



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.24.12.05.73F-03 - DATA: 05/12/2024

Categoria:	MATERIAL
-------------------	----------

1. PROBLEMA RESUMIDO

Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para a Merenda Escolar da Rede de Ensino Municipal de Itaitinga - CE

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA PUBLICAÇÃO

A contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar da rede de ensino municipal de Itaitinga - CE se enquadra na categoria de licitação com critérios de sustentabilidade, conforme estabelecido na Lei 14.133/2021. Neste caso, a classificação do objeto seria de contratação de serviços, visto que se trata da aquisição de produtos alimentícios provenientes da agricultura familiar para atender às necessidades da merenda escolar, promovendo assim o desenvolvimento sustentável e a valorização dos pequenos produtores locais.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar da rede de ensino municipal de Itaitinga - CE se faz necessária para garantir uma alimentação saudável e de qualidade para os estudantes. Além disso, a aquisição desses produtos contribui para o desenvolvimento da economia local e para a valorização dos pequenos produtores rurais. Atendendo à Lei 14.133 de licitações, a escolha dos fornecedores será feita de forma transparente e competitiva, visando sempre o melhor custo-benefício para o município e para a comunidade escolar.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A aquisição está prevista no plano de contratação anual para atender as necessidades da Secretaria de Educação com ID: 41563628000182-0-000008/2024, está de acordo com a nova lei de licitação 14.133/2021, garantindo transparência e eficiência na gestão dos recursos públicos.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Legislação:

Lei nº 11.947/2009: Esta lei institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e determina a obrigatoriedade da aquisição de alimentos da agricultura familiar para a merenda escolar.

Resoluções do FNDE: As resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) complementam a lei, estabelecendo normas e procedimentos específicos para a implementação do PNAE.

Legislação municipal: A prefeitura de Itaitinga deve ter uma legislação própria que regulamente a aquisição de alimentos da agricultura familiar, adaptando-a à realidade local.

2. Prioridade para a Agricultura Familiar:

Cadastro de agricultores familiares: É necessário manter um cadastro atualizado dos agricultores familiares que desejam fornecer alimentos para a merenda escolar.

Critérios de seleção: Os critérios de seleção dos agricultores devem priorizar aqueles que produzem alimentos saudáveis, seguros e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos.

Associações e cooperativas: O incentivo à formação de associações e cooperativas de agricultores familiares facilita a organização da produção e a negociação com a administração municipal.

3. Qualidade e Segurança Alimentar:

Certificação de origem: Os alimentos adquiridos devem possuir certificação de origem, garantindo que são provenientes da agricultura familiar.

Análises de qualidade: Os alimentos devem passar por análises de qualidade e segurança alimentar para garantir que estão em conformidade com os padrões estabelecidos.

Boas práticas de produção: Os agricultores familiares devem adotar boas práticas de produção, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos.

4. Diversidade de alimentos:

Variedade de produtos: É importante garantir a oferta de uma variedade de alimentos, como frutas, legumes,



verduras, cereais, leguminosas e produtos de origem animal, para garantir uma alimentação equilibrada e nutritiva.
Sazonalidade: A aquisição de alimentos deve considerar a sazonalidade da produção, garantindo o fornecimento de produtos frescos e com melhor custo-benefício.

5. Processo de aquisição:

Chamada pública: A aquisição de alimentos da agricultura familiar deve ser realizada através de chamadas públicas, garantindo a transparência e a igualdade de oportunidades para todos os agricultores.

Critérios de avaliação: Os critérios de avaliação das propostas devem considerar a qualidade dos alimentos, o preço, a capacidade de entrega e a experiência do produtor.

Contrato: A formalização do contrato deve estabelecer as condições de fornecimento, os prazos de entrega e as penalidades por descumprimento.

6. Acompanhamento e avaliação:

Monitoramento da execução: É fundamental realizar um acompanhamento contínuo da execução do contrato, verificando a qualidade dos alimentos entregues e o cumprimento das cláusulas contratuais.

