



Protocolo Administrativo 4-4/2026

Remetente: Secretaria Municipal de Educação, Valentim Daniel Martins
Destinatário: Departamento de Licitações, Fernanda Silva Sousa Campos
Data: 12/01/2026 às 11:38:55
Departamentos: GP, SME, SMAP-DL
Assunto: Licitações e Contratos

Em atenção ao despacho retro, segue em anexo ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR elaborado com a finalidade de subsidiar o processo de contratação, nos termos da legislação vigente, passando o referido documento a integrar o presente processo administrativo para os devidos fins.



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR – ETP

BASE LEGAL: LEI FEDERAL Nº 14.133/2021 (ART. 18, INCISO I, § 1º E § 2º).

SETOR REQUISITANTE:	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL PELO DEMANDA:	Valentim Daniel Martins
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA: CHAMADA PÚBLICA COM BASE NA LEI 14.133/2021.	

1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da 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 e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

CHAMADA PÚBLICA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ATENDER OS ESTUDANTES MATRICULADOS NAS ESCOLAS DESTES MUNICÍPIO, EM CONFORMIDADE COM PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS.

3. NATUREZA E FINALIDADE DA AQUISIÇÃO

A presente contratação possui natureza administrativa destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como com a legislação vigente aplicável.

A finalidade da chamada pública é assegurar o fornecimento regular, contínuo e adequado de alimentos destinados à alimentação escolar dos estudantes matriculados na rede pública de ensino deste Município, garantindo refeições de qualidade, nutricionalmente equilibradas e compatíveis com os hábitos alimentares locais. Busca-se, assim, atender às necessidades alimentares dos alunos durante o período letivo, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e o bom rendimento escolar.

Além disso, a contratação visa promover o desenvolvimento sustentável local, fortalecendo a economia do município por meio do incentivo à produção da agricultura familiar, da geração de renda no meio rural e da valorização dos produtores locais. A chamada pública possibilita a ampla participação dos agricultores familiares e empreendedores rurais que atendam aos requisitos legais e técnicos, assegurando isonomia, transparência e eficiência no atendimento da política pública de alimentação escolar.

Dessa forma, o procedimento atende simultaneamente ao interesse público, às diretrizes do PNAE e aos princípios da administração pública, garantindo o cumprimento da função social da alimentação escolar e o adequado atendimento aos estudantes da rede municipal de ensino.



4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

A contratação consiste no chamamento de agricultores familiares e de empreendedores familiares rurais, individuais ou organizados em grupos formais e informais, para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos estudantes matriculados na rede pública de ensino deste Município, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observadas as especificações constantes do Termo de Referência e seus anexos.

A contratação está em conformidade com a legislação federal nº 15.226/2025 que determina que, no mínimo, 45% dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar sejam adquiridos da agricultura familiar, promovendo inclusão social, fomento à produção local e incentivo ao empreendedorismo rural. Dessa forma, a contratação é indispensável para assegurar o cumprimento das diretrizes do PNAE, garantir alimentação saudável e adequada aos estudantes e fortalecer a economia e a sustentabilidade do município.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos compreendem produtos in natura, minimamente processados e/ou processados, priorizando alimentos frescos, de qualidade, com valor nutricional adequado, respeitando os hábitos alimentares locais e o calendário agrícola da região. O fornecimento deverá atender às quantidades, padrões de qualidade, prazos, locais e condições de entrega previamente definidos, assegurando a regularidade e a continuidade do abastecimento das unidades escolares.

A chamada permitirá a contratação de múltiplos fornecedores que atendam aos requisitos legais, sanitários, técnicos e documentais exigidos, garantindo tratamento isonômico, ampla participação e transparência no processo. A execução do fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a demanda da Secretaria Municipal de Educação, durante o período de vigência do credenciamento, observados os limites financeiros estabelecidos e a legislação aplicável.

A presente contratação tem como objetivo assegurar o atendimento adequado da alimentação escolar, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos, ao mesmo tempo em que fomenta o desenvolvimento econômico local e fortalece a agricultura familiar, em consonância com as políticas públicas educacionais e de alimentação escolar.

5. REQUISITOS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos
- E demais legislações vigentes, correspondem ao objeto a ser licitado.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas para a aquisição de gêneros alimentícios foram definidas com base na necessidade efetiva do município de Vera Mendes – PI, considerando o quantitativo aproximado de alunos atendidos, conforme mostra a seguir:

UNIDADE ESCOLAR	Nº DE ALUNOS MATRICULADOS (2025)	TEMPO INTEGRAL	REFEIÇÕES POR DIA
Unidade Escolar Matias Francisco do Nascimento	100	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde



Ginásio Municipal José de Andrade Maia	266	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde
Unidade Escolar Manoel Raimundo de Sousa	107	Não	lanche da manhã e almoço
Unidade Escolar Luís José de Sousa	146	Sim	lanche da manhã, almoço e lanche da tarde
Unidade Escolar José Antônio da Vera	177	Não	lanche da manhã e almoço
Unidade Escolar Maria Vitória	141	Não	lanche da manhã e almoço
TOTAL APROXIMADO DE ALUNOS	937		

- Os quantitativos presentes na tabela são relacionados ao censo escolar de 2025.

