



## MEMORANDO INTERNO

**De:** Secretaria Municipal de Educação  
**Para:** Setor de Licitações, Compras, Patrimônio e Almojarifado  
**Assunto:** Solicitação  
**Data:** 03/01/25

<b>OBJETO RESUMIDO</b>	<b>ANEXOS</b>
Chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar com fundamento na Lei N.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução CD/FNDE 26/2013, com as alterações dadas pela Resolução CD/FNDE 04/2015.	<b>1- Memorandos Internos</b> <b>2- Estudo Técnico Preliminar</b> <b>3- Relação dos Itens</b> <b>4- Termo de Referência</b>
<b>TIPO DE OBJETO</b>	<b>FORMA DE EXECUÇÃO / FORNECIMENTO</b>
Fornecimento de bens	Direta - Fracionada
<b>MODALIDADE</b>	<b>TIPO DE LICITAÇÃO</b>
Chamamento Público	Menor preço por item
<b>FUNDAMENTO</b>	
Lei Federal nº 14.133/2021 Decreto Municipal nº 4.815/2023	
<b>CONDIÇÕES DE PAGAMENTO</b>	
O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.	
<b>PRAZO DE EXECUÇÃO / FORNECIMENTO</b>	
O prazo para fornecimento dos produtos licitados será de até 05 (cinco) dias úteis após a apresentação da Ordem de Fornecimento emitida pelo setor requisitante.	
<b>DOS RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO</b>	
O contrato será fiscalizado pelos responsáveis indicados pela Portaria nº XXXX.	

**Michely Lupércia da Silva Pereira**  
Secretaria Municipal de Educação



## **ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **- Informações Gerais**

Área solicitante: Secretaria Municipal de Educação

Servidor Responsável: Michely Lupércia da Silva Pereira

Fundamentação Legal: Art. 18 INC. I LEI Nº

14.133/2021 e ART. 13 DO DECRETO MUNICIPAL

4.815/2023

### **Descrição da necessidade da contratação:**

#### **1 - Problema a ser resolvido e solução através da aquisição:**

**1.1.** A presente aquisição se faz necessária por se tratar de alimentos da agricultura familiar, com deslocamentos de entrega, exclusivamente, por conta e responsabilidade da empresa vencedora da licitação, bem como qualquer outro encargo ou despesa, ainda que não especificada possa incidir na execução do objeto.

A aquisição de alimentos para a merenda escolar das escolas municipais envolve diversos aspectos fundamentais para o desenvolvimento e bem-estar dos estudantes, uma vez que desempenha um papel crucial na promoção da nutrição adequada, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo. Alimentos saudáveis ajudam a prevenir deficiências nutricionais e promovem a saúde geral, contribuindo para o bom desempenho acadêmico. Além disso, estudos mostram que uma nutrição adequada está diretamente relacionada ao desempenho escolar, pois alunos bem-nutridos têm melhor concentração, memória e capacidade de aprendizado, visto que refeições balanceadas, incluindo carboidratos, proteínas e vitaminas, têm impacto positivo no nível de energia e na capacidade de concentração dos estudantes durante as aulas.

Também deve-se considerar que a merenda escolar pode ser um fator de inclusão social, garantindo que todos os alunos tenham acesso a alimentos nutritivos, independentemente de suas condições socioeconômicas. Ademais, a mesma pode ser uma oportunidade para promover a educação alimentar, ensinando os alunos sobre escolhas alimentares saudáveis e hábitos nutricionais adequados.

Além dos benefícios específicos para a saúde e o desempenho acadêmico, a merenda escolar contribui para o bem-estar geral dos estudantes, proporcionando um ambiente propício ao aprendizado.



## **2 – Previsão no Plano de Contratações Anual:**

**2.1.** Tendo em vista que o Plano de Contratações Anuais ainda não é obrigatório por força do art. 12, parágrafo único do Decreto Municipal nº 4.815/2023, a previsão da presente contratação não foi prevista, pois não há PCA elaborado para este exercício.