Avaliação periódica: A realização de avaliações periódicas permite identificar os pontos fortes e fracos do programa e realizar os ajustes necessários para garantir sua eficiência.

7. Capacitação dos agricultores:

Assistência técnica: Os agricultores familiares devem receber assistência técnica para melhorar a qualidade de seus produtos e aumentar a produtividade.

Capacitação em gestão: A capacitação em gestão financeira e comercial é fundamental para que os agricultores possam participar de forma mais competitiva do processo de aquisição.

8. Articulação com outras políticas públicas:

Articulação com outras secretarias: A aquisição de alimentos da agricultura familiar deve ser articulada com outras políticas públicas, como a de desenvolvimento rural, para fortalecer a agricultura familiar. Ao cumprir esses requisitos, a Prefeitura de Itaitinga poderá garantir a implementação de um programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar eficiente, transparente e que contribua para o desenvolvimento sustentável do município.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender às necessidades públicas, foi realizado um levantamento de mercado para a contratação do serviço conforme estabelecido no art. 23 da Lei 14.133/2021. Nesse levantamento, foram tomados como referência contratações pela própria administração pública.

MUNICIPIO DE TUBARAO/SC

MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO: Credenciamento

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA: R\$ 2.140.222,20

UNIDADE COMPRADORA: 06 - Fundação Municipal de Educação de Tubarão-SC

<https://pncp.gov.br/app/editais/82928656000133/2024/92>

MUNICIPIO DE JABOATAO DOS GUARARAPES/PE

MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO: Credenciamento

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA: R\$ 6.991.569,17

UNIDADE COMPRADORA: 488 - Unidade Única

<https://pncp.gov.br/app/editais/10377679000196/2023/59>

Com base nas informações levantadas, a administração pública poderá realizar a licitação de forma adequada, selecionando a alternativa mais vantajosa para atender às necessidades das Secretarias, de acordo com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

1. Planejamento e Organização:

Comissão de Alimentação Escolar (CAE): Criar uma CAE com representantes da comunidade escolar, agricultores familiares, nutricionistas e técnicos da Secretaria de Educação para acompanhar todo o processo.

Levantamento das necessidades: Realizar um levantamento detalhado das necessidades nutricionais dos alunos, considerando a faixa etária e as características regionais.

Cadastro de agricultores: Elaborar um cadastro completo dos agricultores familiares da região, incluindo informações sobre os produtos cultivados, quantidade disponível e certificações.

Elaboração de um plano de trabalho: Definir as etapas do processo, os responsáveis por cada etapa, os prazos e os recursos necessários.



2. Aquisição dos Alimentos:

Chamadas públicas: Realizar chamadas públicas transparentes e acessíveis para que os agricultores familiares possam apresentar suas propostas.

Critérios de seleção: Estabelecer critérios claros e objetivos para a seleção dos fornecedores, como qualidade dos produtos, preço, proximidade da escola e práticas sustentáveis.

Contratos: Elaborar contratos claros e detalhados, definindo as responsabilidades de cada parte, as condições de pagamento e as penalidades por descumprimento.

Logística: Organizar a logística de entrega dos alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos.

3. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar:

Análises laboratoriais: Realizar análises laboratoriais periódicas dos alimentos adquiridos para garantir a qualidade e a segurança.

Boas práticas de produção: Promover a capacitação dos agricultores familiares em boas práticas de produção, garantindo a qualidade dos alimentos desde a produção até o consumo.

Armazenamento adequado: Garantir que os alimentos sejam armazenados de forma adequada nas escolas, evitando perdas e contaminações.

Preparo dos alimentos: Orientar os cozinheiros das escolas sobre o preparo adequado dos alimentos, utilizando técnicas que preservem os nutrientes.

4. Acompanhamento e Avaliação:

Monitoramento contínuo: Realizar um monitoramento contínuo do programa, verificando o cumprimento das metas e a satisfação dos envolvidos.