As estimativas foram definidas considerando o número aproximado de 937 alunos matriculados nas escolas municipais, distribuídos por turmas e séries, e o número aproximado de 205 dias letivos. Ressalta-se também que os quantitativos foram elaborados levando em consideração aos fornecimentos realizados no exercício anterior.

Segue abaixo as quantidades necessárias para suprir as demandas do município:

GRUPO 1- PÃES E BOLOS			
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QNT
1	PÃO CASEIRO - 60g cada, farinha de trigo, fermento, mandioca, açúcar e sal, fresco, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados, aqueles com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 3 dias no mínimo. Embalados e vedados, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	KG	3.000
2	PÃO TIPO PARA CACHORRO-QUENTE - 60g cada unidade, ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada.	KG	5.000



3	BOLO CASEIRO - 60g cada pedaço, fresco, com boa aparência, de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados, solados, com aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Também serão recusados aqueles com sabores artificiais e misturas prontas para bolo. Os mesmos deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Validade de 5 dias. Embalados e vedados individualmente, pronto para consumo com etiquetas contendo no mínimo nome do produto, sabor, ingredientes, peso, data de fabricação e prazo de validade.	KG	1.000
---	--	----	-------

GRUPO 2- FRUTAS E VERDURAS			
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QNT
4	ABÓBORA - de primeira qualidade, in natura, com casca, íntegra e firme, isenta de sujidades, corpos estranhos, umidade e insetos; com grau de evolução completo de tamanho. Sem danos causados por lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada.	KG	200
5	ACEROLA - fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	KG	1.000
6	ALFACE - íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem transparente, com unidade expresso. Transportadas de forma adequada.	KG	400



7	BANANA – de primeira qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, 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, devendo ser transportada de forma adequada.	KG	4.000
8	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, transportada de forma adequada.	KG	1.000
9	BATATA INGLESA - tamanho médio, coloração característica, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. Grau de amadurecimento apropriado para consumo	KG	800
10	CAJU – de primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.	KG	1.000
11	CEBOLA - integra, Tamanho médio, fresca, com casca de coloração característica, sem amassados e partes estragadas. Transportada de forma adequada.	KG	600
12	CENOURA - Tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	400
13	CHEIRO VERDE - (cebolinha/coentro) Folhas 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 muitas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	KG	300



14	BETERRABA - tamanho médio, coloração característica, livre de amassados, mofos, partes estragadas e sem brotar. Grau de amadurecimento apropriado para consumo	KG	200
15	GOIABA - de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	4.000
16	LARANJA - ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	KG	500
17	MACAXEIRA - integra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho, Transportados de forma adequada.	KG	1.500
18	MAMÃO - tipo formosa, de aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidades, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionados em embalagem própria.	KG	300
19	MANGA - de primeira qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, 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, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	KG	5.000



20	MARACUJÁ - a fruta deve estar firme, madura, brilhosa sem machucados e livre de sujidades, transporte adequado "fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e 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, devendo ser transportadas de forma adequada.	KG	1.000
21	MELANCIA - "fresca, frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e 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, devendo ser transportadas de forma adequada.	KG	10.000
22	MELÃO - fresco com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente, devendo estes ser transportados de forma adequada.	KG	1.200
23	MILHO VERDE - espiga de milho verde, in natura, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matéria terrosas, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	4.000
24	PEPINO - liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	100



25	PIMENTÃO - de 1ª qualidade, Íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	400
26	PIMENTINHA - pimentinha de Cheiro, de 1ª qualidade, Íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	300
27	TOMATE - de primeira qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	3.000
28	ABACAXI - de primeira, in natura, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, a polpa deve estar firme e intacta, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, doce e suculento, pesando aproximadamente mínimo de 600 gramas cada unidade, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	50
29	REPOLHO - de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.	KG	300

7. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES

Para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a alimentação escolar, foram analisadas diferentes soluções que garantam a eficiência, a conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o atendimento às exigências legais e operacionais. Abaixo, estão descritas as principais alternativas consideradas para a implementação dessa demanda:

- **Contratação via Chamada Pública:** A Chamada Pública é a solução mais viável para a aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme preconizado pelo PNAE. Esse modelo permite a seleção de fornecedores por meio de processo transparente, acessível aos pequenos produtores rurais, respeitando o princípio da isonomia. A Chamada Pública também garante que os contratos sejam celebrados com agricultores familiares, atendendo à legislação que prioriza a agricultura local e sustentável. A solução consiste em:



- Divulgação ampla e clara dos critérios de participação;
 - o Aferição da qualidade e adequação dos produtos a serem fornecidos;
 - o Estabelecimento de preços justos e compatíveis com a realidade local;
 - Garantia da rastreabilidade e da segurança alimentar dos produtos adquiridos.
- **Credenciamento de Fornecedores:** O credenciamento é outra opção viável para a contratação de fornecedores da agricultura familiar. Essa modalidade permite que os produtores se inscrevam e sejam selecionados de acordo com o cumprimento de requisitos técnicos e legais, facilitando a continuidade do fornecimento. Essa solução é vantajosa por proporcionar flexibilidade e ampliar a participação de diversos produtores locais, atendendo a uma demanda contínua ao longo do ano letivo. O processo de credenciamento pode ser ajustado para:
- o Validar a capacidade técnica e a regularidade dos fornecedores;
 - o Estabelecer requisitos de qualidade e segurança alimentar;
 - o Garantir a diversificação dos produtos ofertados.
- **Parceria com Cooperativas e Associações de Agricultores Familiares:** Uma alternativa estratégica é firmar parcerias com cooperativas e associações de agricultores familiares. Esse modelo permite uma negociação mais simplificada e centralizada, oferecendo uma fonte de fornecimento mais robusta e diversificada, com a vantagem de garantir a compra de alimentos diretamente de grupos organizados, o que pode resultar em uma logística mais eficiente. As cooperativas e associações são responsáveis por assegurar que os alimentos atendam aos padrões de qualidade exigidos. Essa solução traz benefícios como:
- o Redução de custos logísticos e operacionais;
 - o Aumento da capacidade de fornecimento;
 - o Valorização do trabalho coletivo e cooperativo da agricultura familiar.
- **Aquisição por meio de Termos de Colaboração ou Cooperação Técnica:** Para complementar as soluções acima, pode-se considerar a assinatura de Termos de Colaboração ou Cooperação Técnica com entidades que promovem a agricultura familiar, como ONGs ou órgãos governamentais responsáveis por políticas de fomento à produção local. Esses acordos podem facilitar a integração de sistemas de produção local à alimentação escolar e garantir o apoio institucional necessário para a gestão dos contratos. Essa alternativa viabiliza:
- Apoio técnico na gestão da produção e entrega dos alimentos;
 - o Monitoramento e acompanhamento da qualidade da alimentação fornecida;
 - o Capacitação dos pequenos produtores para atender às exigências do PNAE.
- **Apoio à Produção Local e Sustentável:** Além das alternativas formais de aquisição, é possível desenvolver soluções complementares que incentivem e capacitem os produtores rurais a atender às demandas do PNAE, como programas de capacitação em boas práticas agrícolas, manejo sustentável e comercialização de produtos. Tais iniciativas fortalecem a autonomia da agricultura familiar e aumentam a oferta de alimentos frescos e nutritivos para a alimentação escolar. A solução envolve:
- o Programas de incentivo à produção local e sustentável;
 - o Cursos de capacitação para produtores rurais;
 - o Monitoramento contínuo da qualidade dos alimentos.

Após o levantamento das soluções, a Chamada Pública de fornecedores se destaca como a opção mais viável para garantir o fornecimento contínuo e de qualidade de alimentos provenientes da agricultura familiar. Ambas as soluções estão alinhadas com as exigências legais e operacionais do PNAE, promovem a sustentabilidade econômica e ambiental, e fortalecem a segurança alimentar dos estudantes. A parceria com



cooperativas e associações também se apresenta como uma alternativa estratégica, pois além de atender à demanda de maneira eficiente, fomenta a organização do setor produtivo local.

Portanto, essas soluções são as mais adequadas para garantir uma alimentação escolar de qualidade, saudável e que atenda às necessidades nutricionais dos alunos ao mesmo tempo em que contribuem para o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento das comunidades rurais.

7.1 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO "CHAMADA PÚBLICA"

A modalidade de licitação chamada pública, conforme regulamentada pela Lei nº 14.133/2021, é um instrumento jurídico utilizado para a aquisição de bens, serviços e obras, especialmente no contexto de políticas públicas voltadas à inclusão social, ao desenvolvimento local e à promoção de direitos, como o direito à alimentação escolar. No âmbito da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, a chamada pública tem como objetivo garantir que a contratação seja realizada de maneira transparente, eficiente e alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A chamada pública tem características específicas que a diferenciam de outras modalidades de licitação, sendo uma delas a maior flexibilidade para a contratação de pequenos produtores e fornecedores locais, o que favorece a inclusão da agricultura familiar nas compras públicas. De acordo com a Lei nº 14.133/2021, a chamada pública permite a participação de produtores rurais organizados, como cooperativas e associações, viabilizando que a alimentação escolar seja composta por produtos frescos e de qualidade, oriundos diretamente da produção local, promovendo a sustentabilidade e o desenvolvimento econômico da comunidade.

