



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no Município de São Pedro das Missões/RS.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de São Pedro das Missões/RS, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, demanda a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com a finalidade de atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento contínuo de alimentação adequada, saudável e nutricionalmente equilibrada aos estudantes da rede pública municipal de ensino, em consonância com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, bem como pela Resolução FNDE nº 06/2020, atualizada pela Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025.

A normativa vigente estabelece que, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação sejam destinados à aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar. Tal exigência tem por objetivo fomentar o desenvolvimento econômico local, fortalecer os produtores rurais de pequeno porte e garantir a oferta de alimentos de qualidade aos alunos da rede pública.

A alimentação escolar possui papel estratégico no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo imprescindível a disponibilização de alimentos in natura e minimamente processados, conforme orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira. Nesse sentido, os produtos oriundos da agricultura familiar destacam-se pela qualidade nutricional e pelo menor uso de insumos industrializados, contribuindo diretamente para a promoção da segurança alimentar e nutricional.

Além disso, a aquisição direta desses produtos impulsiona a inclusão produtiva no meio rural, promovendo a geração de renda, o fortalecimento da economia local e a valorização dos agricultores familiares, ao mesmo tempo em que estimula práticas agrícolas sustentáveis e responsáveis.

Ressalta-se, ainda, que a utilização de alimentos produzidos localmente favorece a valorização da cultura alimentar regional, assegura maior frescor e diversidade aos cardápios escolares e reduz impactos ambientais relacionados ao transporte, especialmente no que se refere à emissão de poluentes.

Dessa forma, a presente contratação justifica-se não apenas pelo cumprimento das exigências legais, mas também pela relevância social, econômica e ambiental, sendo indispensável para garantir a execução adequada das ações do PNAE no ano letivo de



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

2026.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, tendo em vista que este instrumento de governança ainda não foi elaborado pelo Município de São Pedro das Missões/RS.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto da presente contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino de São Pedro das Missões/RS, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para o ano letivo de 2026.

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de Chamada Pública, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021, bem como as normas regulamentares expedidas pelo FNDE.

Os produtos a serem fornecidos deverão atender integralmente aos requisitos de qualidade, higiene e segurança alimentar previstos na legislação vigente, observando-se, especialmente, as normas sanitárias aplicáveis, incluindo aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido pela Nutricionista responsável técnica, em consonância com o cardápio escolar e respeitando a sazonalidade da produção, de modo a assegurar regularidade, qualidade e adequação no atendimento às unidades escolares.

A escolha dos fornecedores observará os critérios previstos na legislação do PNAE, com prioridade para agricultores familiares do próprio município e da região, assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas, quilombolas, bem como grupos formais e informais, conforme diretrizes legais aplicáveis.

A presente contratação não implica a formação de vínculo empregatício entre o Município e os fornecedores selecionados, cabendo exclusivamente a estes a responsabilidade pelo cumprimento das obrigações legais, fiscais, trabalhistas e sanitárias decorrentes da atividade.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida constam na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QTD
1	Abobrinha italiana , de 1ª qualidade, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, livre de fungos e sujidades.	kg	80
2	Açúcar mascavo , embalagem de 1 kg	kg	50
3	Alface crespa ou lisa, limpa e higienizada, tamanho médio aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	und	300
4	Alho em cabeça , coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia, sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, grãos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	20
5	Banana caturra , in natura madura, branca, sem machucados.	kg	600
6	Banana prata , in natura, apresentando grau de maturação, sem machucados, com ausência de sujidades.	kg	500
7	Batata doce , de 1ª qualidade, raízes grandes, tamanho uniforme, com casca, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de corpos estranhos, in natura.	kg	200
8	Beterraba , de primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes.	kg	300
9	Biscoito caseiro/Bolacha caseira de milho de 1ª qualidade, tipo caseiro, milho, manteiga com cobertura ou sem. Embalagem com 1kg.	kg	450
10	Brócolis , tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	und	200
11	Carne bovina de 2ª , Carne bovina, tipo acém/paleta, em peças, resfriada (temperatura entre + 1°C e +5°C) deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, isenta de	kg	350



