



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E
MAPA DE RISCO
GÊNERO ALIMENTÍCIOS PARA
MERENDA ESCOLAR**

Capanema, agosto de 2024



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

APRESENTAÇÃO

Este documento marca o início dos trabalhos para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de recursos educacionais extras pela Secretaria de Educação de Capanema, Pará.

Em conformidade com a Lei Federal 14.133/2021, que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos, este estudo visa identificar as necessidades específicas da educação em Capanema e propor soluções alinhadas com os princípios da administração pública.

Este é o primeiro passo em direção a uma abordagem estratégica e embasada para aprimorar a qualidade da educação em nosso município, promovendo o desenvolvimento integral de nossa comunidade.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Introdução

O presente documento caracteriza a fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. Descrição das Necessidades

Alimentar-se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância até a fase adulta de uma pessoa. No Brasil a merenda escolar foi instituída como política educacional na década de 50 com intenção de reduzir a evasão, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos educandos bons hábitos alimentares. Ao longo tempo a "Alimentação Escolar" veio ganhando mais notoriedade e relevância, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) desenvolveu o Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE), sendo esse um dos programas complementares para o desenvolvimento do sistema de ensino aprendizagem na educação básica. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local. O PNAE tem por objetivo 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. 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 da qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais. Os gêneros alimentícios para merenda escolar estão de acordo com o cardápio elaborado por nutricionista, permitindo assim o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Capanema, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2. Área Requisitante:

Secretaria Municipal de Educação (SEMED).

3. Levantamento de mercado

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares com objetivo de identificar a existência de



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

4. Descrição da solução como um todo

A solução proposta envolve a aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados na montagem dos cardápios da Alimentação Escolar nas Escolas e Creches que atuam na rede municipal de Capanema, tendo em vista atender ao PNAE bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos. No mais, a empresa vencedora se qualificará mediante processo licitatório por meio de PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, respeitando as formalidades legais estabelecidas pela Lei Federal Nº 14.133/2021.

Essa demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades desta contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente de preços, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

5. Justificativa da Escolha da Solução

A escolha será a modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo na Lei nº 14.133/2021, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

6. Estimativa das quantidades a serem comprada

O levantamento da estimativa das quantidades a serem compradas de gêneros alimentícios da alimentação escolar foram feitos com base na elaboração de cardápio pela nutricionista e pela estimativa do censo escolar 2023, 13.600 alunos distribuídos nos atendimentos de Creches Integral e Parcial e Pré-Escola(educação infantil), Ensino Fundamental I e II, EJA, AEE, Ensino Médio Integral e Parcial sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino; incluindo Zona Urbana e Zona Rural.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

GÊNERO ALIMENTÍCIOS				
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
01	ARROZ TIPO I: arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longa fina de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem Primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg. A Embalagem Secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.	KG	16.320	17.952
02	AÇÚCAR REFINADO – Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. A embalagem contendo primária contendo 1kg, deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada.	KG	10.010	11.011
03	ALHO-100% natural. De boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote.	KG	1.088	1.197
04	BATATA - De primeira qualidade; comum; escovada; média; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substâncias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Deverá ser entregue em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.	KG	5.440	5.984
05	BETERRABA- Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	5.440	5.984
06	BISCOITO SALGADO - tipo cream cracker- Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Carboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a	KG	8.160	8.976



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g			
07	BISCOITO DOCE - tipo Maria - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550 kJ, Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g, Gorduras totais : 3,3g, Gorduras saturadas: 1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99 mg, Ferro 1 mg.(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.	KG	8.160	8.976
08	BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN - Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. ZERO GORDURA TRANS. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Plástica atóxica com porções individuais de 30g.Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento. Embalagem primária: Plástica atóxica com porções individuais de 150g.Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	489	538
09	BISCOITO DOCE ZERO LACTOSE - Biscoito Maria sem lactose, 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, zero trans., açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteínas e, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.	KG	489	538
10	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne de primeira qualidade com pouca gordura – congelado, devendo ser transportada à temperatura entre -12° e -18°. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cheiro próprio, sem manchas esverdeadas, sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos 500g, embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente com embalagem secundária em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Necessário apresentar 3 amostras.	KG	13.600	14.960
11	CARNE BOVINA ACÉM COM OSSO : Carne bovina, acém com osso in natura congelada, apresentando características própria, amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 5 dias, registro no Ministério da	KG	16.320	19.952