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que a chamada pública pode ser realizada para a aquisição de alimentos e outros bens ou serviços, respeitando os princípios da administração pública, como a publicidade, a legalidade, a moralidade e a eficiência. A licitação por meio de chamada pública é especialmente indicada quando há a necessidade de atender a uma demanda contínua e regular, como a alimentação escolar, que exige um fornecimento contínuo de produtos em grandes quantidades, atendendo às especificidades nutricionais dos estudantes.

A Lei também prevê que, para a execução de uma chamada pública, deve ser elaborado um edital que contenha as condições de participação, critérios de julgamento e as exigências necessárias para a habilitação dos fornecedores. O edital de chamada pública deve garantir que a contratação seja feita de forma clara objetiva, estabelecendo as condições para que os fornecedores se habilitem e apresentem suas propostas, com especial atenção para o cumprimento das normas de segurança alimentar e de controle da qualidade dos produtos. Um aspecto importante da chamada pública, conforme a Lei nº 14.133/2021, é a possibilidade de contratação direta com a agricultura familiar, sem a necessidade de um processo licitatório tradicional, quando os valores envolvidos forem compatíveis com os limites estabelecidos para contratações diretas, desde que atendidas as exigências legais e o objetivo de promover o fortalecimento da agricultura familiar.

Além disso, a chamada pública deve garantir a transparência e a publicidade do processo licitatório, permitindo que a sociedade acompanhe a execução das políticas públicas e a efetividade dos recursos públicos. A divulgação ampla e clara das condições de participação e dos critérios de seleção visa assegurar que todos os interessados, especialmente os pequenos produtores e organizações da agricultura familiar, tenham oportunidade de participar do processo.

Em suma, a modalidade de chamada pública, conforme definida pela Lei nº 14.133/2021, é uma ferramenta crucial para a implementação de políticas públicas que visam a aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. A utilização dessa modalidade de licitação garante o cumprimento das normas legais e assegura que as contratações sejam feitas de forma transparente, eficiente e inclusiva, promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes e o fortalecimento das economias locais.



7.3. DO FRACIONAMENTO DO LOTE

A justificativa para o fracionamento do objeto por itens, pode ser apresentada com base no seguinte ponto:

A licitação pública representa um mecanismo fundamental no qual a administração pública proporciona igualdade de oportunidades a todos os interessados em contratar com ela, assegurando a imparcialidade no tratamento dos interesses coletivos. O processo busca comparar propostas para selecionar aquela ou aquelas que melhor atendam aos requisitos estabelecidos. No contexto específico deste caso, cada item deve ser licitado separadamente, fragmentada por item, visto que os itens licitados não precisam obrigatoriamente ser fornecidos pelo mesmo fornecedor.

O fracionamento por itens amplia a participação de fornecedores especialmente de pequeno e médio porte, que podem não ter capacidade técnica, logística ou financeira para fornecer todos os itens de um lote, mas que têm plenas condições de atender de forma eficiente itens específicos, além de promover os princípios da isonomia, da eficiência e da economicidade, estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, ao assegurar que diferentes fornecedores possam competir de forma justa e oferecer as melhores condições para cada item. Dessa forma, a opção pela licitação por item atende ao interesse público, assegura maior eficiência na execução contratual, reduz riscos operacionais e administrativos, e se mostra mais vantajosa para a Administração, em plena conformidade com a legislação vigente e com a jurisprudência dos Tribunais de Contas.

7.4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, destinados à alimentação escolar, são embasados nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como na legislação pertinente, como a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 6/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Esses requisitos visam garantir que o processo de aquisição seja conduzido com qualidade, transparência e alinhamento aos objetivos estratégicos do programa, assegurando a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, além de fomentar o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento sustentável das comunidades.

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Os alimentos adquiridos deverão ser frescos, in natura ou minimamente processados, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária. A segurança alimentar é um elemento central, sendo imprescindível que os gêneros alimentícios sejam produzidos, transportados e armazenados em condições que preservem sua integridade e valor nutricional. Os fornecedores deverão apresentar toda a documentação comprobatória de regularidade sanitária, como certificados de inspeção e laudos técnicos, para assegurar que os produtos entregues estejam livres de contaminações e dentro dos padrões estabelecidos.
- **Conformidade com o Cardápio Escolar:** O fornecimento deverá estar alinhado aos cardápios escolares previamente elaborados por nutricionistas, conforme as diretrizes do PNAE. Esses



cardápios deverão garantir a diversidade e o equilíbrio nutricional, atendendo às necessidades específicas de cada faixa etária e respeitando as particularidades culturais e regionais da comunidade escolar. Os alimentos selecionados deverão contemplar uma ampla gama de categorias, incluindo frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, laticínios, proteínas de origem animal, entre outros. A inclusão de alimentos típicos da região contribuirá para a valorização cultural e para a aceitação dos cardápios pelos alunos.