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

	sujidades, parasitos e larvas, embalada em saco plástico		
12	Carne bovina de 2ª moída, com pouca gordura, No máximo 5% de sebo e gordura. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega.	Kg	500
13	Carne suína, paleta desossada, sem pele, limpa, congelada. O prazo de validade deve estar na embalagem. Embalada em saco de polietileno, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA/SUSAF).	kg	250
14	Cebola, seca de 1ª qualidade – tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme.	kg	200
15	Cenoura, fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	kg	150
16	Chuchu, tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	kg	200
17	Couve-flor, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	und	100
18	Doce de leite, embalagem (pote) de 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Exige-se registro de inspeção (SIF/SIE/SIM),	kg	100
19	Farinha de milho, fina, tipo 1, embalagem com 1 kg, isenta de fungos, sujidades e corpos estranhos com identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	kg	150
20	Feijão preto, tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem	kg	150



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

	deve ser bem fechada, ser resistente, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deve conter informações de identificação e data de validade.		
21	FILÉ DE TILÁPIA , sem espinhos e sem escamas, embalagem com identificação do produto e data de validade, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto portando inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE, SIF). A validade do produto deverá ser superior a 90 dias	Kg	350
22	Iogurte , produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, sabor morango, acondicionado em embalagem plástica (pacote ou garrafa) contendo 1.000 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea)	Lt	500
23	Laranja , frescas, integras e firmes. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca	kg	200
24	Linguiça pura suína , fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. Rotulada, inspecionada, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF. Com data de validade de 90 dias a contar da data de fabricação.	Kg	250
25	Macarrão caseiro com ovos Características: produzido com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegros (inteiros), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.	kg	400



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

26	Massa de lasanha artesanal com ovos Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.	kg	250
27	Mandioca, com casca , tipo branca ou amarela, de 1º qualidade, para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, com casca, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de corpos estranhos, in natura.	kg	300
28	Melancia , de primeira qualidade, fruta in natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	kg	500
29	Milho em espiga , sem palha, novo, limpo, de primeira qualidade, bem desenvolvido, compacto e firme, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes com 3 ou 4 unidades cada. Deve apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não será aceito produto com danos que alteram a sua conformação e aparência. Com peso de 1 kg.	und	400
30	Moranga Cabotiá , de 1ª qualidade, seca, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	kg	200
31	Morango , in natura e de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	kg	50
32	Ovos de galinha , tipo extra, classe A, branco. Bandeja contendo 12 unidades, de acordo com Normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa ou Ministério da Agricultura	dz	150
33	Pão fatiado , fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	kg	400
34	Pepino Salada , tamanho médio, fresco, coloração	kg	200



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

	verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.		
35	Queijo mussarela , Queijo mussarela, fatiado em lâminas. Fatias interfolhadas. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF.	kg	150
36	Repolho branco podado , de 1ª qualidade, sem manchas, firme.	und	400
37	Schimier , sabores diversos, em embalagem de 1 kg.	kg	100
38	Suco de uva tinto integral , sem adição de açúcar, nem conservantes e sem a adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem com 1,5 litro. Rotulado, Inspeccionado.	und	800
39	Tempero Verde , limpo e higienizado, aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo ou outra impureza (salsa, cebolinha, manjerona, alecrim, osmarim, sálvia, orégano).	Molho	250
40	Tomate , de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	kg	300

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de preços para a presente contratação foi realizado a partir de múltiplas fontes, incluindo orçamentos obtidos junto a produtores da agricultura familiar, agroindústrias e estabelecimentos comerciais locais, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as orientações do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul (TCE/RS).

Como parte do processo de definição dos valores de referência, foi realizada reunião com produtores e representantes da agricultura familiar, ocasião em que foram discutidos os



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

preços praticados, considerando a realidade local de produção, sazonalidade dos alimentos e custos envolvidos. O referido encontro resultou na formalização de termo de aceite e relatório contendo as informações pertinentes à composição dos preços.