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)			
12	CENOURA: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Apresentarem tamanho médio, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio, Cor: própria, Odor: característico. - Sabor: próprio. Prazo de fabricação: a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de Validade: As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cenoura "in natura". Embalagem: Embalagem Primária: A embalagem primária do produto deverá ser em caixas de papelão contendo 20kg. Rotulagem: rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	KG	4.080	4.488
13	CEBOLA: A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável. Cor: própria, Odor característico, Sabor: próprio, de tamanho médio. Prazo de fabricação: a cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade: as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". Rotulagem - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	KG	3.400	3.740
14	COLORÍFICO - Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, 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. Embalagem Primária: embalagem resistente de polietileno atóxico, transparente, contendo 500g. Embalagem Secundária: embalagem plástica resistente, de 6 kg contendo 12 pacotes.	KG	680	748
15	CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU- Cacau em pó puro 100% livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes, moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas, sem lactose. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Embalagem de 200g	KG	2.720	2.992



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

16	EXTRATO DE TOMATE - Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.	UND	2.040	2.244
17	FEIJÃO DO SUL - Tipo 1: Cariquinha, de primeira qualidade, constituída de no mínimo de 90% de grãos, inteiro e íntegro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote	KG	5.440	5.984
18	FRANGO CONGELADO - Frango inteiro congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem Primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de aproximadamente 3kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20kg.	KG	21.760	23.936
19	IOGURTE NATURAL INTEGRAL SEM LACTOSE Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada. Isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	KG	4.348	4.783
20	IOGURTE NATURAL INTEGRAL , obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem plástica, pesando 160g, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	KG	4.348	4.783
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, resistentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.	KG	13.600	14.960
22	LEITE EM PÓ DESNATADO - Especificação: leite em pó desnatado, sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. deverá ser inspecionado pelo sif ou sie. embalagem plástica de 200g acondicionados em fardos totalizando 10 kg de peso líquido. não inferior a 120 dias e ter sido fabricado no máximo 90 dias antes da entrega no depósito.	KG	435	479



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

23	LEITE DE COCO EM PÓ - leite de coco em pó é um produto proveniente da polpa da fruta (COCO). Ingredientes: gordura saturada, vitamina C, B1, B#, B5, B6, sais minerais essenciais como cálcio, selênio, magnésio, potássio, proteína arginina e ácido láurico. Embalagem primária de 100g. Validade de 12 meses. Produto para entrega não superior a 120 dias da produção.	KG	435	479
24	LEITE ZERO LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas	KG	435	479
25	MACARRÃO ESPAGUETE - Tipo espaguete, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	5.500	6.050
26	MACARRÃO SEM GLÚTEN - Elaborada a base de farinha de milho, arroz e/ou de quinoa. Teor de umidade: massa seca. Apresentação: espaguete, embalagem de 500g, Contendo data de fabricação, lista de ingredientes e prazo de validade.	KG	326	359
27	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500g, de boa qualidade.	KG	5.500	6.050
28	MASSA PARA SOPA - Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. Informação nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	4.080	4.488
29	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA - Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.	KG	652	718
30	MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a 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; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	24.480	26.928
31	MARGARINA – Subtipo Cremosa, composição básica, mínimo 80% de gordura. Hermeticamente vedada em embalagem 250g, com data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	KG	680	748
32	MILHO BRANCO - Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	1.360	1.496
33	ÓLEO DE SOJA - Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	L	2.720	2.992
34	OVO DE GALINHA - Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre	CAIXA	400	440



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

	de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega. Embalagem primária: cubas de papelão ou isopor contendo 30 unidades. Embalagem Secundária: Caixa de Papelão resistente ao empilhamento, contendo 360 unidades de ovos, pesando 18 kg.			
35	PÃO DE CHÁ Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno resistente, limpa e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	6.800	7.480
36	PÃO DE BATATA - Pão, tipo pão de batata, pronto para o consumo, ingredientes batata, fécula de batata, fermento, sal, leite, adicionado. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega. Embalagem primária: Embalagem de polietileno limpa resistente e atóxico com 20 unidades cada. Embalagem Secundária: caixa de papelão resistente ao empilhamento.	UND	6.800	7.480
37	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	KG	1.632	1.796
38	VINAGRE - Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	L	1.634	1.796

7. Estimativa do Valor da Contratação (tabela em anexo)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FORNECEDOR	VALOR TOTAL
NORONHA E MARTINS COM. DE PROD. ALIMENTICIOS LTDA	R\$ 4.961.212,90
L.T DE SOUSA & CIA LTDA.	R\$ 5.016.325,38
ACL SANTOS COM.DE G. ALIMENTICIOS LTDA.	R\$ 5.181.223,12

Deste modo, tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 5.052.920,46 (cinco milhões cinquenta e dois mil novecentos e vinte reais e quarenta e seis centavos)

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja visto, se comprovarem ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade. Considerando que os itens são divisíveis, além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar está alinhado com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21) Portanto, temos a afirmar que esta contratação está dentro dos parâmetros legais de planejamento conforme o Plano Anual de contratações da Prefeitura Municipal de Capanema estando alinhados a LDO e LOA; (Art. 7º, inciso IX da IN 40/2020).