- **Origem dos Produtos:** Para cumprir as diretrizes de incentivo à agricultura familiar, todos os alimentos fornecidos deverão ser provenientes de agricultores familiares ou de suas organizações, como cooperativas e associações, devidamente cadastradas e reconhecidas como beneficiárias do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Os fornecedores deverão apresentar a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou documento equivalente que comprove a origem e a regularidade da produção como oriunda da agricultura familiar.
- **Capacidade de Fornecimento e Logística:** A regularidade e a pontualidade na entrega dos alimentos são fundamentais para o sucesso do programa. Os fornecedores deverão demonstrar capacidade técnica e operacional para atender à demanda especificada no termo de referência. Isso inclui a organização logística para o transporte e armazenamento dos produtos em condições adequadas, que garantam sua qualidade até o momento da entrega nas unidades escolares. O planejamento logístico deverá considerar aspectos como distâncias entre os locais de produção e as escolas, frequência das entregas e condições específicas de conservação para cada tipo de alimento.
- **Documentação e Regularidade Jurídica:** Todos os participantes do processo de aquisição deverão apresentar documentação que comprove sua regularidade jurídica e fiscal. Isso inclui certidões negativas de débitos fiscais e trabalhistas, contratos sociais, registros em órgãos competentes e outros documentos exigidos pela legislação aplicável. No caso de cooperativas e associações, é imprescindível que estas estejam devidamente registradas e com sua documentação atualizada, de modo a garantir sua habilitação para participar do processo de chamada pública.
- **Sustentabilidade e Desenvolvimento Local:** A contratação deverá priorizar produtores locais ou regionais, promovendo o desenvolvimento econômico das comunidades rurais e contribuindo para a redução dos impactos ambientais associados ao transporte de alimentos por longas distâncias. Além disso, será incentivada a adoção de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso reduzido de agrotóxicos, técnicas de manejo ecológico e respeito às condições naturais de cultivo. A sustentabilidade ambiental é um elemento-chave, alinhado às políticas públicas de preservação do meio ambiente e promoção de práticas agrícolas saudáveis.
- **CrITÉRIOS de Avaliação e Seleção:** O processo de avaliação e seleção dos fornecedores será conduzido de forma transparente e objetiva, com base em critérios claros e previamente definidos no edital de chamada pública. Entre os critérios avaliados estão: a qualidade dos produtos, o preço proposto, a



capacidade de fornecimento, a conformidade com os requisitos do cardápio escolar e a regularidade documental. A prioridade será dada aos pequenos produtores e organizações da agricultura familiar que atendam plenamente às exigências do processo.

- **Monitoramento e Controle de Qualidade:** Após a contratação, será realizado um monitoramento contínuo para garantir o cumprimento dos requisitos estabelecidos. A qualidade dos alimentos entregues, a pontualidade das entregas e a aceitação dos produtos pelos estudantes serão acompanhadas regularmente pelas equipes responsáveis. A avaliação contínua permitirá ajustes no processo, sempre que necessário, para assegurar a eficiência do programa e a satisfação dos beneficiários.

Os requisitos da contratação para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar buscam garantir a qualidade e a regularidade do fornecimento, o cumprimento das diretrizes do PNAE e o fortalecimento das comunidades locais. O alinhamento a esses requisitos é essencial para assegurar que os estudantes recebam uma alimentação escolar adequada, nutritiva e culturalmente respeitosa, promovendo não apenas a saúde e o aprendizado, mas também o desenvolvimento sustentável das regiões atendidas.

7.5. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida subcontratação.

7.6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Após determinar uma estimativa do volume necessário para contratação, é fundamental conduzir uma pesquisa de mercado abrangente. Será realizada pesquisas de preço nos painéis de preços e contratações públicas. Com base nas pesquisas realizadas calcularemos o valor médio da contratação, assegurando uma análise abrangente e criteriosa das opções disponíveis no mercado, que será detalhado no Mapa de Preços acostado aos autos do processo licitatório.

7.7 DA EXIGÊNCIA DE GARANTIA (CONFORME DISPOSTO NO ART.96 E SEQUENTES DA LEI Nº 14.133/21)

Não será exigida garantia na contratação, vez que a garantia contratual somente será exigida quando a complexidade do valor da contratação importar em consideráveis riscos de prejuízos à Administração Pública em razão do inadimplemento do contratado, o que não é o caso em questão, visto que o objeto de consumo é comum.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.