Adicionalmente, foram coletados orçamentos complementares junto a estabelecimentos comerciais do município e da região, a fim de ampliar a base comparativa e assegurar maior confiabilidade na definição dos valores estimados.

Os preços de referência foram estabelecidos com base na média dos valores apurados, considerando a compatibilidade entre os itens, a regularidade das fontes consultadas e a aderência aos preços praticados no mercado local e regional.

Dessa forma, o levantamento realizado atende aos princípios da economicidade, razoabilidade, transparência e vantajosidade, garantindo a adequada instrução do processo e a seleção de propostas compatíveis com a realidade de mercado.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 176.216,00 (cento e setenta e seis mil duzentos e dezesseis reais)**., conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Unid	Qtd	Valor Un.	Valor Total
1	Abobrinha italiana , de 1ª qualidade, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, livre de fungos e sujidades.	kg	80	R\$ 7,00	R\$ 560,00
2	Açúcar mascavo , embalagem de 1 kg	kg	50	R\$ 18,00	R\$ 900,00
3	Alface crespa ou lisa, limpa e higienizada, tamanho médio aspecto sensorial em bom estado de conservação, livre de insetos, microrganismo ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	und	300	R\$ 3,75	R\$ 1.125,00
4	Alho em cabeça , coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia, sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	20	R\$ 38,00	R\$ 760,00
5	Banana caturra , in natura madura, branca, sem machucados.	kg	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

6	Banana prata , in natura, apresentando grau de maturação, sem machucados, com ausência de sujidades.	kg	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
7	Batata doce , de 1ª qualidade, raízes grandes, tamanho uniforme, com casca, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de corpos estranhos, in natura.	kg	200	R\$ 5,50	R\$ 1.100,00
8	Beterraba , de primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes.	kg	300	R\$ 6,00	R\$ 1.800,00
9	Biscoito caseiro/Bolacha caseira de milho de 1ª qualidade, tipo caseiro, milho, manteiga com cobertura ou sem. Embalagem com 1kg.	kg	450	R\$ 26,00	R\$ 11.700,00
10	Brócolis , tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	und	200	R\$ 6,00	R\$ 1.200,00
11	Carne bovina de 2ª , Carne bovina, tipo acém/paleta, em peças, resfriada (temperatura entre + 1°C e +5°C) deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, isenta de sujidades, parasitos e larvas, embalada em saco plástico	kg	350	R\$ 44,00	R\$ 15.400,00
12	Carne bovina de 2ª moída, com pouca gordura , No máximo 5% de sebo e gordura. Deve ser entregue congelada em temperatura de -18°C ou inferior. Aparência, odor e sabor próprios, embalada em plástico transparente, atóxico, resistente, e intacto, que mantenha as características originais do alimento. Deve conter lote, data de fabricação, validade e selos de inspeção	Kg	500	R\$ 40,00	R\$ 20.000,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

	conforme legislação pertinente. Data de validade de pelo menos 6 meses à contar da data de entrega.				
13	Carne suína, paleta desossada , sem pele, limpa, congelada. O prazo de validade deve estar na embalagem. Embalada em saco de polietileno, com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA/SUSAF).	kg	250	R\$ 22,00	R\$ 5.500,00
14	Cebola , seca de 1ª qualidade – tamanho de médio a grande; - casca íntegra sem fungos, consistência firme.	kg	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00
15	Cenoura , fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.	kg	150	R\$ 4,50	R\$ 675,00
16	Chuchu , tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	kg	200	R\$ 4,50	R\$ 900,00
17	Couve-flor , fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	und	100	R\$ 7,00	R\$ 700,00
18	Doce de leite , embalagem (pote) de 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Exige-se registro de inspeção (SIF/SIE/SIM),	kg	100	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
19	Farinha de milho , fina, tipo 1, embalagem com 1 kg, isenta de fungos, sujidades e corpos estranhos com identificação do produto e prazo de	kg	150	R\$ 5,50	R\$ 825,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