Avaliação periódica: Realizar avaliações periódicas para identificar os pontos fortes e fracos do programa e propor melhorias.

Relatórios: Elaborar relatórios periódicos sobre o desenvolvimento do programa, incluindo dados sobre a quantidade de alimentos adquiridos, o valor investido e os impactos na comunidade.

5. Capacitação e Assistência Técnica:

Capacitação dos agricultores: Oferecer capacitações aos agricultores familiares sobre técnicas de produção, gestão financeira e comercialização.

Assistência técnica: Fornecer assistência técnica aos agricultores para melhorar a qualidade de seus produtos e aumentar a produtividade.

Capacitação dos manipuladores de alimentos: Capacitar os manipuladores de alimentos das escolas sobre as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

6. Articulação com outras políticas:

Articulação com outras secretarias: Articular o programa com outras secretarias, como a de agricultura e desenvolvimento rural, para fortalecer a produção local e gerar renda para os agricultores.

Integração com outras ações: Integrar o programa com outras ações de educação alimentar e nutricional, como hortas escolares e programas de educação ambiental.

Benefícios da Implementação:

Fortalecimento da agricultura familiar: Gera renda para os agricultores familiares e contribui para o desenvolvimento sustentável do município.

Alimentação saudável: Garante uma alimentação mais saudável e nutritiva para os alunos, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Desenvolvimento local: Estimula a economia local e gera empregos.

Educação alimentar: Promove a educação alimentar e nutricional dos alunos e da comunidade.

Sustentabilidade: Contribui para a construção de um sistema alimentar mais sustentável e justo.

8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da preterisa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
-----------	--------------	-------

<p>ACEROLA DE PRIMEIRA ACEROLA DE PRIMEIRA "IN NATURA", CASCA SÃ, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, DEVENDO APRESENTAR 80 A 90 DE MATURAÇÃO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>875 PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITINGA FLS 09 7</p>
<p>ALFACE COM FOLHAS FIRMES, VISCOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE. ALFACE com folhas firmes, viscosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>11725</p>
<p>BANANA PRATA DE 1 BANANA prata de 1 = qualidade, graúdas, em penca, com 60 a 70% de maturação, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes no brilho.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>75301</p>
<p>BATATA DOCE COM CASCA ROXA E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS BATATA DOCE com casca roxa e isenta de substâncias terrosas</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>16006</p>
<p>CAJU DE PRIMEIRA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CAJU de primeira in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>3312</p>
<p>CHEIRO VERDE. CEBOLINHA E COENTRO DE PRIMEIRA QUALIDADE DE COR VERDE, FRESCA, ASPECTO E SABOR PRÓPRO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS EM MAÇOS. CHEIRO VERDE. Cebolinha e coentro de primeira qualidade de cor verde, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos em maços.</p>	<p>MAÇO</p>	<p>37595</p>
<p>COLORAU CASEIRO COLORAU CASEIRO. Produto produzido a partir do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>1595</p>
<p>FEIJÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 500G. NÃO APRESENTAR MATERIAL TERROSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO (COR, PRESENÇA DE INSETOS). FEIJÃO VERDE de 1ª qualidade. Embalado em saco plástico de 500g. Não apresentar material terroso ou sinais de deterioração (cor, presença de insetos).</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>1617</p>
<p>JERIMUM COM CASCA FIRME, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. JERIMUM com casca firme, uniforme, sem ferimentos ou defeitos.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>11450</p>
<p>LIMÃO. FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. LIMÃO. Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>1352</p>
<p>MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE MACAXEIRA de 1ª qualidade, fresca, higienizada, com as características organolépticas mantidas.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>3326</p>