A solução proposta para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar tem como base a implementação de um processo estruturado, transparente e alinhado às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O objetivo é garantir a oferta de uma alimentação escolar saudável, diversificada e adequada aos estudantes matriculados na rede pública de educação básica, promovendo a segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar e o desenvolvimento local.

A estratégia de aquisição será conduzida principalmente por meio de Chamada Pública, conforme previsto pela legislação que regulamenta o PNAE, como a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução nº 6/2020 do FNDE. Esse mecanismo permite que agricultores familiares e suas organizações participem do processo de forma competitiva e inclusiva. Como alternativa complementar, será considerado o credenciamento de fornecedores, ampliando o acesso de produtores locais ao mercado institucional e garantindo o atendimento contínuo das demandas.

A seleção de fornecedores será realizada com base em critérios objetivos que assegurem a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos. Serão priorizados produtores individuais, cooperativas e associações que apresentem condições de atender às exigências nutricionais e culturais da alimentação escolar, além de cumprir os requisitos legais e sanitários. Essa abordagem visa garantir a rastreabilidade dos produtos e o cumprimento dos padrões de qualidade exigidos.

A logística de distribuição será planejada para garantir a entrega pontual e eficiente dos alimentos às unidades escolares. O planejamento logístico incluirá a definição de cronogramas de entrega, o armazenamento adequado dos produtos e o envolvimento de cooperativas e associações locais na organização das operações.

Essa estruturação contribuirá para a otimização de recursos e a redução de custos, garantindo que os alimentos cheguem frescos e em perfeitas condições às escolas.

A solução também valoriza a diversificação e a qualidade nutricional dos cardápios escolares. Os alimentos adquiridos serão preferencialmente in natura ou minimamente processados, respeitando as características culturais e regionais das comunidades atendidas. O cardápio será elaborado de forma a atender às necessidades nutricionais específicas dos estudantes, promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis e o desenvolvimento integral.

O fortalecimento da agricultura familiar é um dos pilares dessa solução. Ao priorizar a compra de alimentos de pequenos produtores, busca-se incentivar práticas agrícolas sustentáveis, gerar renda para as comunidades rurais e fomentar o desenvolvimento local. Essa abordagem também contribui para a preservação do meio ambiente, ao reduzir as emissões associadas ao transporte e promover a sustentabilidade nas práticas de cultivo.

Por fim, o processo será monitorado continuamente, com avaliações da qualidade dos produtos fornecidos, da regularidade das entregas e do cumprimento dos contratos. A aceitação dos alimentos pelos alunos será acompanhada junto às unidades escolares, permitindo ajustes necessários para melhorar a eficiência do programa.

Com a implementação dessa solução, espera-se alcançar resultados como a garantia de uma alimentação escolar saudável e de qualidade, o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção do desenvolvimento sustentável e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, o processo reforça o compromisso



com a eficiência, a transparência e o cumprimento das diretrizes do PNAE, contribuindo para o bem-estar e o aprendizado dos estudantes da rede pública de ensino.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a composição da alimentação escolar traz diversos resultados e benefícios que impactam positivamente a comunidade escolar, os agricultores familiares e a sociedade como um todo. Esses resultados estão alinhados às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e reforçam a importância dessa iniciativa como um instrumento de desenvolvimento social, econômico e nutricional.

O primeiro benefício é a garantia de uma alimentação escolar saudável, diversificada e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes da rede pública de ensino. O fornecimento de alimentos frescos e de alta qualidade contribui para a promoção da saúde, o desenvolvimento físico e cognitivo e a melhoria do desempenho escolar. A inclusão de alimentos variados nos cardápios escolares, como frutas, hortaliças e cereais, também estimula hábitos alimentares saudáveis desde a infância, com reflexos positivos na vida adulta.

Outro resultado significativo é o fortalecimento da agricultura familiar e o incentivo ao desenvolvimento econômico local. A aquisição direta dos pequenos produtores rurais promove a geração de renda nas comunidades, estimula a permanência das famílias no campo e valoriza as práticas agrícolas tradicionais e sustentáveis. Além disso, essa iniciativa fomenta a organização de cooperativas e associações, fortalecendo os laços de cooperação e aumentando a capacidade de comercialização dos agricultores familiares.

A redução dos impactos ambientais também é um benefício relevante. A priorização da aquisição de alimentos de produtores locais ou regionais diminui a necessidade de transporte em longas distâncias, reduzindo as emissões de gases de efeito estufa e promovendo práticas de consumo sustentável. Além disso, o incentivo à adoção de métodos agrícolas ecológicos, como o uso reduzido de agrotóxicos e o manejo sustentável, contribui para a preservação do meio ambiente e a melhoria da qualidade dos alimentos ofertados.

