Nº 284

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 03.020/2026

ÓRGÃO INTERESSADO:
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E JUVENTUDE DO MUNICÍPIO DE PACATUBA-CE / FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:
A presente contratação deverá observar a legislação e os atos normativos aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à alimentação escolar, especialmente:
a) Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, especialmente o art. 37, observadas as peculiaridades do regime jurídico da aquisição da agricultura familiar no âmbito do PNAE;
b) Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, especialmente seu art. 14, com as alterações vigentes, que disciplina a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e estabelece a aplicação mínima de 45% dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE nessa finalidade;
c) Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;
d) Lei Federal nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, naquilo que alterou a Lei nº 11.947/2009 e repercute sobre a aquisição e o fornecimento de alimentos no âmbito do PNAE;
e) Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE e estabelece as regras vigentes para aquisição de alimentos da agricultura familiar;
f) Resolução CD/FNDE nº 6, de 27 de abril de 2026, quando adotada a Plataforma Contrata+Brasil para realização da Chamada Pública;
g) Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no que couber e for compatível, especialmente quanto aos princípios, à formalização, à execução, à gestão, à fiscalização e à extinção dos contratos administrativos, sem descaracterizar o regime específico da Chamada Pública do PNAE;
h) Decreto Municipal nº 2.424, de 28 de dezembro de 2023, no que couber; e
i) normas sanitárias, de higiene, conservação, transporte, acondicionamento, processamento, rotulagem, inspeção e comercialização aplicáveis a cada gênero alimentício, além das orientações e regulamentações expedidas pelos órgãos competentes.

1 - INTRODUÇÃO:
O presente Estudo Técnico Preliminar-ETP integra a fase de planejamento da contratação e tem por finalidade demonstrar a necessidade administrativa, analisar as soluções possíveis, avaliar a viabilidade técnica, operacional e econômica da solução escolhida e fornecer os elementos necessários à instrução do processo destinado à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para composição da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Pacatuba/CE. A demanda foi formalizada pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude e busca assegurar o fornecimento de alimentos destinados à preparação das refeições escolares, contribuindo para a oferta de alimentação saudável, equilibrada e compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes. Embora a orientação atualmente divulgada pelo FNDE esclareça que a elaboração de Estudo Técnico Preliminar-ETP não é exigida para a aquisição de alimentos da agricultura familiar mediante Chamada Pública no âmbito do PNAE, a Administração Municipal opta por sua elaboração como instrumento de planejamento, motivação, organização, transparência e adequada instrução processual. A elaboração deste documento não altera o regime jurídico específico da contratação nem transforma a Chamada Pública em procedimento licitatório comum.

295

2 - DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

2.1. A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar oferecida aos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Pacatuba/CE, contribuindo para a oferta de refeições saudáveis, equilibradas e compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

A demanda contempla aproximadamente 11.000 (onze mil) estudantes, distribuídos em 36 (trinta e seis) unidades escolares, considerando ainda a implantação de 04 (quatro) novas creches, circunstância que reforça a necessidade de planejamento adequado para garantir o abastecimento da rede municipal.

Os gêneros alimentícios previstos correspondem a 23 (vinte e três) itens, abrangendo frutas, verduras, hortaliças, tubérculos, polpas de frutas e ovos, dimensionados de acordo com o planejamento dos cardápios, a frequência estimada de utilização e as necessidades da alimentação escolar.

A contratação também se fundamenta na necessidade de atendimento ao percentual mínimo legal de aplicação dos recursos federais do PNAE na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, atualmente fixado em 45% (quarenta e cinco por cento), sem prejuízo da possibilidade de aplicação de percentual superior, observadas as necessidades da alimentação escolar e a disponibilidade de fornecedores.

A não realização da contratação poderá comprometer a regularidade da alimentação escolar, ocasionando insuficiência de gêneros para a execução dos cardápios, maior risco de aquisições emergenciais e prejuízos à continuidade e à qualidade das refeições oferecidas aos estudantes.

2.2 - JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a adequada execução da política municipal de alimentação escolar, mediante a aquisição de gêneros alimentícios compatíveis com os cardápios elaborados para atendimento dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, observando-se as diretrizes nutricionais, de qualidade e de segurança alimentar estabelecidas no âmbito do PNAE.

A aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar mostra-se adequada à finalidade pública pretendida, uma vez que possibilita a oferta de alimentos diversificados, inclusive produtos in natura e minimamente processados, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar, amplia o acesso dos produtores ao mercado institucional e contribui para a dinamização da economia local e regional.

A opção pela aquisição mediante Chamada Pública decorre da existência de regime jurídico específico previsto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, especialmente quanto à habilitação dos fornecedores, apresentação dos Projetos de Venda, formação dos preços, critérios de seleção, qualidade dos produtos, limites de comercialização e condições de fornecimento.

Dessa forma, a contratação apresenta-se necessária e de interesse público, por conciliar a garantia da alimentação escolar com o fortalecimento da agricultura familiar, sem prejuízo da observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, transparência, economicidade e desenvolvimento sustentável.

3 - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

3.1 - A presente aquisição possui previsão no PCA-Plano de Contratações Anual, estando alinhada ao planejamento desta Administração para o exercício de 2026.

296

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar requisitos compatíveis com a natureza do objeto, com as características dos gêneros alimentícios e com as normas específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

4.1. Requisitos quanto à origem dos alimentos:

Os gêneros alimentícios deverão ser provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, observados os critérios estabelecidos na legislação do PNAE e na Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Poderão participar da Chamada Pública fornecedor individual, grupo informal, grupo formal, Empreendimento Familiar Rural-EFR e demais formas legalmente admitidas.

4.1.1. Os agricultores familiares deverão possuir Cadastro Nacional da Agricultura Familiar-CAF ativo e compatível com a modalidade de participação, ressalvadas as hipóteses específicas admitidas pela regulamentação vigente.