11. Requisitos da Aquisição:

11.1 Natureza do objeto:

O objeto a ser contratado é caracterizado como bens comuns de que trata a Lei n.º 14.133/2021 e a IN 73/2022, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas dos produtos são as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser licitado por meio de Pregão Eletrônico. Os materiais solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial - ABNT, INMETRO, ANVISA etc. - atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art 39, VIII, da Lei n.º. 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

11.2 Duração do Contrato/Ata: 06 meses podendo ser renovado, conforme art. 107 da Lei n.º 14.133/2021.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

11.3 Relevância dos requisitos estipulados: A contratação irá trazer benefícios direto ao alunado das escolas públicas e resultarão na continuidade das atribuições dos recursos do PNAE e com previsão de utilização dos recursos próprios.

11.4 Local e Horário para entrega dos produtos Os itens contratados deverão ser entregues no município de Capanema PA, no Secretaria Municipal de Educação - SEMED, localizada na Passagem Bolonha, esquina com a Rua Holanda Rios, Bairro: Oliveira Brito, Capanema- PA. Deverão ser entregues em dias úteis, dias de segunda a sexta-feira, entre os horários de 08h00min e 14h00min, de acordo com o indicado na Ordem de Compra emitida pela Secretaria Municipal de Educação, mensalmente, conforme o cronograma de pedidos realizado pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar- DEMAE, ano de 2024.

As unidades da área rural são tratadas de forma a ser considerada sua localização como uma especificidade de logística; sendo assim destacamos a interessadas em participar do certame que o deslocamento dos gêneros alimentícios serão destinados ao Departamento de Alimentação Escolar – DEMAE, as mesmas ficarão sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação – SEMED.

11.5 Especificações para Entregas A entrega de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar seguem planejamento elaborado com antecedência pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação que atende as unidades educacionais da rede pública de ensino do município, pois com o planejamento podemos assegurar que todos os envolvidos no processo da alimentação escolar possam trabalhar de forma programada, sem risco para que haja o desabastecimento tanto de fornecedores e unidades educacionais, garantindo assim o direito dos fornecedores e principalmente o direito de crianças e alunos (Lei n 11.947/2009 - PNAE) em receber uma alimentação de qualidade; a nutricionista trabalha com planejamento anual, mensal, quinzenal e semanal, junto à SEMED, no qual todos estudados e elaborados com antecedência; da seguinte forma: com base no número de matrículas é feito uma estimativa de quantidades anual de acordo com a faixa etária e quantidade de refeições de cada unidade referente ao número de dias letivos que deverá atender, o quantitativo anual é dividido por quantidades mensais, quinzenais e semanais, as listas de produtos e quantidades semanais são entregues aos fornecedores ganhadores do certame com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência ao prazo de entrega; segue em anexo o cronograma de entregas semanais repassados aos fornecedores e ou escolas, planilhas com especificações e quantidade (ANEXO), salientamos ainda que existe um tratamento específico para as unidades localizadas na área rural e região das ilhas.

11.6 Justificativas para o parcelamento ou não de entrega:

As empresas licitantes deverão atender todas as capacidades e competências estabelecidas no instrumento convocatório para a efetiva participação no certame, evitando assim que empresas sem a devida qualificação interfiram num processo cujo objetivo é a seleção de uma empresa realmente capaz de atender as necessidades da instituição com eficiência, qualidade e economicidade.

A quantidade de itens licitados será comprada parceladamente, de forma mensal, de acordo com a necessidade e com a disponibilidade financeira. A licitação por item deixa aberto para várias empresas participarem. Os produtos serão requisitados de forma parcelada, aproximadamente de mês a mês, podendo ocorrer exceções eventuais e futura, de acordo com as



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

necessidades das Escolas Municipais e Estadual do Município de Capanema PA, através da Ordem de Compra, dando prazo necessário para que a empresa possa fazer a entrega no município conforme a ordem de compra.

A quantidade será disponibilizada pelo Departamento Municipal de Alimentação Escolar (DEMAE) conforme cronograma realizado pela Nutricionista e encaminhado para a Secretaria de Educação a qual encaminha para o Setor de Compras.