MAMÃO FORMOSA, PORTE MÉDIO, PESANDO APROX. DE 1KG A 1,3KG CADA UNIDADE, COLORAÇÃO DA CASCA COM FRUTO ¾ MADURO (50 A 75% DA SUPERFÍCIE DA CASCA AMARELADA), FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE. MAMÃO FORMOSA, porte médio, pesando aprox. de 1Kg a 1,3Kg cada unidade, coloração da casca com fruto ¾ maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie.	QUILOGRAMA	19004
MANGA AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL, QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO.	QUILOGRAMA	10817
MELANCIA AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADA.	QUILOGRAMA	49917
MILHO VERDE PRODUTO LIMPO, SEM PALHA E SEM CABELO.	UNIDADE	19850
OVO CAPIRA MÉDIOS, COR BRANCA OU ROSA, DE GRANJA FAMILIAR, ÍNTEGRO E LIMPO. SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. APRESENTAR REGISTRO EM ÓRGÃOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA: SIE, SIF OU SIM.	BANDEJA	4155
PEPINO PEPINO- verde, de 1º qualidade, de tamanho médio e uniforme, liso, com polpa intacta e limpa; sem manchas bolores, sujidades e sem lesões de origem física ou mecânica e deverão ser entregues acondicionadas em caixas plásticas limpas, secas e que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto.	QUILOGRAMA	1712
PIMENTA DE CHEIRO COM CARACTERÍSTICA ÍNTEGRA E FIRME, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, TAMANHO MÉDIO, ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE.	QUILOGRAMA	1072
PIMENTÃO COM CARACTERÍSTICA ÍNTEGRA E FIRME, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	QUILOGRAMA	1535
QUIABO DE TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	QUILOGRAMA	676
TAPIOCA PRONTA PARA O CONSUMO. DEVE SER FRESCA E MOLHADA NO LEITE DE CÔCO. UNIDADE DE NO MÍNIMO 50G.	UNIDADE	108520
TOMATE DE 1ª QUALIDADE TOMATE de 1ª qualidade MÉDIO A GRANDE, COM APROX. 61% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	QUILOGRAMA	14167

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
-----------	-------	-------	-----------------	-----------------

ACEROLA DE PRIMEIRA	QUILOGRAMA	875	7,26	6.352,50
ALFACE COM FOLHAS FIRMES, VISCOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	UNIDADE	11725	4,46	52.293,50
BANANA PRATA DE 1	QUILOGRAMA	75301	6,06	456.324,06
BATATA DOCE COM CASCA ROXA E ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS	QUILOGRAMA	16006	4,90	78.429,40
CAJU DE PRIMEIRA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUILOGRAMA	3312	7,91	26.197,92
CHEIRO VERDE. CEBOLINHA E COENTRO DE PRIMEIRA QUALIDADE DE COR VERDE, FRESCA, ASPECTO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO, SUJIDADES E MATERIAIS TERROSOS EM MAÇOS.	MAÇO	37595	2,73	102.634,35
COLORAU CASEIRO	QUILOGRAMA	1595	23,58	37.610,10
FEIJÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE 500G. NÃO APRESENTAR MATERIAL TERROSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO (COR, PRESENÇA DE INSETOS).	QUILOGRAMA	1617	7,88	12.741,96
JERIMUM COM CASCA FIRME, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS.	QUILOGRAMA	11450	5,68	65.036,00
LIMÃO. FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	QUILOGRAMA	1352	5,24	7.084,48
MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	3326	6,40	21.286,40
MAMÃO FORMOSA, PORTE MÉDIO, PESANDO APROX. DE 1KG A 1,3KG CADA UNIDADE, COLORAÇÃO DA CASCA COM FRUTO ¾ MADURO (50 A 75% DA SUPERFÍCIE DA CASCA AMARELADA), FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE.	QUILOGRAMA	19004	6,00	114.024,00
MANGA	QUILOGRAMA	10817	6,56	70.959,52
MELANCIA	QUILOGRAMA	49917	4,70	234.609,90
MILHO VERDE	UNIDADE	19850	3,37	66.894,50
OVO CAIPIRA	BANDEJA	4155	32,95	136.907,25
PEPINO	QUILOGRAMA	1712	5,89	10.083,68



