



## **ESTUDO TECNICO PRELIMINAR PARA CHAMADA PÚBLICA DE 2025**

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

A necessidade da realização desta chamada pública dar-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar conforme estabelecido na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Buscando conciliar uma alimentação saudável e adequada, ao desenvolvimento sustentável regional, O FNDE por meio do PNAE, encontrou como mecanismos, dar prioridade a compra de produtos produzidos pela agricultura familiar em nosso país, e em consonância com esse objetivo que esta Entidade Executora procurou verificar quais seriam os produtos potencializados na região, em consulta à EMATER, e direcionará no mínimo 30% do orçamento à alimentação escolar do FNDE para a chamada publica 01/2025 (PNAE).

Assim, nota-se a importância das aquisições destes produtos, para atender a alimentação de nossos alunos, bem como para promover o desenvolvimento sustentável da região de Tenente Laurentino Cruz/RN. Logo, a não aquisição destes produtos prejudicará a qualidade da alimentação dos discentes, além de poder prejudicar o desenvolvimento regional da agricultura familiar, principalmente de nossa região que carece destes incentivos.

### **2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**

#### **2.1 PARA A REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA:**

- Far-se-á necessário que se adote todos os critérios elencados na seção II da Resolução nº 6 de maio de 2020, referente a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações. Onde dentre outras colocações, traz em seu Art. 23 que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

- E em seu Art. 29, ressalta que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do



Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações e que se deve priorizar os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

- Será importante que previamente à abertura da chamada pública seja realizada audiência pública aberta à participação de todos os interessados com o objetivo de coletar subsídios e sanear eventuais dúvidas do processo de aquisição dos gêneros da agricultura familiar.

- Além destas colocações, a seção II aborda ainda outras informações com relação à pesquisa de preço e os critérios de seleção dos projetos de vendas. Assim, é de fundamental importância que se siga todas as suas orientações, as quais poderão ser observadas na íntegra pelo site: <https://www.fnnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020> .

## 2.2 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

2.2.1 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

2.2.2 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF, SEIPOA/RN).

2.2.3 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de fabricação,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.



- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF E SEIPOA/RN) quando couber.
- Não serão aceitos produtos com validade vencida ou com data de fabricação defasada que comprometa a sua utilização.

## 2.3 DA ENTREGA DOS PRODUTOS

2.3.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

<b>Escolas</b>	<b>Endereços</b>
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

2.3.2 A Secretaria Municipal de Educação, com base na pauta de compra elaborada pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE, a qual deverá constar a identificação deste profissional, através de seu carimbo e assinatura, fornecerá um cronograma de entrega.

2.3.3 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Hortifruti - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, quinzenalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,

2.3.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações, bem como algum ajuste que se fizer necessário quanto aos horários de recebimento dos gêneros.

2.3.5 Caso necessário alguma alteração de que se trata o item 3.4 deste termo de referência, os fornecedores serão comunicados com antecedência de até 72 horas e os mesmos poderão interpor recursos, os quais deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada na Avenida Manuel Nascimento, Nº 828, centro, Tenente Laurentino Cruz/RN.



### **3- LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES**

Não foi verificada mais de uma forma de atendimento da necessidade de mercado, Sendo a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar a única forma visualizada. Salienta-se que essa forma foi utilizada em contratações anteriores e que atendeu as necessidades.

### **4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO**

A solução adotada se baseia na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando toda a aplicação de legislação específica ao programa, dentre elas:

- Lei 11.947/2009, de 16 de junho de 2009: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994;
- Decreto nº 8.473/2015, de 22 de junho de 2015: estabelece, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006;
- Resolução CD/FNDE nº 06/2020, de 8 de maio de 2020: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

### **5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

Calculou-se o quantitativo de alimentos com base na demanda de alunos em período regular de atividades acadêmicas presenciais, levando em consideração os dias letivos e o mesmo per capita utilizado normalmente na elaboração dos cardápios presenciais, conforme pode ser observado no anexo 1 referente a memória dos cálculos para estimativas das quantidades.

Tabela 1- Planilha de Gêneros Alimentícios para chamada pública da Agricultura Familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Item	Descrição	UNIDA DE	TOTA L
1.	<b>ACEROLA:</b> com características íntegras; de primeira qualidade; fresco, limpo, com coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação; transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	320
2.	<b>ALFACE AMERICANO</b> - Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	MAÇO	240
3.	<b>BATATA DOCE</b> - Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	1488
4.	<b>BEBIDA LÁCTEA</b> – bebida fermentada com polpa de frutas, sem adição de açúcar. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; embalados em 1 litro contendo data de fabricação, validade, ingredientes e valor nutricional do produto. Deve apresentar selo de qualidade do ministério de agricultura.	LITRO	750
5.	<b>BOLACHA DE LEITE</b> – Bolacha tipo caseira a base de leite de vaca, farinha de trigo, manteiga, açúcar, produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substancias nocivas. Embalagem de 500 g contendo, nome do fabricante, endereço, data de fabricação e validade, apresentando 10 unidades de biscoito por embalagem.	PCT  (10 UND/C ADA)	1174
6.	<b>BOLO DE MACAXEIRA</b> - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.	KG	828
7.	<b>BOLO DE OVOS</b> - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, sem uso de conservantes e outros aditivos	KG	800