Do ponto de vista social, a iniciativa fortalece os vínculos entre as escolas e as comunidades locais. A valorização de produtos regionais e a interação com os agricultores familiares geram um sentimento de pertencimento e orgulho comunitário. Os estudantes têm a oportunidade de conhecer a origem dos alimentos que consomem, o que pode aumentar sua conscientização sobre a importância da agricultura familiar e da alimentação saudável.

Por fim, o cumprimento das diretrizes do PNAE e o alcance dos objetivos de segurança alimentar e nutricional refletem o compromisso do poder público com a garantia do direito à alimentação. A iniciativa também reforça a relevância de políticas públicas voltadas à promoção da saúde, à educação de qualidade e ao desenvolvimento sustentável, beneficiando não apenas os estudantes e agricultores, mas toda a sociedade.

Assim, os resultados e benefícios a serem alcançados com a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar vão além do âmbito escolar, impactando de forma abrangente as dimensões social, econômica e ambiental, consolidando-se como uma estratégia de desenvolvimento sustentável e inclusão social.

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1 As observâncias quanto as obrigações da contratante e da contratada são aquelas estabelecidas no edital do certame e seus anexos, em especial, minuta de contrato, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.



11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes de formalizar o contrato com a empresa é essencial tomar algumas providências prévias para garantir a transparência, legalidade e eficiência do processo. Algumas das principais providências incluem:

Elaboração de Termo de Referência ou Projeto Básico: É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Projeto Básico que descreva detalhadamente as necessidades do município, incluindo especificações técnicas dos produtos fornecidos, quantidades estimadas, prazos de entrega, critérios de aceitação, entre outros detalhes relevantes. Esse documento servirá de base para o processo de contratação e garantirá que todas as partes envolvidas tenham um entendimento claro das expectativas.

Publicação do Edital de Licitação: Caso o processo de contratação seja realizado por meio de licitação, é necessário elaborar e publicar o edital de licitação conforme as exigências da legislação vigente. O edital deve conter informações detalhadas sobre o objeto da contratação, critérios de seleção, prazos, forma de apresentação das propostas, entre outros aspectos relevantes.

Realização de Estudo de Viabilidade Financeira: Antes de formalizar o contrato, é importante realizar um estudo de viabilidade financeira para garantir que o município tenha recursos suficientes para arcar com os custos da contratação da empresa especializada. Isso inclui avaliar o impacto orçamentário da contratação e verificar a disponibilidade de recursos financeiros.

Análise de Documentação da Empresa: É necessário realizar uma análise detalhada da documentação da empresa interessada em participar do processo de contratação, incluindo comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, certidões negativas de débitos, comprovante de capacidade técnica, entre outros documentos exigidos pelo edital de licitação ou pela legislação aplicável.

Avaliação de Propostas: Durante o processo de contratação, é fundamental avaliar as propostas apresentadas pelas empresas concorrentes com base nos critérios estabelecidos no edital de licitação. Isso pode incluir a análise do preço oferecido, qualidade dos produtos fornecidos, prazos de entrega, condições de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

Negociação de Condições Contratuais: Após a seleção da empresa vencedora, é importante negociar as condições contratuais, incluindo prazos, formas de pagamento, garantias, penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais, entre outros aspectos. Essa etapa é essencial para garantir que o contrato atenda aos interesses do município e estabeleça obrigações claras para ambas as partes.

12. CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Inicialmente, não existem em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A implementação de uma chamada pública para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar pode gerar uma série de impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos, que precisam ser analisados e gerenciados de maneira cuidadosa. Esses impactos podem afetar a sustentabilidade das práticas agrícolas, a qualidade dos recursos naturais e a preservação do meio ambiente, de forma direta ou indireta. No entanto, se corretamente geridos, os benefícios ambientais podem superar os desafios, contribuindo para um modelo de alimentação escolar sustentável e responsável.

Entre os impactos positivos, destaca-se a redução das emissões de gases de efeito estufa. Ao priorizar a compra de alimentos produzidos localmente, diminui-se a necessidade de transporte de grandes distâncias, o que, consequentemente, reduz a emissão de gases poluentes gerados pelo transporte de mercadorias. Este impacto é especialmente relevante para a diminuição da pegada de carbono do sistema de alimentação escolar. Além disso, o incentivo da agricultura sustentável é outro benefício significativo. Os agricultores familiares,



frequentemente, adotam práticas ecológicas, como o cultivo orgânico e o manejo integrado de pragas, o que ajuda na preservação da biodiversidade, evita a degradação do solo e promove o uso responsável da água. Esse modelo agrícola sustentável é essencial para a conservação ambiental e para a manutenção de ecossistemas equilibrados.