	validade de no mínimo 6 meses.				
20	Feijão preto , tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser bem fechada, ser resistente, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. A embalagem deve conter informações de identificação e data de validade.	kg	150	R\$ 6,00	R\$ 900,00
21	FILÉ DE TILÁPIA , sem espinhos e sem escamas, embalagem com identificação do produto e data de validade, rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto portando inspeção municipal, estadual ou federal (SIM, SIE, SIF). A validade do produto deverá ser superior a 90 dias	Kg	350	R\$ 50,00	R\$ 17.500,00
22	Iogurte , produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado, sabor morango, acondicionado em embalagem plástica (pacote ou garrafa) contendo 1.000 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea)	Lt	500	R\$ 12,00	R\$ 6.000,00
23	Laranja , frescas, integras e firmes. Maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca	kg	200	R\$ 4,00	R\$ 800,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

24	<p>Linguixa pura suína, fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. Rotulada, inspecionada, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF. Com data de validade de 90 dias a contar da data de fabricação.</p>	Kg	250	R\$ 21,00	R\$ 5.250,00
25	<p>Macarrão caseiro com ovos Características: produzido com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegros (inteiros), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.</p>	kg	400	R\$ 17,99	R\$ 7.196,00
26	<p>Massa de lasanha artesanal com ovos Características: produzida com matéria-prima de primeira qualidade. Devem estar íntegras (inteiras), cor, odor e sabor característico. Livre de sujidades e quaisquer outros materiais não pertencentes ao alimento. Serão rejeitados produtos amassados, achatados e “embatumados” aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Embalagem</p>	kg	250	R\$ 15,89	R\$ 3.972,50



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

	em material atóxico, plástico, íntegro e não violado. Deve, obrigatoriamente, conter rótulo com descrições, fabricante, data de fabricação e validade, quantidade, ingredientes e informações nutricionais.				
27	Mandioca, com casca , tipo branca ou amarela, de 1º qualidade, para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, com casca, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de corpos estranhos, in natura.	kg	300	R\$ 5,50	R\$ 1.650,00
28	Melancia , de primeira qualidade, fruta in natura. Tamanho médio a grande, com maturação natural, casca livre de fungos, de consistência firme, isenta de sujidades e objetos estranhos. Sem rachaduras.	kg	500	R\$ 3,50	R\$ 1.750,00
29	Milho em espiga , sem palha, novo, limpo, de primeira qualidade, bem desenvolvido, compacto e firme, embalado em sacos plásticos transparentes e resistentes com 3 ou 4 unidades cada. Deve apresentar coloração uniforme, típica da variedade. Não será aceito produto com danos que alteram a sua conformação e aparência. Com peso de 1 kg.	und	400	R\$ 1,80	R\$ 720,00
30	Moranga Cabotia , de 1ª qualidade, seca, nova, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas.	kg	200	R\$ 4,00	R\$ 800,00
31	Morango , in natura e de 1ª qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos.	kg	50	34,95	1.747,50
32	Ovos de galinha , tipo extra, classe A, branco. Bandeja contendo 12 unidades, de acordo com Normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa ou Ministério da	dz	150	R\$ 11,00	R\$ 1.650,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

	Agricultura				
33	Pão fatiado , fresco, macio, sem presença de bolores, sovado e fatiado, cada unidade deverá conter aproximadamente 15 fatias, preparado com pouca gordura. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, com licença sanitária. Devidamente rotulado com data de fabricação e validade.	kg	400	R\$ 16,90	R\$ 6.760,00
34	Pepino Salada , tamanho médio, fresco, coloração verde-escuro podendo apresentar partes mais claras. Tenro, sem partes amassadas e apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	kg	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
35	Queijo mussarela , Queijo mussarela, fatiado em lâminas. Fatias interfolhadas. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE, SUSAF-RS ou SIF.	kg	150	R\$ 50,00	R\$ 7.500,00
36	Repolho branco podado , de 1ª qualidade, sem manchas, firme.	und	400	R\$ 5,50	R\$ 2.200,00
37	Schimier , sabores diversos, em embalagem de 1 kg.	kg	100	R\$ 28,00	R\$ 2.800,00
38	Suco de uva tinto integral , sem adição de açúcar, nem conservantes e sem a adição de nenhum outro ingrediente. Embalagem com 1,5 litro. Rotulado, Inspeccionado.	und	800	R\$ 22,50	R\$ 18.000,00
39	Tempero Verde , limpo e higienizado, aspecto sensorial em bom estado de	Molho	250	R\$ 3,50	R\$ 675,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