4.2. Requisitos de habilitação:

Os interessados deverão apresentar a documentação exigida pela regulamentação vigente e pelo instrumento da Chamada Pública, de acordo com sua modalidade de participação, contemplando, conforme o caso: CPF ou CNPJ; CAF Pessoa Física ou CAF Pessoa Jurídica; Projeto de Venda; documentação de regularidade expressamente exigível; documentação higiênico-sanitária correspondente ao alimento; declarações de produção própria; relação dos agricultores participantes e demais documentos previstos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

4.2.1. As exigências documentais deverão ser pertinentes e proporcionais, evitando-se a imposição de documentos não previstos ou desnecessários que possam restringir indevidamente a participação da agricultura familiar.

4.3. Requisitos quanto aos produtos:

Os alimentos deverão corresponder aos itens, especificações, unidades de medida e quantitativos definidos no instrumento da Chamada Pública e no Termo de Referência-TR, observada a compatibilidade entre os documentos do planejamento.

I - apresentar qualidade adequada ao consumo humano;

II - estar em condições próprias para utilização na alimentação escolar;

III - atender às características e especificações estabelecidas para cada item;

IV - observar os padrões de identidade e qualidade aplicáveis a cada gênero alimentício;

V - atender às exigências sanitárias, higiênico-sanitárias e de controle de qualidade aplicáveis;

VI - ser acondicionados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene, conservação e, quando aplicável, temperatura controlada; e

VII - apresentar, quando aplicável, documentação, registros, certificados ou comprovações sanitárias exigidos pelos órgãos competentes.

4.3.1. A documentação sanitária deverá ser exigida de acordo com a natureza de cada alimento, evitando-se exigências genéricas ou excessivas.

4.4. Requisitos de qualidade e recebimento:

No recebimento deverão ser verificadas, conforme a natureza do produto, a quantidade, o peso, a qualidade, o aspecto, a integridade, as condições de higiene, o acondicionamento, a conservação, a temperatura, a rotulagem e as características específicas estabelecidas para cada item.

4.4.1. Os alimentos em desacordo com as especificações ou impróprios para consumo serão recusados, devendo o fornecedor promover a substituição no prazo definido pela fiscalização, sem ônus adicional para a Administração.

4.5. Requisitos de entrega:

As entregas serão realizadas de forma parcelada **no Almoxarifado da Secretaria de Educação, Esporte e Juventude, situado na Avenida Antônio Ferrer de Lima, s/n, Bairro São Luiz, CEP 61.803-160, em Pacatuba/CE**, conforme cronograma e ordens de fornecimento expedidos pelo Departamento

de Alimentação Escolar. O fornecedor será responsável pelo transporte, acondicionamento e entrega dos produtos, devendo os respectivos custos estar contemplados no preço de aquisição. A frequência das entregas deverá ser compatível com a perecibilidade dos produtos, a capacidade de armazenamento e o planejamento dos cardápios.

4.6. Requisitos relativos à formação dos preços:
A formação dos preços observará a metodologia específica do PNAE. Para cada alimento/item, o preço de aquisição será definido com base na média dos preços apurados junto a, no mínimo, 03 (três) fornecedores de âmbito local, priorizando-se, quando existente, a feira do produtor da agricultura familiar. Na impossibilidade de obtenção de três preços em âmbito local, a pesquisa poderá ser realizada ou complementada sucessivamente na região geográfica imediata, região geográfica intermediária, âmbito estadual ou nacional, conforme a regulamentação vigente. Na composição do preço deverão ser considerados todos os custos necessários à entrega, inclusive frete, embalagem, acondicionamento, encargos e demais despesas incidentes. A pesquisa será realizada item a item e os documentos comprobatórios deverão integrar os autos. A metodologia será utilizada para definir os preços da Chamada Pública, não se caracterizando como disputa pelo menor preço. Os mesmos preços deverão constar do instrumento convocatório, do Projeto de Venda e do contrato.

4.7. Requisitos quanto ao Projeto de Venda:
Os fornecedores deverão apresentar Projeto de Venda contendo os alimentos ofertados, respectivas quantidades e preços definidos pela Administração, observadas as condições estabelecidas na Chamada Pública. As quantidades ofertadas deverão corresponder à capacidade de produção própria do agricultor familiar ou dos agricultores integrantes do grupo, conforme a modalidade de participação.

4.8. Requisitos quanto à seleção dos fornecedores:
A seleção será realizada por alimento/item, observando-se critérios sucessivos e objetivos. Primeiramente será aplicada a prioridade territorial: fornecedores locais; região geográfica imediata; região geográfica intermediária; Estado do Ceará; e País.
4.8.1. Para fins da prioridade local, considerar-se-á o município indicado no CAF Pessoa Física do fornecedor individual e, nos grupos informais ou formais, a maioria simples dos agricultores familiares integrantes ou vinculados, conforme as regras da regulamentação vigente.
4.8.2. No mesmo nível territorial, serão aplicados sucessivamente os seguintes critérios:
I - Públicos prioritários, compreendendo assentados da reforma agrária, povos indígenas, comunidades quilombolas, demais povos e comunidades tradicionais e grupos formais ou informais compostos por mulheres ou jovens agricultores familiares;
II - Produção orgânica ou agroecológica devidamente comprovada;
III - Forma de organização, priorizando-se grupos formais, grupos informais, fornecedores individuais e, por último, cooperativas centrais.
4.8.3. O enquadramento de grupos formais e informais nos públicos prioritários observará os percentuais, composições e critérios previstos na Resolução CD/FNDE nº 4/2026.
4.8.4. Persistindo empate após a aplicação dos critérios, será realizado sorteio ou, havendo concordância e compatibilidade com a necessidade administrativa, poderá haver divisão do fornecimento entre os finalistas.
4.8.5. O limite individual de comercialização deverá observar o valor máximo de R$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por ano civil, por Entidade Executora e por CAF, bem como a metodologia específica de apuração dos limites para grupos formais e EFR.
4.8.6. Nas aquisições de Unidade Familiar de Produção Agrária identificada por CAF Pessoa Física, deverão ser observadas as regras vigentes relativas à participação da mulher integrante da unidade familiar.

