	Treinamento da comissão e uso de checklist padrão FNDE	Desclassificação justificada e chamada do fornecedor subsequente	Comissão de Chamada Pública
3. Gestão Contratual	Assinatura e formalização do contrato	Ausência de cláusulas claras sobre cronograma e condições de entrega	Entregas fora do prazo ou em quantidade/qualidade divergente	Minuta padrão revisada com apoio jurídico	Aplicação de penalidades administrativas e substituição de fornecedor	Jurídico / Setor de Contratos
	Acompanhamento das entregas	Não conformidade nos alimentos entregues (qualidade, quantidade)	Prejuízo à alimentação escolar	Checklists de recebimento e capacitação da equipe escolar	Recusa dos produtos e notificação formal	Diretores Escolares / Setor de Alimentação Escolar / Fiscal do contrato designado
	Pagamento aos fornecedores	Atraso na liquidação devido à documentação fiscal irregular	Interrupção nas entregas	Orientação prévia aos fornecedores sobre notas fiscais e prazos de entrega	Regularização com apoio da contabilidade e pagamento via RPN	Financeiro / Setor de Compras
	Avaliação final da execução	Ausência de indicadores de desempenho	Não aprendizado institucional e repetição dos mesmos erros	Criação de formulário de avaliação pelas escolas e sistematização dos dados	Inclusão das lições aprendidas no próximo ETP	Comissão de Fiscalização / Fiscal do contrato designado / SEMED