	conservação, livre de insetos, microrganismo ou outra impureza (salsa, cebolinha, manjerona, alecrim, osmarim, sálvia, orégano).				
40	Tomate , de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico	kg	300	R\$ 8,00	R\$ 2.400,00
41	Mel , embalagens plásticas transparente, atóxica e resistente, contendo 1 (um) quilograma, devidamente lacrado, rotulado e inspecionado conforme legislação vigente. Produto puro, natural, livre de impurezas, fermentação ou adição de substâncias estranhas, com data de validade. A embalagem deverá conter identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.	kg	400	R\$30,00	R\$ 12.000,00

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta para atendimento da demanda consiste na realização de Chamada Pública visando à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao fornecimento de alimentação escolar aos alunos da rede pública municipal de ensino de São Pedro das Missões/RS, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação será conduzida em observância à Lei nº 11.947/2009, com as alterações introduzidas pela Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, bem como às disposições da Resolução FNDE nº 06/2020, atualizada pela Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Tais normativas estabelecem a obrigatoriedade de aplicação de percentual mínimo dos recursos do programa na aquisição direta de produtos da agricultura familiar,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

incentivando o desenvolvimento econômico local e a valorização dos pequenos produtores.

A seleção dos fornecedores observará os critérios definidos na legislação aplicável, priorizando agricultores familiares do município e da região, assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais e demais organizações habilitadas, com o objetivo de promover a inclusão produtiva e o fortalecimento da economia regional.

Os produtos a serem fornecidos deverão atender às especificações técnicas, exigências sanitárias e padrões de qualidade estabelecidos, conforme os cardápios elaborados pela nutricionista responsável técnica, garantindo a oferta de alimentos adequados, diversificados e compatíveis com as necessidades nutricionais dos estudantes.

A execução contratual compreenderá o fornecimento de forma parcelada, de acordo com cronograma previamente definido pela Secretaria Municipal de Educação, assegurando a continuidade e regularidade no abastecimento das unidades escolares ao longo do período letivo.

Dessa maneira, a solução proposta possibilita o atendimento eficaz da demanda, assegurando a qualidade da alimentação escolar, o cumprimento das diretrizes do PNAE e a adequada aplicação dos recursos públicos, ao mesmo tempo em que contribui para a promoção da segurança alimentar e o desenvolvimento da agricultura familiar no Município de São Pedro das Missões/RS.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Em análise às características do objeto da presente contratação, verifica-se que os gêneros alimentícios a serem adquiridos possuem natureza divisível, permitindo sua segmentação por itens, conforme especificações definidas no instrumento convocatório.

A adoção do parcelamento por item mostra-se tecnicamente adequada, uma vez que possibilita a ampliação da competitividade, viabilizando a participação de um maior número de fornecedores da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Tal medida permite que cada produtor ou organização forneça os produtos de acordo com sua capacidade produtiva e disponibilidade, respeitando a diversidade da produção local.

Essa forma de contratação está alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a inclusão produtiva, o fortalecimento dos agricultores familiares e o desenvolvimento econômico do município e da região.

Destaca-se, ainda, que o parcelamento não compromete a economicidade, tampouco a eficiência da contratação, sendo compatível com a dinâmica de fornecimento dos produtos alimentícios e com as necessidades da Administração Pública.

Dessa forma, a opção pelo parcelamento por itens atende ao interesse público, promove maior participação dos fornecedores e assegura a adequada execução do objeto no Município de São Pedro das Missões/RS.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente Chamada Pública tem como finalidade viabilizar a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino de São Pedro das Missões/RS, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES

A contratação observará as disposições da Lei nº 11.947/2009, com as alterações promovidas pela Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, bem como as diretrizes estabelecidas pela Resolução FNDE nº 06/2020, atualizada pela Resolução FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025.