A distribuição estabelece critérios importantes de logística a serem utilizados. A contratação de empresa especializada na venda de gêneros alimentícios é a solução encontrada por todos os órgãos públicos, somente devendo ter cuidado no armazenamento dos produtos.

A empresa vencedora deverá possuir transporte adequado para o traslado dos alimentos até o município de Capanema-PA, em especial os fornecedores de frios, que deverão possuir carro frigorífico que atenda às normas do FNDE, adequado a cláusula. 2.5 deste ETP. Faz necessário licitar todos esses produtos, deixar registrado os valores, que no decorrer de 01 ano possam ser adquiridos de acordo com a disponibilidade financeira repassada pelo FNDE e contrapartida da Prefeitura de Capanema /PA.

11.7 Recebimento dos produtos Fica assegurado à CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos que se apresentarem em desacordo com as especificações e condições deste ETP, DOD, TR e do edital e do instrumento contratual, ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementá-los em 3(três) dias úteis. Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas neste em legislação.

11.8 Da Fiscalização A fiscalização é de responsabilidade dos funcionários listados a seguir que foram designados para tal função:

Fiscal de Contratos: Milena Rosele da Silva

Responsável Técnico: Ana Júlia Costa Dias

Cargo/Função: Nutricionista - CRN7- 3268

Responsável da Qualidade: Adriane Silva de Mendonça Oliveira

Tecnóloga de Alimentos

Os fiscais, Nutricionista e Tecnólogo de Alimentos ficaram responsáveis pela fiscalização do futuro contrato e registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cujas cópias serão encaminhadas à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

12 . Estimativa das Quantidades:

A estimativa das quantidades foi feita da seguinte forma:

PER CAPITA X N° DE ALUNOS X FREQUÊNCIA = TOTAL FINAL.

RELATÓRIO QUANTITATIVO PARA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2024.

13. Resultados Pretendidos

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental os seguintes benefícios:

- O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e , oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza.

Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados à reutilização de materiais recicláveis, e descarte sustentável dos resíduos orgânicos.

15 Responsabilidade da Equipe de Planejamento pela Elaboração e Conteúdo do Documento:

Certificamos, para devidos fins, que a **SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO**, é responsável pela elaboração do presente documento, que compila **A COMPRA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Aline Samara de Alexandria Pereira Sales
Secretária Municipal de Educação
Portaria N° 213/2024


Ana Júlia C. Dias
NUTRICIONISTA
CRN 73268

Ana Júlia Costa Dias
Nutricionista Responsável Técnica
CRN/7 3268

MAPA DE RISCO

1. Objeto:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, a fim de suprir as necessidades de alimentação escolar de alunos, de acordo com o CENSO escolar, referente aos programas executados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO do município de Capanema PA.

2. Fase de Análise: PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

3. Riscos referente a fase de análise escolhida:

Risco 01: PLANEJAMENTO DEFICIENTE

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Danos: Prejuízo aos atendimentos das demandas das escolas do Município de Capanema PA

Ação Preventiva: Realizar Planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades de cada unidade escolar

Responsável: Nutricionista RT do Departamento Municipal de Alimentação Escolar (DEMAE)

Ação de Contingência: Revisão de Quantitativos

Responsável: Nutricionista RT do Departamento Municipal de Alimentação Escolar (DEMAE)

RISCO 2: ELABORAÇÃO DE TERMO DE REFERÊNCIA INADEQUADO:

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Dano(s): Utilização, por parte da CONTRATADA, de materiais de baixa qualidade, bem como emprego de produtos que não possuem emprego necessários.

Ação (ões) Preventivas: Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contrato e solicitar catálogo nutricional para revisão deste, pelo Departamento competente.

Responsável: Departamento de Licitação e Nutricionista RT DEMAE

Ações de Contingência: Refazer o Termo

Responsável: Departamento de Licitação e Contrato

RISCO 3: INDISPONIBILIDADE FINANCEIRA

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo (x) Médio () Alto ()

Dano (s): A não contratação do objeto licitado

Ação Preventiva: Planejamento Financeiro para Contratações

Responsável: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ação de Contingência: Reprogramação de Planejamento Financeiro

RISCO 4: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA QUE NÃO TENHA CAPACIDADE DE EXECUTAR O CONTRATO

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Danos: Prejuízo ao atendimento das necessidades dos alunos

Ações Preventivas: Avaliação da Capacidade Técnica Operacional da Empresa

Responsável: CPL

Ação de Contingência: Recessão contratual e reinício do processo licitatório

Responsável: CPL e SEMED

4. FASE DE ANÁLISE:

GESTÃO E EXECUÇÃO DO OBJETO

5- RISCOS REFERENTE A FASE DE ANÁLISE ESCOLHIDA:

RISCO 1: ATRASO NA CONTRATAÇÃO

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo () Médio (x) Alto ()

Dano(s): Deficiência na entrega dos produtos licitados

Ações Preventivas: Fiscalizar o contrato sobre prazo de execução para entrega dos produtos

Responsável: SEMED

Ação de Contingência: Aplicar Penalidade previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha cumprir todas as demandas solicitadas.

Responsável: SEMED/ASS. JURÍDICA

RISCO 2: AQUISIÇÃO COM PREÇO ACIMA DA MÉDIA DO MERCADO

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Dano(s): Danos ao erário

Ações Preventivas: Pesquisa de preço com de acordo com a IN nº 65 de 07 de junho de 2021 da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, em seu art. 5º, inciso III e IV

Responsável: CPL

Ações de Contingência: Evitar aquisição de produtos não adequados, em desacordo com os estipulados pela nutricionista RT.

Responsável: CPL e DEMAÉ

RISCO 3: FALTA DE EMPENHO VIGENTE PARA LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO À CONTRATADA

Probabilidade: Baixo (x) Médio () Alto ()

Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Dano (s): Fornecedor se recusar a fazer a entrega dos produtos licitados



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Ações Preventivas: Planejamento Financeiro
Responsáveis: SEMED e CONTABILIDADE
Ações de Contingência: Reservar os recursos com antecedência
Responsáveis: SEMED e CONTABILIDADE

RISCO 4: EXECUÇÃO DO OBJETO EM DESACORDO COM ACORDADO

Probabilidade: Baixo (X) Médio () Alto ()
Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Dano(s): Prejuízo ao erário

Ações Preventivas: Elaboração do Termo de Referência e Especificação Técnica Adequada, fiscalização de contrato e entrega

Responsáveis: SEMED, Nutricionista RT e CPL

Ações de Contingência: Sanções de penalidades previstas em contrato.

Responsáveis: SEMED, Jurídico e CPL

RISCO 5: PEDIDO DE REEQUILÍBRIO DE PREÇO APÓS A ASSINATURA DO CONTRATO

Probabilidade: Baixo (X) Médio () Alto ()
Impacto: Baixo () Médio () Alto (x)

Dano (s): Prejuízo ao erário

Ações Preventivas: Alerta com antecedência aos participantes do certame para se atentarem aos preços lançados em suas propostas, pois não haverá aprovação de reequilíbrio de preços.

Responsáveis: Fiscal de Contrato, SEMED e CPL

Ações de Contingência: Sanções de penalidades prevista em contrato

Responsáveis: SEMED, Jurídico e CPL

6- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO MAPA DE RISCO

Certifico que a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPANEMA PA, através da Secretária Aline Samara de Alexandria Pereira Sales e a Nutricionista RT do DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO DA SEMED são responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Gerenciamento de Risco da presente Contratação.

Capanema PA, 23 de agosto de 2024



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Aline Samara A. Pereira Sales
Secretária Mun. de Educação
Portaria Nº 213/2024

Aline Samara de Alexandria Pereira Sales
Secretária Municipal de Educação
Portaria Nº 213/2024

Ana Júlia Costa Dias
Ana Júlia C. Dias
NUTRICIONISTA
CRN 73268

Ana Júlia Costa Dias
Nutricionista Responsável Técnica
CRN/7 3268

Capanema/Pa, 17 de maio de 2024.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

A Sua Excelência
FRANCISCO FERREIRA FREITAS NETO
Prefeito Municipal de Capanema

Assunto: **Solicitação de aquisição de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar das Escolas de Capanema .**

Senhor Prefeito,

Solicitamos através deste que seja realizado abertura de processo licitatório objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para atender a merenda escolar dos alunos das escolas municipais e estaduais do município de Capanema.

Atenciosamente

Aline Samara A. Pereira Sales
Secretária Mun. de Educação
Portaria N° 213/2024

Aline Samara de Alexandria Pereira Sales
Secretária Municipal de Educação
Portaria N° 213/2024



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

JUSTIFICATIVA

A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, nos 202 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Capanema, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Atenciosamente

Aline Samara A. Pereira Sales
Secretária Mun. de Educação
Portaria Nº 213/2024

Aline Samara de Alexandria Pereira Sales
Secretária Municipal de Educação
Portaria Nº 213/2024

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA

1 - DADOS DO SOLICITANTE