PIMENTA DE CHEIRO	QUILOGRAMA	1072	21,26	22.790,72
PIMENTÃO	QUILOGRAMA	1535	8,73	13.400,55
QUIABO	QUILOGRAMA	676	22,79	15.406,04
TAPIOCA	UNIDADE	108520	5,33	578.411,60
TOMATE DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	14167	14,00	198.338,00

Considerando o(a) e o Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, o método aplicado para a definição do valor estimado, baseou-se em pesquisa simplificada de mercado, a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida, de modo a avaliar a vantajosidade e viabilidade econômica da opção;

Portanto, a estimativa preliminar para o atendimento da pretensa demanda é de **R\$ 2.327.816,43 (dois milhões trezentos e vinte e sete mil oitocentos e dezesseis reais e quarenta e três centavos)**, dessa forma, segue Relatório de Pesquisa Preliminar de Mercado e Relatório do Banco de Preço, anexados a este Estudo.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com a Lei 14.133/2021, o parcelamento do objeto licitado deve ser realizado sempre que isso se mostrar tecnicamente e economicamente viável, no entanto, a lei não estabelece uma obrigatoriedade de parcelamento, deixando a critério da Administração Pública a decisão de parcelar ou não a solução, mas tendo que ser devidamente justificada conforme art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021. Em conformidade com o art. 40, § 3º da Lei 14.133/2021, o item a ser contratado se faz necessário o parcelamento.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

1. Concorrência:

Vantagens: Maior competitividade, ampla divulgação, possibilidade de recursos e maior rigor na avaliação das propostas.

Desvantagens: Processo mais burocrático e demorado, exige maior formalização por parte dos participantes.

2. Pregão:

Vantagens: Agilidade, flexibilidade, possibilidade de lances verbais e maior interação entre os participantes.

Desvantagens: Menor formalidade, pode favorecer a concentração de mercado, e a complexidade técnica da licitação pode dificultar a participação de pequenos agricultores.

3. Concurso:

Vantagens: Permite a avaliação de projetos e soluções inovadoras, além de fomentar a participação de diferentes atores.

Desvantagens: Processo mais complexo e demorado, exige maior especialização dos participantes.

4. Leilão:

Vantagens: Agilidade na venda, preço definido pelo mercado.

Desvantagens: Menor controle sobre a qualidade dos produtos, pode favorecer grandes produtores.

5. Dispensa de Licitação:

Vantagens: Agilidade no processo, pode ser utilizada em situações emergenciais ou para aquisição de produtos de valor insignificante.

Desvantagens: Menor transparência, pode ser alvo de questionamentos e gerar dúvidas sobre a imparcialidade do processo.

6. Chamada Pública:

Vantagens: Foco na agricultura familiar, permite a participação de pequenos produtores, maior flexibilidade na avaliação das propostas.

Desvantagens: Menor formalidade, pode exigir um trabalho maior de organização por parte da administração pública.

Por fim, a aquisição não só deve visar apenas as melhores condições de preço, mas também a qualidade, a eficiência e a rapidez no trâmite, a aquisição por meio de Chamada Pública se torna muito viável podendo garantir a seleção mais vantajosa para a administração, promovendo a eficiência na gestão dos recursos públicos. Mas é importante ressaltar que a escolha deve ser feita de acordo com as necessidades da administração pública e fica a



critério do ordenador de despesa do órgão.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Resultados para a comunidade escolar:

Melhoria da qualidade da alimentação: Oferecer aos alunos uma alimentação mais saudável, variada e nutritiva, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo.

Incentivo ao consumo de alimentos regionais: Promover o consumo de alimentos frescos, produzidos localmente e de acordo com as estações do ano, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Educação alimentar e nutricional: Oferecer oportunidades para a educação alimentar e nutricional dos alunos, promovendo o conhecimento sobre os alimentos e a importância de uma alimentação equilibrada.

Resultados para os agricultores familiares:

Aumento da renda: Garantir uma fonte de renda adicional para os agricultores familiares, fortalecendo a economia local.

Valorização da produção: Valorizar a produção agrícola local, incentivando a produção de alimentos saudáveis e de qualidade.

