

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

DOCUMENTO FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 20242603-001-FME

SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO.			
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: JEFFERSON FELGUEIRAS DE CARVALHO – SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.			
E-mail: semec@abaetetuba.pa.gov.br		Telefone: S/N	
INFORMAÇÕES DO OBJETO			
TIPO DO ITEM			
SERVIÇO: () Continuoado () Não continuado		BENS: (X) Comuns	
DESCRIÇÃO DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DE AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2024, DESTINADO À COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO, ATENDENDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS PREVISTAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.			
DETALHAMENTO DOS ITENS:			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
1	ABACATE: DE PRIMEIRA, IN NATURA, DEVERÁ SER CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SER FRESCAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, SER COLHIDAS CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	21.000	KG
2	ABACAXI: DE PRIMEIRA, IN NATURA, DEVERÁ SER CONSTITUÍDA POR FRUTA DE BOA QUALIDADE, SER FRESCAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, SER COLHIDAS CUIDADOSAMENTE E NÃO ESTAR GOLPEADAS OU DANIFICADAS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE	18.850	KG

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

	AFETE A SUA APARÊNCIA. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		
3	ABÓBORA: COM CASCA FIRME, TAMANHO GRANDE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TURGESCENTES, INTACTA E BEM DESENVOLVIDA, LIVRE DE TERRAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTE A SUPERFÍCIE EXTERNA.	19.590	KG
4	BANANA: DE 1ª QUALIDADE, GRAÚDAS, EM PENCA, COM CASCAS UNIFORMES NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES E COM BRILHO.	9.500	KG
5	BATATA DOCE - LISA, FIRME E COMPACTA, DEVENDO SER GRAÚDA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DEVENDO SER PRIORITARIAMENTE ORGÂNICOS E/OU AGROECOLÓGICOS.	3.600	KG
6	CACAU EM PÓ 100 % - SOLÚVEL, SABOR ACENTUADO DE CACAU PURO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM CONTENDO ATÉ 400 G, DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIM OU SIE; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10.500	KG
7	CAMARÃO CRU DESCASCADO REGIONAL, CONGELADO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO, COM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 05KG; DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIM OU SIE; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	10.000	KG
8	CHEIRO VERDE: COM FOLHAS FIRMES, DE COR VERDE, DE 1ª QUALIDADE COM MOLHO GRADUADO, COMPOSTO DE CEBOLINHA E COENTRO, VIÇOSO, BRILHANTE, FRESCO, VERDE, SEM EXCESSO DE UMIDADE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM TALOS FIRMES, SEM FOLHAS ESCURAS OU MURCHAS, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA, LIVRE DE INSETOS, ISENTA DE DANOS POR QUALQUER LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA. TRANSPORTADAS ADEQUADAMENTE	1.200	KG
9	COUVE, TIPO MANTEIGA, FRESCA, COM FOLHAS BRILHANTES, LISAS E VIÇOSAS, FIRMES E SEM ÁREAS ESCURAS, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE,	6.600	KG

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

	SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, PESO APROXIMADO [MC]: 250G. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, COM AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS MANTIDA. O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR BOAS CONDIÇÕES PARA USO, SERÁ RECUSADO NO ATO DA ENTREGA.		
10	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA TIPO 1, FINA, SECA, EMBALAGEM PLÁSTICO CONTENDO 01KG, EM FARDOS DE NO MÁXIMO 30KG, APRESENTANDO PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES.	19.000	KG
11	FARINHA DE TAPIOCA, PRODUTO PREPARADO A PARTIR DO AMIDO DE MANDIOCA COM GRÂNULOS REDONDOS, ISENTA DE SUJIDADES, SUBSTÂNCIA TERROSA E SUJEIRAS.	5.000	KG
12	FILÉ DE PEIXE, COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: -TIPO: PESCADA BRANCA; FILÉ CONGELADO DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES DA LEGISLAÇÃO; COM PESO ENTRE 80G E 100G; COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE MANCHAS, COM TEXTURA NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSA, SEM ESPINHO, SEM PELE; TEOR DE ÁGUA: ATÉ 10%; EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 01KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 05KG; DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, CARIMBO DO SIM OU SIE; COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	30.000	KG
13	LARANJA, QUALIDADE 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	16.400	KG
14	MACAXEIRA, DE SUPERFÍCIE ÍNTEGRA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DE TAMANHO.	6.000	KG
15	MAMÃO PAPAIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE IN NATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, POLPA FIRME E LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS E FERTILIZANTES.	15.200	KG
16	MELANCIA: FRUTO COM 70 A 80% DE MATURAÇÃO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	15.500	KG