Além disso, o uso de alimentos frescos e menos processados provenientes da agricultura familiar contribui para a diminuição dos impactos ambientais causados pela produção e embalagem de alimentos industrializados. A redução do consumo de alimentos industrializados diminui a pressão sobre os recursos naturais, como água, energia e matérias-primas, além de reduzir os resíduos gerados pelas embalagens de produtos processados.

No entanto, a implementação dessa iniciativa também pode gerar impactos negativos. Um dos principais riscos envolve o uso excessivo de recursos naturais, como a água e o solo, especialmente quando a produção agrícola é intensificada sem o devido manejo sustentável. Se não forem adotadas práticas responsáveis, pode ocorrer a degradação do solo e o esgotamento de fontes de água. Para mitigar esse impacto, é essencial que a chamada pública inclua critérios que incentivem práticas agrícolas sustentáveis, como o uso controlado de recursos hídricos e a rotação de culturas, além de exigir o cumprimento da legislação ambiental.

Outro possível impacto negativo está relacionado ao desmatamento e à degradação ambiental. Em áreas de expansão agrícola, pode haver o risco de desmatamento ilegal ou da conversão de áreas de vegetação nativa em terras agrícolas. Isso pode resultar em perdas de biodiversidade e em emissões de carbono provenientes da queima ou da decomposição de vegetação nativa. Para evitar esse impacto, deve-se priorizar a compra de produtos provenientes de áreas já desmatadas ou de fazendas que adotem práticas de manejo ambientalmente responsáveis.

Além disso, o aumento da demanda por alimentos frescos e locais pode gerar impactos relacionados às embalagens e ao desperdício de alimentos. O uso de embalagens plásticas ou outros materiais não biodegradáveis para preservar os alimentos durante o transporte e armazenamento pode contribuir para o acúmulo de resíduos, especialmente se não forem implementadas práticas de reciclagem e descarte adequado. A gestão das embalagens deve ser uma preocupação central, visando reduzir o uso de plásticos e promover a adoção de soluções mais sustentáveis, como embalagens compostáveis ou reutilizáveis.

Para minimizar os impactos negativos e maximizar os benefícios ambientais, é necessário adotar medidas de mitigação. O incentivo à adoção de práticas agrícolas sustentáveis, a escolha de fornecedores comprometidos com a preservação ambiental e a promoção de tecnologias limpas no transporte e armazenamento são algumas das estratégias que podem ser adotadas. Além disso, a conscientização sobre o uso responsável de embalagens e o estímulo à reciclagem devem fazer parte das políticas implementadas ao longo do processo de aquisição e fornecimento. O monitoramento constante dos impactos ambientais durante a execução da chamada pública também é fundamental para garantir que as práticas adotadas estejam alinhadas com os objetivos de sustentabilidade.

Portanto, ao planejar e implementar a chamada pública para a aquisição de alimentos da agricultura familiar, é essencial que os impactos ambientais sejam cuidadosamente considerados. Com a adoção de práticas responsáveis e a implementação de medidas de mitigação, é possível garantir que a alimentação escolar seja tanto saudável para os estudantes quanto ambientalmente sustentável.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Conclui-se que a contratação dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a composição da alimentação escolar dos estudantes matriculados na rede pública de educação básica é viável, tanto do ponto de vista administrativo quanto operacional. A viabilidade está respaldada pela existência de uma



infraestrutura adequada para a aquisição, transporte e distribuição dos produtos alimentícios, bem como pela possibilidade de atender às demandas específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Essa conclusão fundamenta-se em critérios técnicos, econômicos e de mercado amplamente descritos neste Estudo Técnico Preliminar, demonstrando a necessidade dos fornecimentos para garantir a qualidade dos serviços prestados à população.

Vera Mendes -PI, na data de sua assinatura

Valentim Daniel Martins
Secretária Municipal de Educação

Manifesto

Verificação de Autenticidade e Integridade

Este documento foi assinado digitalmente, assegurando sua autenticidade, integridade e validade jurídica, conforme estabelecido pela Lei nº 14.063/2020 e pela Medida Provisória nº 2.200-2/2001. Para verificar a validade das assinaturas digitais e confirmar a integridade do documento, por favor, acesse o seguinte link:

<https://app.0paper.com.br/organization/8/signature-validation>

Download De Cópia Original

Para baixar cópias originais do **Protocolo Administrativo 4/2026** assinado acesse o link abaixo utilizando o código fornecido:

<https://app.0paper.com.br/organization/8/original-document-download>

411fa364fc63b1c62f0703c0e0c3ca627f340bfbe7aa71e8b2c5ce02e7b1a877

Assinaturas Digitais

Lista de assinaturas digitais realizadas neste documento: