

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARROQUINHA

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação de Barroquinha

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP tem como objetivo avaliar alternativas de contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com a finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Alimentação escolar e habilitação dos fornecedores conforme edital e termo de referência [Anexo I] de interesse da Secretaria da Educação do município de Barroquinha/CE, até 31/12/2025, servindo como base para a elaboração do Termo de Referência, de acordo com o Artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A alimentação escolar é direito dos alunos e dever do Estado;

Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.

No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável.

Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis articuladas ao fortalecimento da agricultura familiar, democratizando e descentralizando as compras públicas e criando mercado para os pequenos produtores, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;

De acordo com a Lei 11.947 /2009, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% [trinta por cento] deverão ser utilizados para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e cooperativas ou de suas organizações.

Por todo o exposto, a Secretaria Municipal de Educação pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação dos serviços ora em debate, por meio de

procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

FORNECEDOR INDIVIDUAL (NÃO ORGANIZADO EM GRUPO)

- I - Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF)
- II - Extrato da DAP Física do Agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda;
- V - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

GRUPOS INFORMAIS DE AGRICULTORES FAMILIARES, DETENTORES DE DAP FÍSICA

- I - Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF)
- II - Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- IV - Prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

GRUPOS FORMAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DE EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS CONSTITUÍDOS EM COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES

- I - Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- II - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa jurídica - CNPJ;
- III - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;
- VI - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- VII - Prova de atendimento aos requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso.

3. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

As estimativas de quantidades foram realizadas pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, Levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD TOTAL
1	ABÓBORA, grande selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	1 650
2	BOLO SIMPLES, Feito a base de trigo ou farinha de milho, açúcar, leite, manteiga, sal, ovo, fermento biológico, sem conservantes ao anti-mofo, contém glúten, produto natural fabricado no mesmo dia, apto ao consumo humano, sem mofo ou qualquer outro tipo de impureza, embalado em papel filme totalmente coberto, ou em embalagem de polipropileno. Unidade de 500 gramas.	UND	6 000
3	BOLO SIMPLES, MINI BOLO, com sabores de cenoura, milho ou banana, feito a base de trigo ou farinha de milho, açúcar, leite, manteiga, sal, ovo, fermento biológico, sem conservantes ao anti-mofo, contém glúten, produto natural fabricado no mesmo dia, apto ao consumo humano, sem mofo ou qualquer outro tipo de impureza, embalado em papel filme totalmente coberto, ou em embalagem de polipropileno. Pacotes com 10 Unidades de 60 gramas.	PCT	20 000
4	BANANA IN NATURA: produto com maturação adequada para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes estragadas (fungos, podres, furos e etc.)	KG	8 600
5	BATATA DOCE : lavada , de primeira qualidade compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo entre 1 e 5Kg .	KG	700
6	BATATA INGLESA- lavada, lisa, de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo entre 1 e 5Kg .	KG	2 000
7	CENOURA, 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. Embalada em sacos de ráfia contendo 1 e 5Kg .	KG	2 000
8	CHUCHU, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme, devendo ser graúdo. Embalados em sacos de ráfia.	KG	1 300

9	CEBOLA- de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Embalada em sacos de ráfia contendo 1 e 5 kg .	KG	1 200
10	LARANJA, de 1ª qualidade, apresentando grau de maturação adequado para manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Produto à granel. Peso médio por	KG	4 500
11	CHEIRO VERDE - Molho de Palha de cebolinha com ramos de coentro, não amassado, sem pontos de apodrecimento, livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo.	KG	1 200
12	Repolho BRANCO/VERDE - de primeira qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e com tamanho e coloração uniforme. Embalados em sacos de ráfia contendo 1 e 5Kg ou em caixas ou monoblocos.	KG	500
13	PIMENTÃO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Embalados em sacos de ráfia contendo 1 e 5Kg .	KG	760
14	TOMATE IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, tamanho médio, compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e partes estragadas (fungos, podres, furos e etc.)	KG	1 200
15	MAMÃO IN NATURA - casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestado, com identificação do peso.	KG	3 000
16	MELANCIA IN NATURA, de primeira qualidade, tamanho regular, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas , sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	KG	14 500
17	MELÃO IN NATURA, produto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas , sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta; acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem. Não apresentar partes estragadas (fungos, podres, furos, etc.)	KG	1 000

18	MANGA IN NATURA, produto apto para o consumo, tamanho médio, de boa qualidade, não apresentar partes estragadas (fungos, podres, furos, etc.)	KG	1 000
19	POLPA DE FRUTA - Sabor Sabores Variados (Caju, Manga, Goiaba, Maracujá, Acerola) produto congelado,selecionada, não fermentado, não alcoolico, isenta de contaminação, sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza, sem gluten; acondicionada em saco plástico transparente de polipropileno, devendo constar a data de fabricação, com selo de identificação e produtor. Contendo nº do registro do MAPA. Embalagem de 1kg.O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração.	KG	3 000
20	PÊTA (Pacote de 50 g) - Produto de primeira qualidade,contendo polvilho, sal, ovo e óleo; livre de impurezas e próprio para o consumo humano. Em formato de bolinhas, com textura crocante. Isento de Glutén e lactose; com data de fabricação e validade de 1 mês da data da entrega.	PCT	12 000
21	Ovos branco de galinha, tipo grande, não resfriado, embalados em bandejas com 30 unidades, com cascas íntegras, sem rachaduras, sem odor característico e sem sujidades. Embalagens apropriadas íntegras com data de fabricação e validade mínima de 15 dias do seu acondicionamento, com registro da sif impresso na embalagem.	BANDEJ A	150
22	COLORÍFICO, CASEIRO, Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, em pó, sem adição de sal, extraído da semente de urucum, 100% natural, sem sal, com cor e aroma característicos. Embalagem contendo 1 kg do produto.	KG	500
23	PÃO TIPO HOT DOG, produto obtido por Processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com rosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. Pacote com 10Unid x 50g.	PCT	7 700

24	Pão de forma integral pacote com 400g a 500g – Composição básica: 100% integral, ingrediente farinha de trigo integral, podendo conter grãos e sementes integrais, glúten, sal, conservador de propionato de cálcio, emulsificantes, goma guar e edulcorante. Sem açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Características: pão de forma fatiado contendo entre 20 a 25 fatias; superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça; miolo consistente, sedoso e macio, tipo integral. O produto deverá ser isento de gordura trans ou conter, no máximo 0,2g na porção de 02 (duas) fatias e, ainda, conter, no mínimo 3% de fibra alimentar. Embalado em saco plástico atóxico; contendo identificação do fabricante e do produto, com data de fabricação, número do lote, composição nutricional e lista de ingredientes. Validade mínima de 10 (dez) dias a contar com data de entrega.	PCT	30
25	PÃO DE LEITE, tipo Bisnaga produto obtido por Processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com rosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. Pacote com 20 Unid x 50g.	PCT	5 000
26	PIMENTA DO REINO; Pimenta do reino pura, seca, em grãos, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores. Embalagens de 100 gramas	PCT	100
27	FARINHA DE MADIOCA FINA; seca, branca ou amarela, deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termosoldado, com capacidade para 1 kg; Secundária: fardo plástico, atóxico, resistente, transparente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada. Com Prazo de validade: mínimo de 9 meses.	KG	250
28	FÉCULA DE MANDIOCA; polvilho, massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, embalagem plástica, transparente de 1k quilograma.	kg	30

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizadas como parâmetros a pesquisa de preços realizada diretamente em sítio eletrônico conforme disposições da Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021' que dispõe sobre procedimento administrativo para realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Esta Municipalidade pretende utilizar Chamada Pública, objetivando alcançar melhor custo-benefício fazendo uso eficiente e eficaz do dinheiro público.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo total estimado da contratação é de R\$ 914.966,60 (Novecentos e Quatorze Mil Novecentos e Sessenta e Seis Reais e Sessenta Centavos)

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Do explanado no item 4 do presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade dos órgãos participantes é a realização de Credenciamento/ Chamada pública.

Conforme estabelece a Resolução Nº 6, 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:

Art. 23 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.

Art.24 A aquisição dos gêneros alimentícios com recursos do PNAE deverá ocorrer por: I - Dispensa de licitação, por meio de Chamada Pública, quando das compras da agricultura familiar nos termos do Art. 14 da Lei 11.947 /2009 e dos arts. 29 a 49 desta Resolução, sem prejuízo das demais possibilidades de dispensa de licitação previstas na Lei 1.4.733/2027;

Art. 30 A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Família e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 74 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

§ 1º Quando a EEx optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, § 1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

Art. 32 As EEx deverão publicar os editais de chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar em sítio eletrônico oficial e na forma de mural em local público de ampla circulação e divulgar para organizações locais da agricultura familiar e para entidades de assistência técnica e extensão rural do município ou do estado. Se necessário, publique-se em jornal de circulação regional, estadual ou nacional e em rádios locais.

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

Para habilitação dos projetos de venda deve-se seguir o previsto no Art 36 da Resolução N° 6, de 08 de maio de 2020.

Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF Familiar/ano/entidade executora, conforme Resolução N° 21, de 16 de novembro de 2021.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A adjudicação da chamada pública será em item, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

9. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal Barroquinha-CE, será realizada a Chamada Pública.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados, Importante destacar que, a depender das características desses alimentos, o sistema de produção e distribuição pode proteger o ambiente. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além das diversas outras vantagens.

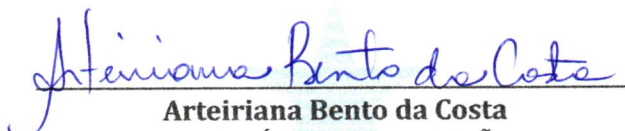
12. PREVISÃO E CONTRATAÇÃO DO PLANEJAMENTO ANUAL

A contratação tem previsão no Planejamento da Secretaria de Educação do Município de Barroquinha, bem como na Lei Orçamentária Anual e suas despesas inerentes, correrão à conta das dotações da Secretaria da Educação deste município.

13. VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declaro ser viável a contratação pretendida.

Barroquinha/CE, 13 de Janeiro de 2025.



Arteiriana Bento da Costa
SECRETÁRIA DA EDUCAÇÃO
Prefeitura Municipal de Barroquinha/CE.