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO**

17	MAXIXE DE 1ª QUALIDADE, TENROS, FRESCO, VERDE, DE COLHEITA RECENTE, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS. TRANSPORTADOS DE FORMA ADEQUADA.	2.500	KG
18	OVOS CAIPIRA: OVOS CAIPIRAS NOVOS, CASCAS ÁSPERAS E FOSCA SEM RACHADURAS E SUJEIRAS DE FEZES. EM PENTES DE PAPELÃO OU OUTRO MEIO QUE GARANTA SUA INTEGRIDADE, COM INSPEÇÃO DO SIM, IDENTIFICAÇÃO DO REGISTRO SANITÁRIO E PRAZO DE VALIDADE.	26.000	UNID
19	POLPA ABACAXI. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR	12.500	KG
20	POLPA AÇAÍ, TIPO MÉDIO OU REGULAR (TIPO B), COM APARÊNCIA DENSA. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE 1 LITRO. O PRODUTO DEVERÁ SER PROCESSADO E ENVASADO NO DIA DA ENTREGA. APÓS O ENVASE, A POLPA DE AÇAÍ DEVE SER IMEDIATAMENTE RESFRIADA E ENTREGUE NA UNIDADE ESCOLAR.	36.000	KG
21	POLPA ACEROLA. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR.	15.000	KG
22	POLPA CAJU. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE	12.500	KG

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO

	ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR.		
23	POLPA GOIABA. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR.	15.000	KG
24	POLPA MANGA. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR.	12.500	KG
25	POLPA MIRITI. CONGELADA, PREPARADA COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, NEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. DEVERÁ SE APRESENTAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS TRANSPARENTES COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE ACESSO AO CONSUMIDOR. PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO COM SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E SELO DA AGRICULTURA FAMILIAR.	22.000	KG
26	TANGERINA, QUALIDADE 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	10.200	KG
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:			

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO**

Uma alimentação saudável é essencial para ter uma boa qualidade de vida em todas as fases do crescimento. Segundo dados do Guia Alimentar da População Brasileira, do Ministério da Saúde, o país evoluiu nos últimos anos. Além disso, já se comprovou que rendimento do aluno está ligado a nutrição. Isso se deve a diversas modificações no estilo de consumo alimentar em função do aumento de políticas sociais tanto no contexto de saúde quanto na educação. Em uma nação na qual a fome e a desnutrição ainda preocupam os governantes municipais, estaduais e federais, esse tema é relevante. Ao mesmo tempo em que cresce a quantidade de estudantes acima do peso ou obesos, a desnutrição ainda ameaça muitos brasileiros. Por isso, a educação alimentar é de vital importância e interfere diretamente no rendimento do aluno. Por isso, a escola ocupa um papel central a fim de contribuir para melhorar esse quadro nacional.

Isso acontece porque os estabelecimentos escolares são um local ideal, pois estão ligados a todas as faixas etárias desde a infância. Com quatro ou cinco anos, a criança já ingressa no sistema educação e começa a ter seus costumes alimentares moldados. Hábitos esses que vão lhe acompanhar no decorrer de sua vida, necessitando receber atenção, exemplos e cardápios nutritivos.