Acesso ao mercado: Facilitar o acesso dos agricultores familiares ao mercado institucional, garantindo a comercialização de seus produtos.

Fortalecimento da agricultura familiar: Contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar, incentivando a produção sustentável e a organização em grupos produtivos.

Resultados para o município:

Desenvolvimento local: Estimular o desenvolvimento local, gerando emprego e renda e fortalecendo a economia local.

Segurança alimentar: Contribuir para a segurança alimentar e nutricional da população, garantindo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade.

Sustentabilidade: Promover a sustentabilidade ambiental e social, incentivando a produção de alimentos orgânicos e agroecológicos.

Melhora da imagem do município: Fortalecer a imagem do município como um local que valoriza a produção local e a alimentação saudável.

Resultados a longo prazo:

Redução do êxodo rural: Contribuir para a fixação do homem no campo, incentivando a agricultura familiar.

Melhora da qualidade de vida da população: Contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população, através de uma alimentação mais saudável e de um desenvolvimento econômico mais sustentável.

Fortalecimento da identidade local: Fortalecer a identidade local, valorizando a cultura alimentar e as tradições da região.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Redução da emissão de gases do efeito estufa: A produção de alimentos em sistemas agropecuários convencionais, com uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, contribui significativamente para as emissões de gases do efeito estufa. A agricultura familiar, por sua vez, tende a utilizar práticas mais sustentáveis, como a rotação de culturas, o uso de adubo orgânico e o controle biológico de pragas, reduzindo assim a sua pegada de carbono.

Conservação da biodiversidade: A agricultura familiar, especialmente a agroecologia, contribui para a conservação da biodiversidade, ao preservar habitats naturais, promover a diversidade de culturas e proteger os recursos hídricos.

Redução do uso de agrotóxicos: A agricultura familiar, em geral, utiliza menos agrotóxicos em comparação com a agricultura convencional, reduzindo assim a contaminação do solo, da água e dos alimentos.

Melhora da qualidade do solo: As práticas agrícolas sustentáveis adotadas pela agricultura familiar, como a rotação de culturas e o uso de adubo orgânico, contribuem para a melhoria da qualidade do solo, aumentando a sua fertilidade e capacidade de retenção de água.

Proteção dos recursos hídricos: A agricultura familiar, ao utilizar práticas de manejo sustentável da água, como a irrigação por gotejamento e a coleta de água da chuva, contribui para a proteção dos recursos hídricos e a redução da erosão do solo.

Incentivo à produção local: A aquisição de alimentos da agricultura familiar estimula a produção local, reduzindo a necessidade de transportar alimentos por longas distâncias e diminuindo, conseqüentemente, o consumo de combustíveis fósseis e a emissão de gases do efeito estufa.

Desafios e Potenciais Impactos Negativos

Embora os impactos ambientais positivos da aquisição de alimentos da agricultura familiar sejam inúmeros, é importante destacar alguns desafios e potenciais impactos negativos que podem surgir:

Expansão da área agrícola: Se não for devidamente planejada, a expansão da agricultura familiar pode levar à desmatamento e à perda de habitat natural.

Uso inadequado de recursos naturais: Em algumas situações, a agricultura familiar pode utilizar práticas inadequadas de manejo do solo e da água, levando à degradação ambiental.

Falta de certificação: A ausência de certificações que atestem a produção orgânica ou agroecológica pode comprometer a qualidade dos alimentos e a credibilidade do programa.

Mitigando os Impactos Negativos e Maximizando os Positivos

Para mitigar os impactos negativos e maximizar os positivos, é fundamental que a implementação do programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar seja acompanhada de algumas medidas, como:

Assistência técnica: Oferecer assistência técnica aos agricultores familiares para que adotem práticas agrícolas sustentáveis.

Certificação: Incentivar a certificação dos produtos da agricultura familiar, como orgânicos ou agroecológicos.