## **3 – Requisitos da Contratação:**

### **3.1. Critérios da Aceitabilidade da proposta:**

**3.1.1. Abobrinha Italiana:** De 1ª qualidade, pesando entre 80 e 300 gramas a unidade. Com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.2. Abobórea madura:** De 1ª qualidade, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.3 Alface lisa (verde):** Em pés, tenra, grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem sinal de murcha, bom, presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, sem manchas e doenças. Produtos deteriorados não serão aceitos. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.4 Alho nobre:** grupo branco: Tipo especial, classe 6. Deve estar fisiologicamente desenvolvido. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.5 Banana prata:** De 1ª qualidade, fresca, em pencas, tamanho médio, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para o consumo imediato e



mediato, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, não apresentar defeitos internos e externos, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

**3.1.6 Batata inglesa lavada:** Batatas lavadas, de primeira qualidade. Não deve estar murcha. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.7 Beterraba:** Tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Não deve estar murcha. A coloração deve ser típica, sem estar esbranquiçada por dentro. Devem estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.8 Cebola:** De 1ª qualidade, firme, tamanho médio e cor uniforme. Não apresentar defeitos internos e externos, sem sinais de deformação, substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidades externa anormal, pragas, imaturo, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

**3.1.9 Cenoura:** De 1ª qualidade, classe 14 a 18, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.10 Cheiro verde com salsa:** De 1ª qualidade, firme, tamanho médio e cor uniforme. Não devem conter sinais de deformação, substâncias terrosas, corpos estranhos aderentes à superfície, praga, imaturo, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas. Em maço medindo 20 cm.

**3.1.11 Chuchu:** De 1ª qualidade, tamanho médio, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade. Deverá estar sem brotos, sem rachaduras



ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.12 Couve picada:** Grau de hidratação de bom a excelente (excelente: folhas sem

sinal de murcha, bom, presença de folhas com sinal de perda de água, porém completamente verde). Bem formada, firme, folhas sem excesso de terra aderida, grau de limpeza excelente (excelente: folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos. Deve apresentar folhas bem definidas, bem formadas, sem manchas e doenças. Produtos deteriorados não serão aceitos. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo. Peso do produto 160 gramas.

**3.1.13 Feijão carioca Grupo 1:** Feijão Anão, Classe Cores, Novo. 1ª Qualidade: embalagem sacaria. O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitindo no máximo 3 % de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deve estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, descoloridos por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies (máximo 5% de grãos avariados).

**3.1.14 Inhame:** Deverá estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Não deve apresentar-se mofado. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.15 Laranja pera:** De 1ª qualidade, deverá apresentar as características bem definidas, tamanho médio, com diâmetro equatorial e (65 a 71)mm, serem sãs, inteiras e limpas. Não devem apresentar-se murcha, defeitos internos e externos, com resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e odor estranho, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.



**3.1.16 Limão taiti:** De 1ª qualidade, deverá apresentar as características bem definidas, tamanho médio, serem sãs, inteiros e limpos. Não devem apresentar-se murchos, com resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e odor estranho, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

**3.1.17 Mamão formosa:** De 1ª qualidade, fresco, tamanho médio, cor e conformação uniforme, em condições adequadas para o consumo imediato e mediato, bem desenvolvido, com polpa íntegra e firme, sem defeitos internos e externos, danos físicos oriundos do manuseio e transporte, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

**3.1.18 Mandioquinha salsa:** Deverá estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Não deve apresentar-se mofada. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.19 Melancia:** De 1ª qualidade, deverá apresentar as características bem definidas, tamanho médio, com diâmetro equatorial e (65 a 71) mm, serem sãs, inteiras e limpas. Não devem apresentar-se murcha, defeitos internos e externos, com resíduos de substâncias nocivas à saúde, mau estado de conservação, sabor e odor estranho, injúria por frio, chuva, geada, sol e manchas.

**3.1.20 Ovos:** Ovo de galinha, branco, classe A. O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha, branco, isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidade, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, contendo data de embalagem e validade.

**3.1.21 Polpa de fruta congelada:** Produto 100% natural, congelado, de primeira qualidade, livre de conservantes, sem adição de açúcares ou adoçantes artificiais, com informação nutricional, peso, data de fabricação e validade na embalagem.



**3.1.22 Tomate:** Grau médio de amadurecimento (tomate salada) classe média, com diâmetro equatorial entre 60 a 90 mm, pesando de em média 120g/150g a unidade. Deve apresentar polpa firme e intacta, cheiro e sabor próprios. Deverá estar sem rachaduras ou cortes na casca, sem machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente a casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.1.23 Vagem:** Com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, suficientemente desenvolvida, com casca brilhante e limpa, deverá estar sem brotos, sem rachaduras, ou sem cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos físicos e mecânicos que alteram sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca, isenta de umidade externa. O transporte deverá ser feito em caminhão baú de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, sol e o local bem limpo.

**3.2** Todos os gêneros alimentícios, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

**3.3** Todos os gêneros alimentícios devem obedecer a Exigência de sistemas de rastreabilidade que permitam a identificação rápida da origem e do destino dos alimentos em caso de recall ou identificação de problemas de segurança, bem como os requisitos para o controle adequado da temperatura durante o armazenamento e o transporte de alimentos perecíveis para prevenir a proliferação de micro-organismos patogênicos.

#### **4 Quantidades:**

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na tabela abaixo:

Item	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade
01	Abrobrinha	kg	1.700
02	Abóbora madura	kg	500



03	Alface lisa ( verde)	Unid	7,100
04	Alho nobre, grupo branco	kg	800
05	Banana prata	kg	23.000
06	Batata inglesa lavada	kg	10.00
07	Beterraba	KG	2.200
08	Cebola	Kg	1.800
09	Cenoura	Kg	2.300
10	Cheiro verde com salsa	Maço	1.400
11	Chuchu	Kg	1.500
12	Couve picada	Pacote	2.900
13	Feijão carioca grupo 1	Kg	3.000
14	Inhame	Kg	660
15	Laranja pera	Kg	18.500
16	Limão taiti	Kg	550
17	Mamão formosa	Kg	850
18	Mandioquinha salsa	Kg	1.350
19	Melancia	Kg	14.500
20	Ovos brancos	Dúzia	5.000
21	Polpa de fruta congelada	Kg	2.000
22	Tomate	Kg	3.300
23	Vagem	Kg	500

**4.1.** A Secretaria Municipal de Educação considerou o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, bem como a quantidade para novas matrículas.



## Prospecção de Soluções

### 5 – Levantamento de Mercado, alternativas, e escolha da solução:

SOLUÇÕES	VANTAGENS	DESVANTAGENS
<p>1 – Aquisição dos gêneros alimentícios diretamente com agricultores familiares.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- O controle de qualidade seria executado próximo à produção, permitindo melhor fiscalização.</li><li>- Quantidades fracionadas e porcionadas evitando o desperdício de comidas.</li><li>- Aquisição e preparo de acordo com as normas do FNDE que regem a merenda escolar.</li><li>- Controle do cardápio respeitando as especificações das leis da merenda escolar.</li><li>- Todas as escolas já possuem serventes escolares capacitadas para o preparo dos alimentos.</li><li>- Todas as escolas já possuem local adequado para o armazenamento dos produtos adquiridos, bem como para o preparo dos mesmos.</li><li>- Refeições preparadas pelas serventes escolares capacitadas para tal atividade, o que permite melhor fiscalização do processo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eventual incidência de pragas e doença que possam inviabilizar temporariamente a disponibilidade de algum item.</li><li>- A falta de acesso a tecnologia e a insumos modernos, pode limitar a produtividade e a competitividade do pequeno produtor.</li><li>- Limitação da quantidade a ser contratada de cada produtor rural ao limite da DAP ( Declaração de Aptidão ao PRONAF).</li></ul>



<p>2 – Aquisição de gêneros alimentícios ( frutas, legumes e verduras) de empresas especializadas convencionais.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produtos dentro das normativas da vigilância sanitária, respeitando os padrões de qualidade exigidos.</li><li>- Contato direto com o número maior de fornecedor.</li><li>- Disponibilidade para fornecimento de grandes quantidades de gênero em espaço de tempo reduzido.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- A localização geográfica de alguns fornecedores pode prejudicar o cronograma de distribuição dos gêneros alimentícios nas escolas e creche.</li><li>- Os gêneros podem apresentar características nutricionais aquém daqueles produzidos pelos produtores familiares e ainda ter maior incidência de produtos químicos nocivos à saúde durante a produção.</li><li>- Maior burocracia no processo de contratação das empresas fornecedoras de gêneros alimentícios.</li></ul>
--	--	---

**5.1.** Ao observar as soluções postas, ponderando os custos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado: O formato apresentado pela Solução 1, por já ser um modelo utilizado pela administração, com histórico satisfatório.

**5.2.** Os gêneros alimentícios são ofertados por diversos produtores familiares do município, devidamente legalizados, sendo o Chamamento Público a forma mais adequada para aquisição desses itens, pois garante produtos naturais e de melhor qualidade, atendendo as particularidades agrícolas locais, buscando o menor custo possível e priorizando a qualidade e a responsabilidade socioambiental.

## **6 – Estimativa do Valor e Publicidade do Orçamento:**

**6.1.** Os valores estimados referentes aos itens deverão ser pesquisados pelo Setor de Licitações, Compras, Patrimônio, Almoxarifado e Frotas, por ter servidores capacitados para a pesquisa de preços. O orçamento deverá ser aberto, pois entendemos que dar o parâmetro econômico aos licitantes é mais vantajoso para a contratação em tela pois entendemos que o mercado se interessará mais pelo produto sabendo de antemão seu preço estimado.

## **7 - Descrição da solução como um todo:**

**7.1** No levantamento de mercado, a aquisição dos produtos já especificados



para atender as necessidades das escolas municipais de Borda da Mata é a única solução que atende esta demanda.

## **8 Descrição do Restante da Solução:**

### **8.1. Prazo da entrega dos produtos:**

**8.2.** Os produtos deverão ser entregues semanalmente conforme planilha de entrega liberada pelo Secretaria Municipal de Educação, sendo as entregas feitas diretamente nas Escolas Municipais.

### **8.3. Do local da entrega dos produtos:**

**8.3.1.** Os produtos deverão ser entregues no horário das 08:00 às 17:00 horas de segunda a sexta-feira (exceto feriados), nos seguintes endereços:

Creche Madre Tereza de Saldanha – Rua Professor Afonso Antônio Florenciano nº 279, Centro – Borda da Mata- MG.

CEMEI Profª Ana Maria Cabral dos Santos - Rua Maria Nogueira Gouvêa, nº 325, São Judas Tadeu, Borda da Mata – MG.

Cemei Profª Maria das Graças Sousa - Rua Eduardo Amaral, S/N , São Francisco, Borda da Mata – MG.

Escola Municipal Benedita Braga Cobra - Avenida Wilson Megale, nº 851, Centro, Borda da Mata - MG.

Escola Municipal Antônio Marques da Silva –Rua Agrícola Monteiro de Carvalho, nº 14, Santa Cruz, Borda da Mata -MG.

Escola Municipal Professora Diva Ribeiro dos Santos - Avenida Juscelino Kubitschek, nº 400, Santa Rita, Borda da Mata – MG.

Escola Municipal Francisco de Souza Costa - Rua Delfino Teodoro Borges, s/n, Nossa Senhora de Fátima, Borda da Mata – MG.

Secretaria Municipal de Educação - Praça Antônio Megale, 86, Centro , Borda da Mata – MG.

### **8.4. Condições de Recebimento:**

**8.4.1.** Os produtos serão recebidos:

**8.4.2.** Provisoriamente no ato da entrega, para efeito de verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva autorização de fornecimento, bem como a qualidade e quantidade do material;



**8.4.3.** Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante certificação do responsável pela verificação da qualidade e quantidade dos objetos.