4.9. Requisitos relativos à substituição de alimentos:
A substituição de alimentos poderá ocorrer apenas em caráter excepcional, observadas as condições da Resolução CD/FNDE nº 4/2026: correlação nutricional; avaliação e atesto do nutricionista Responsável Técnico do PNAE; acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar-CAE; equivalência econômica; justificativa formal do fornecedor; registro no processo; e emissão de documento fiscal correspondente ao produto efetivamente entregue.

4.10. Requisitos quanto à execução:
A execução deverá ser acompanhada pela Administração, mediante fiscalização do fornecimento e conferência dos produtos entregues. Deverão ser mantidos registros das entregas, recusas, substituições autorizadas, ocorrências e demais fatos relevantes, sendo o pagamento condicionado ao fornecimento efetivamente aceito e à regular documentação fiscal.

4.11. Requisitos de sustentabilidade:
Sempre que compatível com a disponibilidade da agricultura familiar e com as características dos produtos, deverão ser valorizadas práticas que contribuam para a produção local e regional, redução das distâncias de transporte, aquisição de alimentos sazonais, redução de perdas e desperdícios, uso racional de embalagens, adequada destinação de resíduos e práticas produtivas sustentáveis.

4.12. Requisitos relacionados à continuidade do fornecimento:
A solução deverá proporcionar fornecimento regular e compatível com o calendário da alimentação escolar, considerando a perecibilidade dos gêneros, a sazonalidade, a capacidade produtiva dos fornecedores e a necessidade de evitar tanto desabastecimento quanto formação de estoques excessivos.

4.13. DA APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DA AMOSTRA:
A exigência de amostras será restrita aos itens 18, 19, 20, 21 e 22 - polpas de frutas, por apresentarem características de processamento, embalagem, rotulagem, conservação e consistência cuja verificação prévia agrega segurança técnica à contratação. Para os produtos in natura e ovos, a qualidade será aferida no recebimento, momento mais adequado para verificar frescor, maturação, integridade e condições reais do alimento entregue. Será apresentada 01 (uma) amostra de cada item de polpa para o qual o fornecedor seja provisoriamente classificado em primeiro lugar, após a classificação provisória dos Projetos de Venda, sendo convocados os fornecedores subsequentes caso a amostra seja reprovada. A exigência deverá constar expressamente da Chamada Pública, com prazo, local e critérios objetivos de análise. A amostra terá finalidade exclusivamente técnica e não se destinará à definição ou alteração do preço de aquisição.

4.13.1. Critérios de Avaliação das Amostras:

CRITÉRIO	ASPECTO A SER AVALIADO	RESULTADO
1. Conformidade com a especificação	Correspondência do produto com a descrição constante da Chamada Pública	Conforme / Não conforme
2. Aparência e cor	Características próprias do sabor e do produto	Conforme / Não conforme
3. Odor	Odor característico, sem odores estranhos	Conforme / Não conforme
4. Textura e consistência	Compatibilidade com polpa de fruta congelada	Conforme / Não conforme
5. Estado de conservação	Ausência de fermentação, descongelamento indevido, deterioração ou contaminação aparente	Conforme / Não conforme
6. Embalagem	Íntegra, adequada ao contato com alimentos e à conservação	Conforme / Não conforme
7. Rotulagem	Informações obrigatórias e identificação do produto	Conforme / Não conforme

CRITÉRIO	ASPECTO A SER AVALIADO	RESULTADO
8. Condição de temperatura	Compatível com produto congelado	Conforme / Não conforme
9. Segurança sanitária	Atendimento às exigências sanitárias aplicáveis	Conforme / Não conforme
10. Correspondência com o produto ofertado	Compatibilidade entre a amostra e o produto constante do Projeto de Venda	Conforme / Não conforme

4.13.2. Resultado da Avaliação:
A amostra será considerada APROVADA quando atender às especificações estabelecidas e REPROVADA quando apresentar características incompatíveis ou não atender aos padrões mínimos de qualidade. A reprovação deverá ser formalmente motivada pela equipe técnica, com indicação objetiva das não conformidades.

4.13.3. Ficha de análise e avaliação de amostra:
Para cada item de polpa avaliado deverá ser utilizada ficha padronizada contendo: identificação do item e do fornecedor; critérios de avaliação; indicação de conforme/não conforme; observações; resultado final; data; e assinatura dos responsáveis pela análise.

4.13.4. CONCLUSÃO DA ANÁLISE DA AMOSTRA:
Após a análise, a equipe responsável registrará se o produto ATENDE ou NÃO ATENDE às especificações da Chamada Pública, apresentando justificativa técnica em caso de reprovação.

4.13.5. UNIDADE DE FORNECIMENTO E QUANTITATIVO DAS AMOSTRAS:

Item	Gênero alimentício	Unidade	Quantidade da amostra	Forma de apresentação
18	Polpa de fruta - acerola	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
19	Polpa de fruta - goiaba	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
20	Polpa de fruta - manga	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
21	Polpa de fruta - cajá	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg
22	Polpa de fruta - caju	KG	01 amostra	01 embalagem original de 1 kg

4.14. Subcontratação:
Não será admitida a subcontratação integral do objeto ou a transferência da responsabilidade pelo fornecimento. Não se considera subcontratação indevida a utilização de estabelecimento para beneficiamento de produto de produção própria, quando legalmente admitida e assegurada a rastreabilidade.

4.15. Garantia Contratual:
Não será exigida garantia contratual, considerando a natureza do objeto, a execução parcelada, a possibilidade de conferência a cada entrega e o pagamento condicionado ao efetivo fornecimento aceito. A exigência de garantia representaria ônus desproporcional aos agricultores familiares sem benefício equivalente para a Administração.

5 - ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO:
A estimativa dos quantitativos foi revista para fins de compatibilização entre o planejamento e o Termo de Referência-TR, considerando o número estimado de estudantes atendidos, as unidades escolares, a implantação de novas creches, o planejamento dos cardápios, a frequência de utilização dos alimentos e os per capita definidos pela equipe técnica responsável pela alimentação escolar. Com base nesses parâmetros, foram estabelecidos os quantitativos estimados da contratação, acrescidos de margem técnica de 10%, destinada a absorver variações previsíveis da demanda e eventuais perdas inerentes ao fornecimento, sem caracterizar aquisição excessiva ou desvinculada da necessidade efetivamente estimada. A margem técnica de 10% foi adotada

300

como parâmetro de planejamento, considerando as variações previsíveis da demanda, a implantação de novas unidades escolares, a sazonalidade e as perdas inerentes ao armazenamento e manuseio de gêneros alimentícios perecíveis, conforme os parâmetros considerados pela equipe responsável pelo planejamento da alimentação escolar.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada com margem técnica de 10%
1	Banana prata	KG	28.600
2	Cheiro-verde	PAR	14.300
3	Beterraba	KG	9.350
4	Abóbora/Jerimum	KG	9.570
5	Cenoura	KG	9.900
6	Laranja pera	KG	11.000
7	Melão japonês	KG	12.100
8	Mamão formosa	KG	12.100
9	Macaxeira	KG	9.350
10	Inhame	KG	7.700
11	Pimentão verde	KG	4.510
12	Tomate	KG	9.900
13	Feijão verde	KG	3.300
14	Batata-doce	KG	9.680
15	Melancia	KG	15.400
16	Alface	KG	11.000
17	Chuchu	KG	8.800
18	Polpa de fruta - acerola	KG	5.786
19	Polpa de fruta - goiaba	KG	5.786
20	Polpa de fruta - manga	KG	5.786
21	Polpa de fruta - cajá	KG	5.786
22	Polpa de fruta - caju	KG	5.786
23	Ovo caipira médio a grande	BANDEJA	8.030

5.1. Os quantitativos constituem estimativa da demanda e não representam obrigação de aquisição integral e imediata. As entregas ocorrerão conforme os cardápios, cronogramas e necessidades efetivamente verificadas, observadas as quantidades contratadas, de forma a evitar desabastecimento e formação de estoques incompatíveis com a natureza perecível dos alimentos.

6 - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO:

6.1. Levantamento de Mercado e Escolha da Solução:

6.1.1. O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis para atendimento da necessidade e na justificativa técnica e econômica da solução escolhida. Não se confunde com a pesquisa de preços, que possui metodologia específica no âmbito do PNAE.

6.1.2. Consideradas as características do objeto e a finalidade da política pública, foram identificadas as seguintes alternativas:

Solução 1 - Aquisição direta da agricultura familiar mediante Chamada Pública:

Consiste na seleção de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações mediante Chamada Pública, com aplicação das regras específicas do PNAE.

Vantagens: atendimento à finalidade legal da aquisição da agricultura familiar; fortalecimento da produção local e regional; maior rastreabilidade; possibilidade de oferta de alimentos frescos; ampliação do mercado institucional para agricultores familiares; e compatibilidade com a sistemática específica do PNAE.

Desvantagens/Riscos: eventual limitação de oferta de determinados gêneros; sazonalidade; necessidade de coordenação logística; e maior sensibilidade a perdas de safra ou variações de produção.

Conclusão: é a alternativa que apresenta maior aderência jurídica, técnica e social à necessidade deste processo.

Nº 301

Solução 2 - Aquisição por contratação convencional de fornecedores do mercado:
Consiste na aquisição de gêneros alimentícios de fornecedores convencionais por procedimento próprio de contratação pública.
Vantagens: maior amplitude potencial de fornecedores e estrutura logística comercial mais consolidada.
Desvantagens: não atende, por si só, à finalidade específica e ao percentual legal de aquisição direta da agricultura familiar no âmbito do PNAE, razão pela qual não constitui solução substitutiva para o objeto desta Chamada Pública.
Conclusão: pode ser utilizada em processos distintos e complementares de alimentação escolar, mas não é a solução adequada para esta demanda específica.

Solução 3 - Produção própria ou cultivo direto pelo Município:
Consiste na produção dos gêneros alimentícios pelo próprio Município, utilizando áreas, infraestrutura, equipamentos, insumos e mão de obra próprios.
Vantagens: maior controle direto sobre a produção e a origem de determinados alimentos.
Desvantagens: necessidade de estrutura agrícola própria, assistência técnica, insumos, mão de obra, área produtiva, logística e capacidade para assegurar diversidade e continuidade de fornecimento em escala compatível com aproximadamente 11.000 estudantes.
Conclusão: não se mostra viável para atendimento integral da demanda atual.

Solução 4 - Contratação de empresa intermediária para fornecimento de produtos da agricultura familiar:
Consiste na utilização de empresa intermediária para adquirir produtos da agricultura familiar e revendê-los à Administração.
Vantagens: possível centralização logística.
Desvantagens: introduz intermediação na cadeia, reduz a relação direta com os produtores, eleva potencialmente os custos e não atende à lógica de aquisição direta prevista para a agricultura familiar no PNAE.
Conclusão: não é solução adequada ao objeto específico.

ANÁLISE COMPARATIVA DAS SOLUÇÕES:
A análise demonstra que a aquisição direta mediante Chamada Pública reúne maior aderência à necessidade administrativa, à finalidade do PNAE e à política de fortalecimento da agricultura familiar. As demais alternativas não atendem integralmente ao objetivo específico deste processo ou demandariam estrutura administrativa e operacional desproporcional.

AVALIAÇÃO FINAL E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:
Conclui-se que a aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar mediante Chamada Pública é a solução mais adequada, técnica e operacionalmente viável, permitindo compatibilizar o fornecimento com os cardápios, a sazonalidade, a qualidade dos alimentos e a realidade produtiva dos fornecedores, sem intermediação desnecessária.

7 - DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa consolidada da contratação, considerando os quantitativos finais definidos no item 5 e os valores unitários de referência constantes do planejamento e do Termo de Referência revisado, corresponde a R$ 2.457.034,14 (dois milhões, quatrocentos e cinquenta e sete mil, trinta e quatro reais e quatorze centavos). Os documentos que dão suporte aos preços unitários deverão permanecer juntados aos autos e a pesquisa de preços deverá estar válida e revalidada previamente à publicação da Chamada Pública, observando a metodologia específica do PNAE.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
1	BANANA PRATA - FRUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 60 G POR UNIDADE, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, A CONSERVAÇÃO E O CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA.	KG	28.600	8,63	246.818,00
2	CHEIRO-VERDE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR COENTRO E CEBOLINHA EM PROPORÇÕES EQUIVALENTES, FRESCO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	PAR	14.300	4,87	69.641,00
3	BETERRABA - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.350	9,06	84.711,00
4	ABÓBORA/JERIMUM - PRODUTO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	9.570	6,73	64.406,10

302

303

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
5	CENOURA - RAIZ IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, GENUÍNA, ÍNTEGRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM RUPTURAS, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	10,37	102.663,00
6	LARANJA PÊRA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	11.000	8,91	98.010,00
7	MELÃO JAPONÊS - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	12.100	9,45	114.345,00
8	MAMÃO FORMOSA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO E AO CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, SEM PERFURAÇÕES OU DETERIORAÇÃO, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 2 KG POR UNIDADE.	KG	12.100	7,93	95.953,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
9	MACAXEIRA - PRODUTO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.350	8,63	80.690,50
10	INHAME - TUBÉRCULO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	7.700	10,10	77.770,00
11	PIMENTÃO VERDE - PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, COM CASCA VERDE E SADIA, SEM RUPTURAS, DETERIORAÇÃO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS.	KG	4.510	11,81	53.263,10
12	TOMATE - FRUTO FRESCO, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM GRAU DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O PERÍODO DE CONSUMO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM LESÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	13,49	133.551,00
13	FEIJÃO VERDE - PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E LIMPO, SEM VAGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE 1 KG A 5 KG, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO APARENTE.	KG	3.300	21,90	72.270,00

304

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
14	BATATA-DOCE - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.680	7,77	75.213,60
15	MELANCIA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	15.400	6,96	107.184,00
16	ALFACE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, SEM FOLHAS VELHAS, DETERIORADAS OU AMASSADAS, COM PESO MÍNIMO APROXIMADO DE 200 G POR PÉ, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	KG	11.000	26,41	290.510,00
17	CHUCHU - PRODUTO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA, SEM DETERIORAÇÃO QUE COMPROMETA O CONSUMO.	KG	8.800	6,23	54.824,00
18	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,63	96.221,18

305

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
19	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,06	92.923,16
20	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,57	95.874,02
21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	18,91	109.413,26

Fls. 306

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
22	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	15,62	90.377,32
23	OVO CAIPIRA DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO, ÍNTEGRO, COM CASCA LIMPA E SEM TRINCAS, SUJIDADES, PARASITAS OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 12 UNIDADES, OBSERVADAS AS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO APLICÁVEIS.	BANDEJA	8.030	18,73	150.401,90

Nº 307

7.1. A pesquisa de preços deverá observar a média dos preços pesquisados junto a, no mínimo, 03 (três) fornecedores de âmbito local por alimento/item, priorizando-se a feira do produtor quando existente e considerando todos os custos necessários à entrega. Na impossibilidade de realização da pesquisa em âmbito local, esta deverá ser realizada ou complementada, sucessivamente, nos âmbitos da região geográfica imediata, região geográfica intermediária, estadual ou nacional, conforme a divisão regional do Brasil estabelecida pelo IBGE e a regulamentação vigente.
7.2. A pesquisa de preços deverá observar exclusivamente a metodologia específica estabelecida pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026, devendo os documentos comprobatórios integrar os autos.

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Pacatuba/CE, mediante Chamada Pública, abrangendo os 23 (vinte e três) itens definidos neste ETP e no Termo de Referência-TR.
A solução compreende, de forma integrada, a elaboração e divulgação da Chamada Pública, habilitação dos fornecedores, apresentação e seleção dos Projetos de Venda, definição dos preços de aquisição, formalização dos contratos, transporte, entrega parcelada, recebimento, controle de qualidade, fiscalização, liquidação e pagamento. Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade, higiene, conservação, embalagem, rotulagem, inspeção e temperatura aplicáveis. As entregas serão programadas conforme os cardápios e as necessidades da rede, evitando formação de estoques excessivos e reduzindo perdas de produtos perecíveis. A solução deverá preservar a origem e a rastreabilidade dos alimentos, assegurando que os produtos sejam provenientes dos agricultores familiares ou organizações selecionadas, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas de beneficiamento de produção própria.

Conclusão: a solução proposta mostra-se adequada e suficiente para atender à necessidade identificada, considerando as características dos produtos, a demanda da Rede Municipal de Ensino e as especificidades da aquisição da agricultura familiar no âmbito do PNAE.

9 - JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO:

Considerando as características da contratação, mostra-se técnica e operacionalmente adequado o parcelamento do objeto por item, de modo que cada gênero alimentício constitua item individual da Chamada Pública, com sua própria unidade de medida, quantitativo, especificação e preço de aquisição.

O parcelamento por item amplia a possibilidade de participação de agricultores familiares com capacidade produtiva concentrada em determinados gêneros, evita que a reunião de produtos diversos em lote único restrinja indevidamente a participação e favorece a diversificação de fornecedores. A medida também é compatível com a sazonalidade e com as diferenças de produção, conservação, transporte e disponibilidade dos alimentos, não configurando fracionamento indevido, pois os itens permanecem integrados ao mesmo procedimento e à mesma finalidade pública.

Conclusão: o objeto deverá ser parcelado por item, conforme os 23 (vinte e três) gêneros alimentícios relacionados no item 5.

10 - RESULTADOS PRETENDIDOS:

Com a contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular e adequado de gêneros alimentícios da agricultura familiar para composição da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Pacatuba/CE.

I - Garantir a continuidade da alimentação escolar e a disponibilidade dos gêneros necessários à execução dos cardápios;

II - Disponibilizar alimentos diversificados, frescos e de qualidade, compatíveis com as necessidades nutricionais dos estudantes;

III - Adequar quantitativos e entregas às necessidades efetivas da rede, reduzindo risco de desabastecimento e desperdícios;

IV - Ampliar a participação da agricultura familiar no fornecimento da alimentação escolar;

V - Contribuir para o fortalecimento da economia local e regional e para o acesso dos agricultores ao mercado institucional;

VI - Assegurar condições adequadas de qualidade, segurança sanitária, conservação, transporte e recebimento;

VII - Utilizar os recursos públicos com economicidade, mediante formação adequada dos preços, parcelamento por item e pagamento apenas das quantidades efetivamente entregues e aceitas;

VIII - Otimizar o trabalho dos servidores responsáveis pelo planejamento, recebimento e fiscalização por meio de cronogramas, critérios objetivos e procedimentos padronizados;

IX - Assegurar o cumprimento do percentual mínimo legal de aquisição da agricultura familiar no PNAE; e

X - Promover rastreabilidade, transparência e controle na execução da política de alimentação escolar.

11 - DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, X):

Previamente à formalização da contratação, a Administração deverá adotar, no mínimo, as seguintes providências:

I - Concluir a instrução da fase de planejamento e compatibilizar DFD, ETP, Termo de Referência, pesquisa de preços, minuta da Chamada Pública e minuta contratual;

II - Revalidar a pesquisa de preços item a item conforme a metodologia específica do PNAE e atualizar, se necessário, os valores constantes deste ETP e do Termo de Referência;

III - Confirmar a disponibilidade orçamentária e identificar claramente a fonte dos recursos, especialmente quando utilizados recursos federais do FNDE/PNAE;

309

IV - Elaborar e revisar o instrumento da Chamada Pública, contendo especificações, quantitativos, preços, locais e periodicidade das entregas, documentos de habilitação, critérios de seleção, limites de comercialização e regras de pagamento;
V - Definir formalmente os responsáveis pelo acompanhamento, recebimento, fiscalização e gestão dos contratos;
VI - Promover a divulgação da Chamada Pública nos meios exigidos, assegurando o prazo regulamentar e ampla publicidade;
VII - Definir os procedimentos de recebimento e controle de qualidade dos alimentos, inclusive pesagem, temperatura, integridade, rotulagem e recusa de produtos desconformes;
VIII - Estabelecer, no edital, o procedimento de apresentação e análise de amostras exclusivamente para os itens 18 a 22;
IX - Orientar e, quando necessário, capacitar os servidores envolvidos no recebimento e na fiscalização;
X - Verificar a regularidade e o enquadramento dos fornecedores, inclusive CAF, documentação sanitária e limites de comercialização;
XI - Preparar os cronogramas de entrega em compatibilidade com os cardápios e com a capacidade de armazenamento; e
XII - Adotar as providências administrativas necessárias à homologação da Chamada Pública e à formalização dos contratos.

12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES QUE POSSAM IMPACTAR TÉCNICA E/OU ECONOMICAMENTE NAS SOLUÇÕES APRESENTADAS (art. 18, §1º, XI):

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que constituam condição indispensável para a execução da presente solução. Poderão coexistir outros processos de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, inclusive para atendimento de itens não abrangidos pela agricultura familiar, porém tais contratações possuem objeto e regime próprios e não afastam a necessidade desta Chamada Pública. A Administração deverá apenas assegurar coerência entre cronogramas, estoques, cardápios e fontes de recursos, evitando sobreposição quantitativa ou duplicidade de aquisição.

13 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS (art. 18, §1º, XII):

Os impactos ambientais diretamente associados à contratação são considerados administráveis, devendo ser observadas medidas de sustentabilidade compatíveis com a realidade dos fornecedores da agricultura familiar, sem imposição de exigências desproporcionais.
a) Geração de resíduos de embalagens e acondicionamento:
Medida mitigadora: priorizar, quando técnica e sanitariamente possível, embalagens adequadas, recicláveis, retornáveis ou reutilizáveis e destinação ambientalmente correta dos resíduos.
b) Impactos decorrentes do transporte:
Medida mitigadora: planejar rotas e cronogramas de entrega para reduzir deslocamentos desnecessários, preservando simultaneamente a qualidade e a conservação dos alimentos.
c) Perdas e desperdício de alimentos:
Medida mitigadora: adequar os quantitativos, a periodicidade das entregas, o armazenamento e o acondicionamento à natureza perecível dos produtos, reduzindo perdas e descarte prematuro.
d) Uso de recursos naturais na produção:
Medida mitigadora: valorizar, nos limites da regulamentação do PNAE, práticas produtivas sustentáveis e produção orgânica ou agroecológica devidamente comprovada, sem restringir indevidamente a participação.
e) Resíduos orgânicos:
Medida mitigadora: estimular, quando viável, segregação, compostagem ou outras formas ambientalmente adequadas de aproveitamento ou destinação dos resíduos gerados no preparo e consumo.

310

Conclui-se que os impactos ambientais podem ser prevenidos ou reduzidos mediante planejamento logístico, controle de desperdícios e adoção de práticas sustentáveis compatíveis com a contratação.

14 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, considerando a necessidade apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Juventude, a demanda estimada da Rede Municipal de Ensino, as alternativas avaliadas, os quantitativos finais, a estimativa de valor, o parcelamento por item, os requisitos de qualidade, as condições de fornecimento e os impactos ambientais, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional, econômica e administrativa da contratação.

A solução definida - aquisição direta de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar mediante Chamada Pública - apresenta-se adequada para atender à necessidade identificada e é compatível com o regime jurídico específico do PNAE, com o fortalecimento da agricultura familiar e com a oferta regular de alimentação escolar.

O prosseguimento deverá observar a compatibilização definitiva entre os documentos do processo, a revalidação da pesquisa de preços, a disponibilidade orçamentária, a correta divulgação da Chamada Pública, os critérios objetivos de seleção e os controles de execução previstos neste ETP e no Termo de Referência-TR.

Dessa forma, este Estudo Técnico Preliminar-ETP posiciona-se FAVORAVELMENTE à continuidade da contratação, por entender que a solução proposta é necessária, adequada e suficiente para o atendimento da demanda da Administração.

Pacatuba/CE, 24 de setembro de 2026.

JOSÉ ÁTILA SILVA DE ALMEIDA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DO MUNICÍPIO DE PACATUBA/CE

Nº 311

ANEXO I AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
1	BANANA PRATA - FRUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 60 G POR UNIDADE, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, A CONSERVAÇÃO E O CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA.	KG	28.600	8,63	246.818,00
2	CHEIRO-VERDE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR COENTRO E CEBOLINHA EM PROPORÇÕES EQUIVALENTES, FRESCO, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ISENTO DE SINAIS DE APODRECIMENTO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA PRESERVAR SUA QUALIDADE ATÉ O RECEBIMENTO.	PAR	14.300	4,87	69.641,00
3	BETERRABA - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.350	9,06	84.711,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
4	ABÓBORA/JERIMUM - PRODUTO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME E POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	9.570	6,73	64.406,10
5	CENOURA - RAIZ IN NATURA, DE TAMANHO MÉDIO, GENUÍNA, ÍNTEGRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA OU ESCOVADA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM RUPTURAS, ISENTA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	10,37	102.663,00
6	LARANJA PÊRA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	11.000	8,91	98.010,00
7	MELÃO JAPONÊS - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	12.100	9,45	114.345,00

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
8	MAMÃO FORMOSA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO E AO CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA E FIRME, SEM PERFURAÇÕES OU DETERIORAÇÃO, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 2 KG POR UNIDADE.	KG	12.100	7,93	95.953,00
9	MACAXEIRA - PRODUTO IN NATURA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ACONDICIONADO ADEQUADAMENTE PARA EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS OU BIOLÓGICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.350	8,63	80.690,50
10	INHAME - TUBÉRCULO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, LIMPO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS APARENTES, ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO.	KG	7.700	10,10	77.770,00
11	PIMENTÃO VERDE - PRODUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO, FIRME, COM CASCA VERDE E SADIA, SEM RUPTURAS, DETERIORAÇÃO, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS.	KG	4.510	11,81	53.263,10

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
12	TOMATE - FRUTO FRESCO, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EM GRAU DE MATURAÇÃO COMPATÍVEL COM O PERÍODO DE CONSUMO, LIMPO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SEM LESÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	9.900	13,49	133.551,00
13	FEIJÃO VERDE - PRODUTO FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ÍNTEGRO E LIMPO, SEM VAGEM, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA DE 1 KG A 5 KG, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO APARENTE.	KG	3.300	21,90	72.270,00
14	BATATA-DOCE - TUBÉRCULO IN NATURA, GENUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS, SEM LESÕES RELEVANTES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	KG	9.680	7,77	75.213,60
15	MELANCIA - FRUTO FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRO, LIMPO, ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, EM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, AO TRANSPORTE, À CONSERVAÇÃO E AO CONSUMO, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS.	KG	15.400	6,96	107.184,00

315

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
16	ALFACE - DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, ÍNTEGRA, SEM FOLHAS VELHAS, DETERIORADAS OU AMASSADAS, COM PESO MÍNIMO APROXIMADO DE 200 G POR PÉ, ACONDICIONADA DE FORMA ADEQUADA AO TRANSPORTE E À CONSERVAÇÃO.	KG	11.000	26,41	290.510,00
17	CHUCHU - PRODUTO IN NATURA, GENUÍNO, SADIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA, SEM DETERIORAÇÃO QUE COMPROMETA O CONSUMO.	KG	8.800	6,23	54.824,00
18	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,63	96.221,18

316

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
19	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,06	92.923,16
20	POLPA DE FRUTA - SABOR MANGA, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	16,57	95.874,02
21	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJÁ, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	18,91	109.413,26

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANT.	VALOR MÉDIO UNIT.	VALOR MÉDIO GLOBAL
22	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU, CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO E MATÉRIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE ROTULADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO TOTAL DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, DEVENDO PERMANECER CONGELADA DURANTE O ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E ENTREGA.	KG	5.786	15,62	90.377,32
23	OVO CAIPIRA DE GALINHA - TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO, ÍNTEGRO, COM CASCA LIMPA E SEM TRINCAS, SUJIDADES, PARASITAS OU OUTRAS ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM BANDEJA COM 12 UNIDADES, OBSERVADAS AS NORMAS SANITÁRIAS E DE INSPEÇÃO APLICÁVEIS.	BANDEJA	8.030	18,73	150.401,90

VALOR TOTAL	R$ 2.457.034,14

Nº 318

ANEXO II AO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP
MAPA DE RISCOS

RISCO	Deficiência na definição da demanda	
PROBABILIDADE	Média	
IMPACTO	Médio	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Elaboração do DFD	
DANOS	Atraso no processo licitatório	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Qualificação da equipe de planejamento	Responsável pela elaboração do DFD/Secretaria
	Conhecimento do escopo	
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Reformulação da demanda	Responsável pela elaboração do DFD/Secretaria

RISCO	Não aprovação do Estudo Técnico Preliminar ou do Termo de Referência	
PROBABILIDADE	Média	
IMPACTO	Médio	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Fase de Planejamento	
DANOS	Atraso no processo licitatório	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Instruir o Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência em estrita conformidade às disposições legais aplicadas à contratação	Responsável(is) pelo Planejamento
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Exposição das disposições legais que a contratação deve seguir.	Responsável(is) pelo Planejamento

RISCO	Impugnações ao Edital de licitação, por motivos diversos, principalmente aqueles decorrentes de erros no Termo de Referência e/ou orçamento estimativo	
PROBABILIDADE	Baixa	
IMPACTO	Médio	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Seleção do Fornecedor	
DANOS	Atraso no início da contratação e, consequentemente, na entrega do objeto.	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Em casos de impugnações por erros nos documentos técnicos, solicitar aos responsáveis técnicos que procedam com as correções.	Responsável(is) pela elaboração do ETP e TR
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Republicação do Edital, com a reabertura da contagem de prazos, quando for o caso.	Autoridade competente

RISCO	Licitação deserta ou fracassada
PROBABILIDADE	Média
IMPACTO	Alto

319

FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Fase se seleção	
DANOS	Atraso no início dos serviços e, consequentemente, na entrega do objeto.	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Instruir o estudo Técnico Preliminar e o Termo de referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação	Responsável(is) pela elaboração do ETP e TR
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Reanalisar as exigências da contratação e o valor estimado.	Responsável(is) pela elaboração do ETP e TR
	Verificar junto às empresas do ramo de atividade quais seriam os motivos do desinteresse para uma posterior da repetição do certame.	Autoridade competente
	Republicar a licitação ou realizar dispensa de licitação, conforme o caso.	Autoridade competente

RISCO	A empresa vencedora do certame, quando convocada, não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente	
PROBABILIDADE	Baixa	
IMPACTO	Alto	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução Contratual	
DANOS	Atraso no início e, consequentemente, na execução do objeto.	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Prever, dentre as cláusulas do Termo de Referência, sanções que contemplem esta situação.	Responsável(is) pela elaboração do TR
	Observar o prazo de validade da proposta apresentada na fase de licitação.	Agente de Contratação.
	Enviar o contrato para assinatura dentro do prazo de vigência da proposta.	Autoridade competente
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Nos termos do § 2°, art. 90 da Lei 14.133/2021, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.	Autoridade competente
	Aplicar as sanções previstas na contratação.	Gestor do Contrato

RISCO	Atraso na assinatura do contrato	
PROBABILIDADE	Média	
IMPACTO	Baixo	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução Contratual	
DANOS	Atraso no início e, consequentemente, na execução do objeto.	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Observar os prazos previstos para assinatura do contrato assinado e notificar a contratada caso seja verificada a ocorrência de atrasos.	Fiscal do Contrato
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Aplicação das sanções previstas na contratação.	Gestor do Contrato

320

RISCO	Inércia em face do descumprimento de obrigações contratuais. Falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.	
PROBABILIDADE	Média	
IMPACTO	Médio	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução Contratual	
DANOS	Deficiência na execução do contrato	
	Prejuízo ao desenvolvimento dos serviços e atividades administrativas	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Capacitação de servidores	Autoridade competente
	Conhecimento dos termos contratuais e das responsabilidades do Fiscal e Gestor do contrato	Fiscal do contrato; Gestor do Contrato
	Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual	Fiscal do Contrato
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Sanções administrativas	Gestor do Contrato
	Responsabilização da Gestão e Fiscalização do contrato	Autoridade competente

RISCO	Equilíbrio econômico-financeiro, antes do período de 12 meses, em casos de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis de consequências incalculáveis, que inviabilize a execução do contrato.
PROBABILIDADE	Médio
IMPACTO	Alto
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução do contrato
ALOCAÇÃO DO RISCO	Contratante
DANOS	Alteração dos custos inicialmente previstos para execução do contrato.
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Não identificadas

RISCO	Risco de inadimplência da Contratante.	
PROBABILIDADE	Média	
IMPACTO	Alto	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução Contratual	
DANOS	Em caso de atraso superior a 2 (dois) meses dos pagamentos devidos pela Administração, contado da data de liquidação da nota fiscal, o Contratado poderá optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.	
	Atraso na execução dos serviços	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Realizar o pagamento dentro do prazo estabelecido	Autoridade competente

AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Acompanhar os pagamentos dos fornecedores/prestadores de serviços, evitando atrasos	Setor Financeiro da Secretaria

RISCO	Extinção ou anulação do contrato, por culpa da Contratada	
PROBABILIDADE	Baixa	
IMPACTO	Alto	
FASE DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO	Execução Contratual	
DANOS	Inexecução contratual	
	Prejuízo ao desenvolvimento dos serviços e atividades administrativas	
	Necessidade de realização de nova licitação ou de contratação de remanescente, impactando no planejamento da contratação.	
AÇÕES PREVENTIVAS/ SETOR RESPONSÁVEL	Prever sanções que contemplem esta situação	Setor Financeiro da Secretaria
AÇÕES DE CONTINGÊNCIA/ SETOR RESPONSÁVEL	Instaurar processo para aplicação das penalidades à Contratada	Fiscal do Contrato/ Gestão do Contrato
	Nos termos do § 2°, art. 90 da Lei 14.133/2021, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor	Autoridade competente

PACATUBA/CE, 24 de setembro de 2026.

JOSÉ ATILA SILVA DE ALMEIDA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DO MUNICIPIO DE PACATUBA/CE