Monitoramento ambiental: Implementar um sistema de monitoramento ambiental para acompanhar os impactos da produção agrícola e identificar possíveis problemas.

Planejamento territorial: Integrar o programa de aquisição de alimentos com o planejamento territorial, evitando a expansão da agricultura em áreas de preservação ambiental.

Educação ambiental: Promover a educação ambiental para os agricultores familiares, consumidores e comunidade em geral.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão não é correlato e nem interdependente. A clareza na definição de relações entre objetos é essencial.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

1. Planejamento e Organização:

Criação de uma Comissão de Alimentação Escolar (CAE): A formação de uma CAE com representantes da comunidade escolar, agricultores familiares, nutricionistas e técnicos da Secretaria de Educação é fundamental para a tomada de decisões e o acompanhamento do programa.

Levantamento das necessidades: Realizar um levantamento detalhado das necessidades nutricionais dos alunos, considerando a faixa etária e as características regionais, para definir a variedade de alimentos a serem adquiridos.

Cadastro de agricultores familiares: Elaborar um cadastro completo dos agricultores familiares da região, incluindo informações sobre os produtos cultivados, quantidade disponível e certificações.

Elaboração de um plano de trabalho: Definir as etapas do processo, os responsáveis por cada etapa, os prazos e os recursos necessários.

2. Processo de Aquisição:

Chamadas públicas: Realizar chamadas públicas transparentes e acessíveis para que os agricultores familiares possam apresentar suas propostas.

Crterios de seleção: Estabelecer critérios claros e objetivos para a seleção dos fornecedores, como qualidade dos produtos, preço, proximidade da escola e práticas sustentáveis.

Contratos: Elaborar contratos claros e detalhados, definindo as responsabilidades de cada parte, as condições de pagamento e as penalidades por descumprimento.

Logística: Organizar a logística de entrega dos alimentos, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos.

3. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar:

Análises laboratoriais: Realizar análises laboratoriais periódicas dos alimentos adquiridos para garantir a qualidade e a segurança.

Boas práticas de produção: Promover a capacitação dos agricultores familiares em boas práticas de produção, garantindo a qualidade dos alimentos desde a produção até o consumo.

Armazenamento adequado: Garantir que os alimentos sejam armazenados de forma adequada nas escolas, evitando perdas e contaminações.

Preparo dos alimentos: Orientar os cozinheiros das escolas sobre o preparo adequado dos alimentos, utilizando técnicas que preservem os nutrientes.

4. Capacitação e Assistência Técnica:

Capacitação dos agricultores: Oferecer capacitações aos agricultores familiares sobre técnicas de produção, gestão financeira e comercialização.

Assistência técnica: Fornecer assistência técnica aos agricultores para melhorar a qualidade de seus produtos e aumentar a produtividade.

Capacitação dos manipuladores de alimentos: Capacitar os manipuladores de alimentos das escolas sobre as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.



5. Acompanhamento e Avaliação:

Monitoramento contínuo: Realizar um monitoramento contínuo do programa, verificando o cumprimento das metas e a satisfação dos envolvidos.

Avaliação periódica: Realizar avaliações periódicas para identificar os pontos fortes e fracos do programa e propor melhorias.

Relatórios: Elaborar relatórios periódicos sobre o desenvolvimento do programa, incluindo dados sobre a quantidade de alimentos adquiridos, o valor investido e os impactos na comunidade.

Outras medidas importantes:

Articulação com outras políticas públicas: Articular o programa com outras políticas públicas, como a de desenvolvimento rural e a de segurança alimentar, para fortalecer a produção local e gerar renda para os agricultores.

Integração com outras ações: Integrar o programa com outras ações de educação alimentar e nutricional, como hortas escolares e programas de educação ambiental.

Inovação: Utilizar tecnologias e ferramentas inovadoras para otimizar o processo de aquisição e distribuição dos alimentos, como plataformas digitais para conectar agricultores e escolas.