**8.4.4.** O descarregamento do produto ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.

**8.4.5.** O recebimento/aprovação do(s) produto(s) pelo setor requisitante, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do(s) produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se à Administração as faculdades previstas no artigo 18 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 e suas alterações.

## **9 – Justificativa para Parcelamento ou Adjudicação Conjunta:**

**9.1.** A presente aquisição será realizada por menor valor por item e sua adjudicação poderá ser em separado, o que poderá facilitar em preços mais vantajosos para a administração pública.

## **10 - Contratações Correlatas ou Interdependentes:**

**10.1.** A presente contratação não possui vínculo com outras contratações da pasta ou de outros órgãos desta administração.

## **11 – Demonstrativo dos Resultados Pretendidos:**

**11.1.** Com a solução adotada, esta administração espera atender as demandas das unidades escolares, proporcionando o fornecimento de uma merenda escolar de qualidade, crucial na promoção da saúde, bem-estar e desempenho acadêmico dos estudantes, capaz de contribuir para o desenvolvimento físico, mental e educacional.

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar em escolas públicas abrange diversas razões que têm impacto direto na saúde, no desempenho acadêmico e no bem-estar geral dos estudantes, tais como nutrição adequada para o desenvolvimento dos estudantes, melhoria do desempenho acadêmico, combate a desnutrição e a obesidade, igualdade de oportunidades e educação alimentar.

Além disso, o art. 208 da Constituição Federal prevê que o dever do Estado com a educação será efetivado, entre outras, mediante a garantia de atendimento ao educando no ensino fundamental através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. Do mesmo modo, o art. 1º, parágrafo único, da Resolução n. 26/2013 do FNDE (que regulamenta a execução técnica e administrativa do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar), prevê que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.



## **12 - Providências a Serem Adotadas para a Contratação e Execução:**

**12.1.** Não se aplica nenhuma providência a ser adotada quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização para celebração da Ata de Registro de Preço de aquisição de gêneros alimentícios e seu posterior fornecimento aos usuários.

## **13– Possíveis Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras:**

**13.1.** Todos os itens/bens/materiais deverão estar seguramente embalados com material reciclável ( Lei nº12.305/2010, art. 32)

**13.2.** As embalagens devem ser feitas com material que propiciem a reutilização ou reciclagem, com a prática da logística reversa.

**13.3.** No descarte das embalagens dos produtos poderão ocasionar um grande volume de lixo a ser descartado. Para minimizar esses danos é necessário que haja um descarte de forma correta do resíduo produzido.

## **Conclusão**

## **14 - Justificativa em cumprimento ao art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021 (OBRIGATÓRIO)**

**14.1.** Os elementos opcionais que não foram contemplados neste estudo foram dispensados por não se adequarem ao caso concreto, conforme permissivo do art. 18, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

## **15 – Posicionamento Conclusivo: (OBRIGATÓRIO)**

A merenda escolar desempenha um papel crucial na promoção da saúde, bem-estar e desempenho acadêmico dos estudantes. Sua importância vai além do fornecimento de nutrientes básicos, abrangendo aspectos sociais, educacionais e econômicos.

A implementação de programas de merenda escolar faz parte de uma abordagem abrangente para melhorar a educação e o bem-estar dos alunos. No entanto, é importante que esses programas sejam bem planejados, monitorados e avaliados para garantir que atendam efetivamente às necessidades dos estudantes.

Em resumo, a merenda escolar é uma peça fundamental para o desenvolvimento integral dos estudantes, promovendo não apenas a saúde física, mas também contribuindo para a criação de ambientes educacionais mais inclusivos e equitativos.



**15.1.** Assim, entendemos que a aquisição em questão, desde que respeitados os critérios técnicos, definições e exigências neste ETP, é a solução adequada para a questão enfrentada pela administração pública no momento, sendo o gasto público empenhado nos moldes aqui descritos vantajoso para a administração municipal e, por consequência, aos administrados.

*Borda da Mata, 03 de janeiro de 2025.*

\_\_\_\_\_  
**Michely Lupércia da Silva Pereira**  
**Secretária Municipal de Educação**