Alimentação e nutrição diária aos estudantes

Conforme a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a alimentação dos estudantes varia de idade para idade. Sendo assim, 1500 calorias diárias são suficientes entre 6 e 10 anos, 2200 calorias para alunos de 11 a 15 anos e 2500 para alunos dos 16 aos 18 anos.

De acordo com o Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, as escolas integrais necessitam oferecer 70% da demanda nutricional dos alunos todo dia. Ou seja, o estabelecimento tem a obrigação de fornecer três refeições de qualidade para manter o rendimento do aluno em alta.

O Fundo Nacional também conta com diretrizes da forma com que precisa ser programado o cardápio escolar. Além disso, o estabelecimento precisa levar em consideração as características regionais e até o potencial agrícola do município.

Vale salientar que a unidade de ensino precisa avaliar elementos como a idade e à hora das refeições. Esses dois quesitos são indispensáveis para adotar os melhores alimentos, além de efetuar testes de aceitação com os alunos.

O fato é que a opinião dos alunos deve ser levada em consideração na medida do possível.

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO**

Com relação aos nutrientes, uma alimentação equilibrada precisa ser formada por arroz, feijão, frutas, hortaliças e alimentos pouco processados.

Afinal, as carnes, o leite e seus derivados também precisam fazer parte da merenda escolar. Em contrapartida, os alimentos industrializados devem ser colocados minimamente nas mesas dos alunos.

Alimentação e o rendimento do aluno

Os especialistas recomendam que as escolas encarem a preparação da merenda, como uma influência direta ao rendimento do aluno. Uma espécie de alongamento da proposta pedagógica. Além de oferecer opções nutritivas, o ideal é ajudar nos hábitos alimentares, valores culturais e crescimento saudável.

A alimentação constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos sociais, psicológicos e econômicos fundamentais na dinâmica da evolução das sociedades. Com relação ao mercado econômico, os recursos gastos com alimentação superam outros setores como o eletrônico e o de armamento (Proença, 2017). Para Cervato-Mancuso et al. (2013), a merenda, além de alimentar e nutrir as crianças, também proporciona interação social entre colegas da escola e as cozinheiras. Os professores estimulam o desenvolvimento de bons hábitos alimentares e ensinam como é o sentar-se à mesa e comer adequadamente. Esses momentos também são importantes para o desenvolvimento afetivo e emocional das crianças. Na pesquisa realizada por Ribeiro e Silva (2013), percebe-se que a criança deve ter uma alimentação balanceada e controlada na escola e em casa, facilitando ainda mais seu aprendizado, capacidade física, atenção, memória, concentração, energia necessária para trabalhar o cérebro. No entanto para que isso se concretize as pesquisas mostram que a alimentação de uma criança deve ser bem diversificada contendo carboidratos, lipídios, proteínas, sais minerais, água, fibras, sal, gorduras, vitaminas na quantidade certa, além da prática de exercícios.

O governo Federal no intuito de oferecer uma merenda escolar de qualidade aos alunos das escolas públicas indica aos órgãos competentes repensarem o cardápio adotado a fim de contribuir para a obtenção de um rendimento escolar mais significativo e ainda manter a saúde (Brasil, 2006). Segundo Lima (2016), a nutrição adequada na infância é importante para o crescimento e desenvolvimento da

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO**

criança, ao mesmo tempo em que se constitui num dos fatores de prevenção de algumas doenças da idade adulta. De acordo com Perroni (2013), a importância da merenda escolar é fundamental para o desenvolvimento do estudante na vida escolar e ainda manter uma alimentação nutricional saudável, ou seja, tudo aquilo que ingerimos exerce um grande impacto sobre a função cerebral, podendo interferir no humor, no pensamento, no comportamento, na memória, no aprendizado e no envelhecimento celular.

A merenda escolar auxilia no desenvolvimento dos hábitos alimentares das crianças e estas, por sua vez, podem se tornar multiplicadoras em suas casas, de modo a incentivar os pais a consumirem alimentos diferentes dos usuais. De acordo com Costa (2016, p. 11), “os hábitos alimentares desenvolvidos durante a infância e adolescência, frequentemente são mantidos na idade adulta”. Com isso, nota-se que os adolescentes seguem um padrão alimentar semelhante aos seus familiares.