Ao implementar essas medidas, a gestão municipal de Itaitinga poderá garantir o sucesso do programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar para a merenda escolar, contribuindo para o desenvolvimento local, a segurança alimentar e a promoção de hábitos alimentares saudáveis.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Fatores que favorecem a viabilidade:

Disponibilidade de produção local: A existência de uma produção agrícola familiar diversificada e capaz de atender à demanda da merenda escolar é fundamental.

Legislação: A Lei nº 11.947/2009 e as resoluções do FNDE incentivam a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, o que facilita a implementação do programa em Itaitinga.

Benefícios sociais e ambientais: A aquisição de alimentos da agricultura familiar promove o desenvolvimento local, a segurança alimentar e a sustentabilidade ambiental, o que alinha a iniciativa com as políticas públicas atuais.

Apoio da gestão municipal: O comprometimento da gestão municipal com a iniciativa é fundamental para garantir o sucesso do programa, através da alocação de recursos, da criação de políticas públicas específicas e da articulação com os diversos setores envolvidos.

Desafios e como superá-los:

Capacidade de produção: É preciso avaliar se a produção da agricultura familiar local é suficiente para atender à demanda da merenda escolar, considerando a sazonalidade dos produtos e a necessidade de garantir a oferta contínua de alimentos.

Qualidade e segurança alimentar: É essencial garantir a qualidade e a segurança dos alimentos adquiridos, através de análises laboratoriais e da implementação de boas práticas de produção pelos agricultores familiares.

Logística: A logística de coleta, armazenamento e distribuição dos alimentos pode ser um desafio, especialmente em municípios com uma área rural extensa. É preciso investir em infraestrutura e em sistemas de logística eficientes.

Organização dos agricultores familiares: A organização dos agricultores familiares em associações ou cooperativas facilita a negociação com a administração municipal e a garantia da qualidade dos produtos.

Capacitação: É importante oferecer capacitação aos agricultores familiares em boas práticas de produção, gestão financeira e comercialização.

Estratégias para garantir a viabilidade:

Cadastro dos agricultores familiares: Elaborar um cadastro completo dos agricultores familiares da região, incluindo informações sobre os produtos cultivados, quantidade disponível e certificações.

Chamadas públicas: Realizar chamadas públicas transparentes e acessíveis para que os agricultores familiares possam apresentar suas propostas.

Critérios de seleção: Estabelecer critérios claros e objetivos para a seleção dos fornecedores, como qualidade dos produtos, preço, proximidade da escola e práticas sustentáveis.

Contratos: Elaborar contratos claros e detalhados, definindo as responsabilidades de cada parte, as condições de pagamento e as penalidades por descumprimento.

Acompanhamento e avaliação: Realizar um acompanhamento contínuo do programa, verificando o cumprimento das metas e a satisfação dos envolvidos.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação pública para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar da rede de ensino municipal de Itaitinga - CE é uma medida extremamente adequada e benéfica. A utilização de produtos provenientes da agricultura familiar não só contribui para a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, como também fortalece a economia local, incentivando a produção e comercialização dos pequenos agricultores da região. Além disso, a inserção desses alimentos na alimentação escolar promove uma alimentação mais saudável e variada, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

É importante ressaltar que a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar está em conformidade com a legislação vigente, que estabelece a obrigatoriedade de destinar no mínimo 30% dos recursos para a compra de alimentos da agricultura familiar. Dessa forma, a iniciativa não só atende às necessidades nutricionais dos estudantes, como também cumpre com os princípios da sustentabilidade e da valorização dos produtores locais. Portanto, o posicionamento conclusivo é de que a contratação é adequada e eficaz para o atendimento da necessidade a que se destina, promovendo benefícios tanto para os alunos quanto para os agricultores familiares da região de Itaitinga - CE.



Itaitinga-CE, 5 de Dezembro de 2024.


Sergio Henrique da Justa Filho
Responsável


Janyelli Lima Alcantara Coutinho
Responsável

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITINGA

<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmitaitinga/etp>
CHAVE: 73f95ee473881dea4afd89c06165fa66