	de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isento de mofo, ou odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deve conter o nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade e ingredientes presentes.		
8.	<b>CEBOLA – 1ª QUALIDADE</b>  Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	kg	534
9.	<b>CEBOLINHA VERDE-</b> Fresca, colheita recente, tamanho uniforme, molhos com peso médio de 100 gramas devidamente higienizados, embalada e acondicionada em engradados vazados ou similares. Características organolépticas mantidas.	MAÇO	395
10.	<b>COENTRO -1ª</b> qualidade e tamanho médio. Hortalíça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	1390
11.	<b>MACAXEIRA-</b> Tipo branca, de 1ª qualidade para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, com casca inteira, sem rupturas, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos.	KG	1488
12.	<b>MAMÃO -</b> formoso médio, "fruta in natura", novo, de 1ª qualidade, grau de amadurecimento médio da espécie, com casca sã, sem rupturas (lesão física ou mecânica), íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Transportados em em monoblocos plásticos e limpos.	KG	1141
13.	<b>MANTEIGA DA TERRA-</b> Com sal, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas, acondicionados em embalagem de 500 ml. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM).	GARRAFAS (500 ML)	20
14.	<b>MARACUJÁ IN NATURA-</b> 1ª qualidade. Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	300



	Transportados de forma adequada, preferencialmente em caixas de polietileno.		
15.	<b>MELANCIA</b> – 1ª qualidade -Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	1584
16.	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	357
17.	<b>POLPA DE ACEROLA</b> - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA.	KG	160
18.	<b>POLPA DE GOIABA</b> -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	240
19.	<b>POLPA DE GRAVIOLA</b> -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	240
20.	<b>POLPA DE MANGA</b> -congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 01kg acondicionadas em saco plástico de polietileno. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e nº do registro do MAPA	KG	160



## **6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR:**

A estimativa do valor da contratação é de R\$: 75.828,84 (setenta e cinco mil, oitocentos e vinte e oito reais e oitenta e quatro centavos) sendo esta estimativa obtida por meio de gastos com a chamada pública ainda vigente neste ano de 2024 (Chamada pública 001/2024 – registro da despesa: 04/2024), até a data desta formalização da demanda. Logo, para a chamada pública de 2025, poderá incorrer em um custo menor ou maior a este. Vale ressaltar que o custo anual não deve ser inferior ao mínimo de 30% do montante orçamentário anual disponibilizado pelo FNDE para o PNAE, no município de Tenente Laurentino Cruz, conforme orienta a Lei 11.947/2009, art. 14.

## **7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL**

De acordo com § 2º do Art. 40 da Lei nº 14.133/2021, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, pois não tem como receber os produtos de uma só vez, devido a locais de armazenamento, a existem de alimentos perecíveis, e, também, porque não é o objetivo principal da Chamada Pública, pelo contrário, é receber produtos frescos e de qualidade, sem conservantes e fomentando ao desenvolvimento sustentável local.

A compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, falta de energia ou outra força maior que atrapalhe o andamento normal do processo. Sendo assim o objeto desse processo deverá ser parcelado por ser técnica e economicamente viável, favorecendo assim a concorrência.

## **8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

8.1 Há possibilidade de outras contratações que se relacionam com o objeto:

8.1.1 Serviço de manutenção e aquisição de peças para aparelhos refrigeradores (geladeira, freezer)

8.1.2 Empresa especializada em curso de boas práticas e de procedimentos operacionais padronizados, na manipulação de alimentos.

Aquisição de eletrodomésticos, utensílios de cozinha e cutelaria



## **9 - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO**

A presente demanda está prevista no PCA de 2025.

## **10 - RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL**

O resultados pretendidos com esta compra, é oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, e assim cumprir como o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que é o 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” (BRASIL, 2009).

Espera-se ainda, adquirir produtos naturais, frescos e/ou minimamente processados, produzidos localmente e/ou na microrregião de Tenente Laurentino Cruz/RN, distribuindo renda às famílias de produtores rurais e fornecendo produtos de qualidade comprovada para a alimentação escolar.

## **11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO**

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

## **12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO**

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Onde de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção, ameaçam a sustentabilidade do planeta. Dessa forma, a aquisição



de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

### **13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Após análise do levantamento de mercado e da estimativa do custo para licitação da alimentação escolar, o setor de planejamento de licitações da Entidade Executora (prefeitura) poderá confirmar o posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação.

Tenente Laurentino Cruz, 22 de novembro de 2024

<b>INTEGRANTE TÉCNICO</b>	<b>INTEGRANTE REQUISITANTE</b>
Ângela Neligia Araújo Dantas Benardo <b>Nutricionista</b> CRN 6/11221	Maria Verônica de Oliveira Souza <b>Secretária Municipal de Educação</b> CPF:033.671.044-50