Estudos demonstram que a preferência por esses lanches, geralmente é com alto conteúdo energético, principalmente proveniente de lipídios, sódio e baixo conteúdo de ferro, cálcio, vitaminas e fibras (Costa, 2016). A formação dos hábitos alimentares inicia-se logo durante a primeira infância. Isso exige que hábitos saudáveis de alimentação sejam estimulados precocemente. A alimentação saudável é um componente fundamental para a saúde durante todo o curso da vida. Portanto, uma das estratégias fundamentais para a promoção da saúde, da nutrição e para assegurar a promoção da alimentação saudável durante todo o curso da vida (Burity et al., 2010).

Em concordância a isto, Sampaio et al., (2017), afirma que as práticas alimentares de um adulto são formadas por hábitos alimentares adquiridos durante a infância e adolescência e é nesta fase que a interferência e a inclusão dos hábitos alimentares saudáveis são efetivadas. Portanto um ambiente favorável à inclusão de bons hábitos alimentares é a escola, levando esta criança ou adolescente a um estilo de vida mais saudável através do conhecimento.

De acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) busca formar segurança alimentar e nutricional, oferecer hábitos alimentares saudáveis e refeições saudáveis que cubra no mínimo 20% das necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária durante o período de permanência do aluno na escola (Brasil, 2013).

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTO**

O crescimento do ser humano é dividido em fases, a criança tem um crescimento lento já o adolescente tem um crescimento mais acelerado, devido a essas diferenças o cardápio de uma unidade escolar deve ser elaborado levando em consideração as necessidades de cada fase do desenvolvimento. Uma alimentação pobre e inadequada pode causar doenças nutricionais e psicossociais nesta criança/adolescente (Flávio et al., 2018).

Com isso, percebe-se que para que isto não ocorra é de fundamental importância que os responsáveis em preparar os cardápios e também a merenda escolar tenham conhecimento das necessidades nutricionais dos alunos (Flávio et al., 2018).

O PNAE, visando limitar a oferta e o consumo de alimentos processados de baixo valor nutricional, ricos em açúcar, gordura e sal estabelece um limite para aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados. Proíbe, ainda, a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional (Brasil, 2013). Os benefícios nutricionais provenientes do consumo regular de pescado e o seu baixo consumo reforçam a validade de investimentos e incentivos por meio de políticas públicas para o aumento da disponibilidade e consumo deste alimento no Brasil, assim como a manutenção do padrão de ingestão nas regiões Norte e Nordeste (Santori & Alan, 2012).

De acordo com Krijstajansson et al., (2007), pesquisas apresentadas em encontro realizado no ano de 2000, a respeito do impacto da alimentação escolar indicaram que existe baixa evidência dos benefícios nutricionais da alimentação escolar, muito embora se possa apresentar fortes indícios de melhorias no processo de aprendizagem. Sobre os benefícios nutricionais que estimula a criatividade para preparar aulas mais interessantes e menos repetitivas para as diferentes faixas etárias.

A presente aquisição se justifica também pela necessidade de promover uma alimentação escolar diversificada e de qualidade para as Escolas da rede pública do Município, tanto na zona rural quanto na zona urbana.

Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela Lei nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que 30% dos repasses do Fundo Nacional de

**ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E DESPORTO**

Desenvolvimento da Educação (FNDE), sejam investidos na aquisição de produtos da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

Considerando os ditames da LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

Sendo assim, a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar será para a oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 23.700 (Vinte e três mil e Setecentos alunos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, creches, (Programa Mais Educação, Semi - Integral), no período de 12 (doze) meses.

RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO: Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Abaetetuba/PA, 26 DE MARÇO DE 2024.

JEFFERSON FELGUEIRAS DE CARVALHO
Secretário Municipal de Educação, Cultura e Desporto
Decreto nº 12/2021.