Destaca-se que a legislação vigente passou a contemplar, entre os critérios de priorização, os grupos formais e informais compostos por mulheres da agricultura familiar, incentivando a equidade de gênero e a valorização da participação feminina nas atividades produtivas rurais, inclusive com a previsão de formalização de parte significativa das vendas em nome das mulheres.

Com a implementação da presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade de alimentos às unidades escolares, garantindo refeições adequadas, balanceadas e planejadas por profissional habilitado, em consonância com as necessidades nutricionais dos alunos.

Como resultados esperados, destacam-se:

- o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional dos estudantes;
- a contribuição para a melhoria das condições de saúde e do rendimento escolar;
- o incentivo ao desenvolvimento da agricultura familiar local e regional;
- a promoção da geração de renda e inclusão produtiva no meio rural;
- a correta aplicação dos recursos públicos, em conformidade com a legislação vigente.

Dessa forma, a contratação contribui de maneira efetiva para o desenvolvimento social, econômico e educacional do Município de São Pedro das Missões/RS, atendendo aos objetivos do PNAE e ao interesse público.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

O Município de São Pedro das Missões designará servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, garantindo o adequado acompanhamento da entrega dos produtos. Para que a contratação seja concluída com êxito, é necessário o cumprimento das seguintes etapas:

- a) verificação da disponibilidade orçamentária;
- b) designação, por meio de Portaria do agente de contratação, conforme aplicável;
- c) elaboração da minuta do contrato;
- d) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- e) publicação e ampla divulgação do Edital e seus anexos;
- f) resposta a eventuais pedidos de esclarecimento ou impugnação, se houver;
- g) formalização e publicação do contrato;
- h) emissão do empenho para viabilizar a execução do contrato.

Como medida essencial para garantir a qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos no âmbito da alimentação escolar, a Administração Municipal deverá providenciar capacitação obrigatória a todos os funcionários envolvidos na manipulação, preparo e distribuição dos alimentos. Essa capacitação será realizada por meio de cursos específicos, abrangendo os seguintes temas:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

- Boas Práticas na Manipulação de Alimentos;
- Legislação de Alimentos;
- Organização e Higienização da Cozinha;
- Atitudes Seguras na Manipulação de Alimentos;
- Transporte Seguro de Alimentos;
- Fiscalização e Gestão de Alimentos;
- Armazenamento Adequado de Alimentos.

Além da capacitação técnica, a Administração deverá promover ações de conscientização e incentivo a boas práticas alimentares no ambiente escolar, visando à adoção de hábitos saudáveis e à melhoria da qualidade nutricional das refeições servidas aos alunos.

Adicionalmente, a Administração fornecerá todos os dispositivos e produtos de uso individual destinados à proteção dos trabalhadores contra riscos que possam comprometer sua segurança e saúde no desempenho de suas funções. Entre os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) obrigatórios estão:

- Aventais e uniformes adequados;
- Toucas e máscaras descartáveis;
- Luvas apropriadas para manipulação de alimentos;
- Outros equipamentos conforme as normas sanitárias e de segurança.

Essas medidas garantem não apenas a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos oferecidos aos estudantes, mas também a segurança dos profissionais envolvidos, promovendo um ambiente escolar mais seguro e saudável.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE apresenta impactos ambientais predominantemente positivos, destacando-se a redução das emissões decorrentes do transporte, o incentivo a práticas agrícolas sustentáveis e a valorização da produção local. Os possíveis impactos negativos são de baixa magnitude, limitando-se à geração de resíduos de embalagens e ao uso de recursos naturais inerentes à atividade agrícola, os quais são passíveis de controle e mitigação, não representando riscos ambientais significativos.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DAS MISSÕES**

Diante de toda a análise desenvolvida no presente estudo técnico preliminar, a aquisição mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente aquisição. Diante o exposto esta equipe de planejamento declara viável e razoável esta aquisição.

15. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Breno Ribeiro da Silva
Responsável pela elaboração do ETP

16. VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR

Data 22/05/2026

RAFAEL FUMAGALLI E SILVA
Prefeito Municipal