



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Educação e Esportes de Senhor do Bonfim - BA.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar visa buscar a melhor alternativa para o fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (Frutas, verduras e hortaliças) para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA, para ano letivo de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. A Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim, em conjunto com a Secretaria de Educação, destaca a importância de promover uma alimentação escolar de qualidade, saudável, diversificada, sustentável e adequada em quantidade para todos os alunos da rede municipal de ensino, atendendo às necessidades nutricionais ao longo do período escolar, respeitando a cultura alimentar local e promovendo o desenvolvimento cognitivo, físico e social dos estudantes.

3.2. Para tanto, é essencial o fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, conforme previsto pela Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009. O artigo 14 desta lei, alterado pela Lei nº 15.226/2025, elevou de 30% (trinta por cento) para 45% (quarenta e cinco por cento) o percentual mínimo dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) que deve ser utilizado, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, em conformidade também com a Lei nº 14.133/2021.

3.3. A adoção dessa forma de contratação visa, além do atendimento às exigências legais do PNAE, fortalecer a economia local e regional, promover a inclusão social e incentivar a produção sustentável de alimentos, assegurando o fornecimento regular de produtos frescos, diversificados e nutricionalmente adequados aos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes de segurança alimentar e nutricional. Nesse sentido, a exigência legal de aplicação mínima de 45% dos recursos do FNDE na aquisição desses produtos reforça o caráter estratégico do PNAE como política pública integrada de segurança alimentar, desenvolvimento sustentável e valorização da produção local.

3.4. Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar para compor a merenda escolar justifica-se pelos seguintes fatores:

3.4.1. Atendimento às exigências legais: A aquisição está amparada pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009 e pela Lei nº 15.226/2025, que determinam a obrigatoriedade da aplicação mínima de 45% dos recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) na compra de produtos da agricultura familiar.

3.4.2. Qualidade nutricional dos alimentos: Alimentos frescos, produzidos de forma sustentável e com maior valor nutricional, são essenciais para a saúde e o bom desenvolvimento dos estudantes.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

3.4.3. Fomento à agricultura familiar: A compra direta dos agricultores familiares promove o desenvolvimento socioeconômico local, fortalecendo a cadeia produtiva e reduzindo desigualdades sociais no campo.

3.4.4. Sustentabilidade e valorização da cultura local: O incentivo à produção de alimentos locais reduz a emissão de carbono relacionada ao transporte e valoriza os hábitos alimentares regionais, respeitando a diversidade cultural e a sustentabilidade ambiental.

3.5. Portanto, a contratação de itens da agricultura familiar para compor a merenda escolar no município de Senhor do Bonfim não apenas atende às normas legais vigentes, mas também garante a oferta de alimentação balanceada e de qualidade aos alunos, promove a economia local e cumpre as diretrizes legais, contribuindo para a cidadania e o desenvolvimento sustentável.

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

4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração, sendo importante destacar que esse plano será utilizado para as aquisições de 2025, sendo assim, tal plano ainda precisa de regulamentação.

4.2. Contudo, conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2025, publicada no dia 23 de dezembro de 2024, edição 4.876/Ano 12, foi alocado um orçamento destinado à necessidade supracitada. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Nos termos da Lei nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, e com aplicação subsidiária dos princípios previstos na Lei nº 14.133/2021, são estabelecidos os requisitos necessários à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, destinados à composição da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Senhor do Bonfim/BA.

5.2. Origem dos Produtos: Os itens a serem adquiridos deverão ser provenientes da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947/2009, com alterações introduzidas pela Lei nº 15.226/2025, promovendo a compra de alimentos produzidos localmente. Deverá ser observada a apresentação do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) novo documento que substitui a antiga DAP (Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), emitida em nome dos fornecedores ou grupos formais ou informais de agricultores.

5.3. Diversidade e Qualidade dos Alimentos: Os alimentos devem ser frescos, de qualidade adequada ao consumo humano, não processados ou minimamente processados, respeitando as normas sanitárias e os critérios de segurança alimentar. Deve ser garantida a diversidade de gêneros alimentícios (frutas, verduras, legumes, cereais, leguminosas, entre outros) com vistas a promover uma alimentação saudável e balanceada para os alunos.

5.4. Sazonalidade e Quantidades: A oferta deverá considerar a sazonalidade dos produtos, aproveitando a produção local conforme as diferentes épocas do ano, de forma a garantir o fornecimento contínuo e sem interrupções. As quantidades a serem fornecidas deverão atender às necessidades especificadas no Plano de Alimentação Escolar do município, considerando o número de alunos e refeições servidas.



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

5.5. Sustentabilidade:

5.5.1. Dimensão Ambiental: Priorizar produtos oriundos de práticas agrícolas sustentáveis, como o uso de técnicas agroecológicas, redução de agrotóxicos e práticas que minimizem os impactos ambientais.

5.5.2. Dimensão Social: Incentivar a compra em pequenos produtores rurais, com especial atenção para agricultores familiares, comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária e cooperativas, fomentando a inclusão social e o desenvolvimento local.

5.5.3. Dimensão Econômica: Fortalecer a economia local e regional, garantindo que os recursos destinados à merenda escolar contribuam para a geração de renda e o desenvolvimento da agricultura familiar do município e das áreas vizinhas.

5.6. Prazos e Condições de Entrega: A entrega dos produtos deve ser realizada em prazos compatíveis com o calendário escolar e as necessidades das escolas, garantindo a oferta regular e a qualidade dos alimentos. As condições de transporte e armazenamento devem assegurar que os alimentos cheguem às unidades escolares em condições adequadas para o consumo, respeitando as normas de segurança sanitária.

5.7. Validade dos Produtos: De acordo com a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, que altera o Art. 13º, §1º, da Lei nº 11.947/2009 para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os alimentos que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão ser entregues com prazo restante igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data de vencimento final, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações.

5.7.1. Essa exigência visa garantir a qualidade, segurança sanitária e o pleno aproveitamento dos produtos no preparo e oferta da alimentação escolar, evitando desperdícios e preservando as condições adequadas de consumo;

5.7.2. Nos casos de alimentos adquiridos diretamente da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, a administração poderá dispensar essa exigência, observando-se a natureza do produto e sua perecibilidade;

5.7.3. O fornecedor deverá apresentar documentação idônea que permita a conferência dos prazos de fabricação e validade, ficando sujeito à rejeição do produto e demais sanções previstas no edital em caso de descumprimento.

5.7.4. Os produtos devem ser entregues com identificação clara dos lotes, para facilitar o controle de qualidade e segurança alimentar.

5.8. Capacitação e Orientação: Os fornecedores da agricultura familiar deverão estar aptos a participar de programas de capacitação e orientação promovidos pelo município, com o objetivo de aprimorar práticas de produção, segurança alimentar e sustentabilidade.

5.9. Requisitos Mínimos de Qualidade:

- a) Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;
- b) No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozão, tempo de cozão e características inaceitáveis;



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

- c) A Cooperativa e/ou Associação de Agricultores Familiares vencedoras deverá efetivar os serviços analisando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo a Contratada acompanhar e supervisionar o serviço oferecido;
- d) Os produtos adquiridos que apresentarem modificações organolépticas por defeitos, sujidades, machucados e/ou excesso de maturação e larvas ou pragas, deverão ser substituídos, dentro do período de 24h após notificação do setor de alimentação escolar, solicitação da nutricionista Responsável Técnica – RT (sujeito a sanções previstas no edital);
- e) Os itens deverão atender aos padrões de Identidade e Qualidade aprovada pela Agência de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nas suas respectivas áreas de competência e conforme determina a legislação em vigor;

5.10. Requisitos obrigacionais gerais:

- a) Os produtos identificados neste Estudo Técnico Preliminar manufaturados que sejam oriundos de matérias primas da agricultura familiar deverão obrigatoriamente estar de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA OU Selo de Inspeção Municipal – SIM;
- b) O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste estudo, em seus anexos, bem como no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- c) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- e) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- f) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- g) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
- h) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- i) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- j) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- k) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- l) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

5.11. Amostras

- 5.11.1.** Haverá a necessidade de apresentação de amostras dos itens, devendo ser apresentadas, no mínimo, 2 (duas) amostras por item, devidamente identificadas com o nome do fornecedor e a referência ao procedimento de contratação. As amostras deverão ser entregues em data e local a ser definida conforme Ata de Reunião a ser publicada via Diário Oficial do Município no endereço eletrônico (<https://doem.org.br/ba/senhordobonfim>), seguindo as exigências aplicadas pelo FNDE, sendo sua avaliação restrita aos aspectos técnicos e sanitários dos produtos.
- 5.11.2.** As amostras deverão ser apresentadas em embalagens primárias e secundárias, se necessário, para garantir sua integridade.
- 5.11.3.** Para os itens resfriados e congelados (como, polpa de frutas e iogurte), os licitantes deverão apresentar em embalagens que permitam sua integridade congelada ou na condição de resfriada, podendo apresentar em coolers, isopor, e demais embalagens acompanhadas de gelo, o que também será motivo de avaliação para esta condição de amostra e caso desatendida pelo licitante, será automaticamente desclassificado.
- 5.11.4.** As embalagens como coolers, isopor, e outros poderão ser devolvidas na finalização da análise das amostras, desde que não prejudiquem a integridade do produto.
- 5.11.5.** As amostras não serão devolvidas, permanecendo retidas em poder da Secretaria Municipal de Educação. As empresas que se recusarem a deixar as amostras físicas na convocação, não terão suas propostas classificadas sendo anotado em Parecer conclusivo da Nutricionista.
- 5.11.6.** A entrega das amostras deverá ocorrer no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação do Pregoeiro. A definição da data e horário para avaliação das amostras ficará a cargo do Pregoeiro, em conjunto com as nutricionistas designadas para análise.
- 5.12.** Ao estabelecer esses requisitos, o objetivo é garantir que a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar contribua tanto para a segurança alimentar e nutricional dos alunos quanto para o fortalecimento da economia local, a promoção da sustentabilidade e o desenvolvimento social da região de Senhor do Bonfim.
- 5.13.** Ao seguir as orientações da Lei nº 14.133/2021 e da Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, o município estará assegurando uma licitação competitiva, transparente e em conformidade com os princípios legais.

Para os itens de Gêneros alimentícios frios e congelados

5.11. Especificações dos Produtos

- 5.11.1.** Produtos de origem animal e vegetal devem estar adequadamente classificados de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 5.11.2.** Todos os produtos devem apresentar rotulagem conforme exigências legais, indicando nome do produto, peso, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e modo de armazenamento.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

5.11.3. produtos frios e congelados devem ser entregues com a temperatura adequada para cada tipo de alimento. Produtos congelados devem ser mantidos a -18°C ou menos, e os frios devem ser mantidos a temperaturas entre 0°C e 4°C , conforme recomendações específicas.

5.11.4. Os produtos devem atender às exigências nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base em uma dieta equilibrada e nutritiva, que atenda às necessidades das crianças e adolescentes.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. Entende-se necessária a contratação dos quantitativos descritos na tabela abaixo, considerando consumo anual.

Nº DE ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDA	QUANT
1	ABACAXI TIPO PÉROLA: De 1ª qualidade, de polpa branca, subgrupo colorido (até 50% dos frutinhos amarelos), classe 1 (900g a 1,2kg). Não deve apresentar defeitos que comprometam o uso da fruta como: lesões, podridão, sem a coroa, coroa múltipla, torta ou deformada, fasciação, queimados do sol, imaturo, passado, amassado, exsudado, mole, chocolate ou injúria por frio. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNID	19.000
2	ABÓBORA MORANGA, CABOTIÁ OU SERGIPANA: De 1ª qualidade, 50 a 70% do seu ponto de maturação, pesando em média 03 kg. Não será aceita abóbora com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As abóboras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta	KG	5.500



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
3	AIPIM TIPO MANTEIGA: De 1ª qualidade, 80 a 100% do seu ponto de maturação, tipo mansa/doce. Não será aceito aipim com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. O aipim deve estar firmes, inteiros, livres de umidade externa, desprovidos de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavados ou escovados, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	16.500
4	AMENDOIM EM CASCA: Leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isentos de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	1.000
5	BANANA TIPO PRATA: Grupo genômico AAB, classe 12 (12 a 15 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (50% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o	DÚZIA	22.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
6	BANANA TIPO DA TERRA/CAFÉ: Grupo genômico AAB, classe 17 (17 a 20 cm). É tolerada a presença de 10% de frutos fora da(s) classe(s) especificada(s), desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior. Subclasse 4 (mais amarelo do que verde - 70 a 80% de maturação). É tolerada a presença de 5% de unidades de apresentação fora da subclasse especificada, desde que pertencentes às subclasses imediatamente superior ou inferior. Apresentação em forma de penca, contendo 01 dúzia. Não devem apresentar defeitos que inviabilizem o seu uso como: ponta de charuto, podridão, amassado, dano por sol, dano profundo, maturação precoce ou passado (maduro demais), traça, injúria grave por frio, empedramento do fruto, com restos florais, geminado, ácaro de ferrugem, fuligem, látex ou dano mecânico que comprometa o produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	DÚZIA	1.000
7	BATATA TIPO DOCE: De cor externa rosada e interna amarela, categoria I. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete", brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta	KG	13.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
8	BATATA TIPO INGLESA: Classe/calibre II. 2 (50 a 70 mm). É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita batata com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, dano superficial ou profundo, broca "alfinete" brotado. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a batata devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	12.000
9	BEIJÚ: De 1ª qualidade, a base de farinha de tapioca; cor, cheiro e sabor característicos; textura macia; livres de contaminação química, física ou biológica; Adicionado de sal em quantidade mínima, sem recheios. A embalagem individual deve ser de 100g, em plástico transparente, atóxico, lacrado e com indicação do peso, data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares, respeitando o turno da oferta da alimentação escolar (matutino/vespertino/noturno).	UNID	10.000
10	BETERRABA TIPO VERMELHA/ROXA: Sem folhas, calibre de 6 a 9 cm e tamanho médio. Devem ser suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. É tolerada uma mistura de até 10% de tubérculos pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita com os seguintes defeitos: podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificado, queimado, risoetonia, embonecamento, esfolado, dano superficial ou	KG	700



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	profundo, broca "alfinete", brotado. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para as beterrabas devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
11	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CHOCOLATE, OVOS, COCO. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	6.600
12	<p>BOLO DE TRIGO TIPO CASEIRO: Inteiro, pesando aproximadamente 01 kg (um quilo). SABORES: CENOURA, MILHO, AIPIM. O produto deve ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo ser macio e saboroso. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	KG	4.400



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

13	<p>BISCOITO/SEQUILHO TIPO GOMA: Produto obtido pelo amassamento e cozimento, proveniente de amido ou fécula. Não serão aceitos biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentos de sujidades, de matéria terrosa, parasitas e larvas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Com textura crocante, sem cobertura e sem recheio. Sem adição de conservantes. Embalagem de polietileno transparente termossoldado com peso de 100g. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, quantidade do produto, ingredientes e data de fabricação e validade. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.</p> <p>Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares.</p>	UND	54.000
14	<p>CEBOLA COLORAÇÃO BRANCA: Grupo I, redonda, sabor suave, classe/calibre 3 (50 a 60mm), categoria I, tamanho médio. Não serão aceitas cebolas com defeitos, como: mancha negra (carvão), brotado, talo grosso, deformada, podridão, descolorida, falta de catafilos (películas), falta de turgescência (flacidez), dano mecânico. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens para a cebola devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.</p>	KG	7.500
15	<p>CENOURA: Grupo Brasília, classe 14 (14 a 18 cm), de 1° qualidade, frescas e sãs. É tolerada uma mistura de até 10% pertencentes à classe imediatamente superior ou inferior a da classe especificada. Não será aceita cenoura com os seguintes defeitos: podridão mole ou seca, deformação, ombro verde e roxo, lenhosa, murcha, rachada, dano mecânico, injúria por pragas e doenças, corte inadequado do caule, manchas ou presença de radícula (brotado). Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida à raiz ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o</p>	KG	9.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
16	CHUCHU: Grupo verde claro, classe 100 (100 a 250 gramas), de 1° qualidade, frescas e sãs. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não serão aceitos chuchus danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização como podridão, murchos, passados, descoloridos, com espinhos ou com presença de manchas. Devem ser firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranho ao produto, serem lavadas ou escovadas, podendo a terra aderida ao tubérculo ocupar 0,4% do peso total da embalagem. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	700
17	COENTRO: Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150 gramas o maço. Não serão aceitos coentros com os seguintes defeitos: folhas murchas, amareladas ou com "gosminhas" verde escuras. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. As embalagens de entrega devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	MAÇO	700
18	COLORAU EM PÓ: Ingredientes: Colorífico. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a	UND	1.500



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
19	COMINHO EM PÓ: De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo 500g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela vigilância sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.500
20	FARINHA DE MANDIOCA : Fina, branca, seca, torrada, fabricada a partir de matérias primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasita; embaladas em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados. A embalagem deve ser plástica, intacta, resistente e bem vedada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses. Embalagem de 1 kg. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada. O produto deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002 e RDC nº 49/2013.	KG	7.000
21	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter	KG	2.800



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
22	FEIJÃO DE CORDA: Com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	800
23	GOIABA VERMELHA: Grupo, subgrupo verde amarelada, classe 6 (de 6 a 7 cm). De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Não deve apresentar defeitos como: podridão, dano profundo, imaturo, alterações fisiológicas, amassada, umbigo mal formado, lesão cicatrizada manchas ou deformações que comprometa o uso do produto. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	140
24	MAMÃO TIPO FORMOSA: Grupo, comprido. Subgrupo 4 (fruto 3/4 maduro, 50% a 75% da superfície da casca amarelada). É tolerada a presença de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, especificada no rótulo, desde que pertencentes ao mesmo subgrupo imediatamente superior ou inferior. Classe F ou 430 (maior que 430 g até 500g). A norma estabelece uma tolerância de 10% de mistura de outras classes no lote, mas só permite nesta mistura frutos da classe imediatamente inferior ou superior da classe declarada no rótulo. A fruta não pode conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: podridão,	KG	21.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, coloração irregular ou mancha grave (5% da casca afetada) ou formatos variados superiores a 20%. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
25	MELÃO AMARELO: De 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme. Devendo estar bem desenvolvidos e apresentar 80 a 90% de maturação. O peso deve variar de 1,5 a 2,0 kg por unidade. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UNID	21.000
26	MELANCIA: Tamanho varietal comum (>6kg), coloração do funda da casca: verde com a presença de listras grossas, coloração da polpa: vermelha, com a presença de sementes. A variação máxima permitida entre os pesos do maior e do menor fruto, em relação ao peso médio dos frutos de mesma classificação é de 12%. A fruta não deve conter defeitos que inviabilizem o seu uso como: imaturo, dano profundo, podridão, passado, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, com qualquer deformação, queimado do sol ou defeito de casca, seja leve ou grave, barriga branca. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UNID	12.000
27	MILHO VERDE - ESPIGA IN NATURA: De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: integro, com grãos inteiros, sem podridão	UNID	9.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.		
28	PIMENTÃO: Grupo retangular, subgrupo verde, classe de 10 a 12 cm, subclasse de 6 a 8 cm. Não serão aceitos pimentões com defeitos tipo: podridão, murcho, queimado, dano não cicatrizado, estrias, falta de pedúnculo, deformado ou manchado. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Deve apresentar 75 a 90% de maturação. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	6.000
29	QUIABO: Grupo quinado, subgrupo: verde. Classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como: sem pêndulo, fibroso, podridão, encaroçado, murcho, dano por frio, presença de danos florais, pedúnculo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas e tortuosos. 80 a 90% de maturação. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	700
30	TEMPERO PRONTO: Ingredientes: sal, alho, cominho, pimenta-do-reino, açafrão, colorífico, orégano, cheiro-verde, cebolinha e cebola. Fabricado com produtos de qualidade, com cor, sabor e aroma característicos do produto. O produto deverá ser isento de sujidades, fungos e/ou insetos. Embalagem íntegra devidamente lacrada, com quantidade de 500 gramas (0,5 kg) de tempero, com data de fabricação e data de validade especificada. Validade de 06 meses a partir da data de entrega. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.	UND	1.500
31	TOMATE: Grupo Santa Cruz, grupo de coloração: laranja, grupo colorido, de 75 a 90% de maturação,	KG	10.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

	apresentação normal (frutos isolados), classe 70 (de 7 a 8 cm). Não serão aceitos tomates com defeitos tipo: podridão, cancro, passado, com ferida no ombro radial ou rachaduras radiais, ferida no ombro circular ou rachaduras circulares, dano por frio, queimado por sol, virose, imaturo, ocado, dano profundo, deformado ou amassado, machucado. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002.		
32	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: ACEROLA. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	10.500
33	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MARACUJÁ. A embalagem de 1kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona do Município).	KG	3.500
6.1.1.	O levantamento dos quantitativos se deu considerando a ampliação da oferta de vagas para alunos em tempo integral na rede pública municipal de ensino, bem como a previsão de aumento efetivo no número de novas matrículas. Esse aumento decorre da expansão da oferta de vagas na rede municipal de ensino que no último ano teve aumento de 19,76% no número de matrículas. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.	KG	7.000
6.1.2.	Dessa forma, torna-se necessária a aquisição parcelada dos itens, conforme os quantitativos individuais de consumo mensal que constam no Anexo II deste documento, de modo a assegurar a adequação entre o fornecimento e o consumo real das unidades escolares ao longo do exercício.	KG	7.000
a)	Na definição das quantidades, a Secretaria Municipal de Educação levou em consideração a variação normal dos pedidos registrados em exercícios anteriores, analisando os históricos de consumo e gastos anuais, a fim de garantir a precisão e economicidade do planejamento.	KG	7.000
	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA: Obtida de fruta madura, em adequado estado de conservação, 100% natural, congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substâncias estranhas. Devendo ser entregue congelada no sabor: MANGA. A embalagem de 1kg deve conter a validade	KG	7.000



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

- b) O aumento significativo na quantidade justifica-se pelo crescimento efetivo das matrículas regulares e pela conseqüente ampliação da demanda de insumos necessários ao atendimento das unidades escolares, assegurando a manutenção do padrão de qualidade e o atendimento integral de todos os alunos, inclusive daqueles contemplados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. Levantamento de mercado para subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Senhor do Bonfim – BA, por meio de Chamada Pública.

O presente levantamento atende às disposições legais e normativas, especialmente:

- Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre as normas gerais de licitação e contratação;
- Lei nº 15.226/2025, que determina a aplicação mínima de 45% dos recursos do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Lei nº 11.326/2006, que define a Agricultura Familiar e o Empreendedor Familiar Rural;
- Resoluções do FNDE/PNAE vigentes.

7.2. Diante do exposto, conclui-se que o mercado local e regional de Agricultura Familiar apresenta capacidade produtiva e preços compatíveis para suprir a demanda de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, sendo recomendada a realização de Chamada Pública, conforme a legislação vigente.

7.3. A escolha pela aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural decorre do atendimento à obrigatoriedade legal estabelecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos do artigo 14 da Lei nº 15.226/2025 de 30 de setembro de 2025, que determina a aplicação mínima de 45% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

7.4. Nesse contexto, a contratação direcionada exclusivamente aos agricultores familiares, associações e cooperativas legalmente habilitadas, não configura restrição indevida à competitividade, mas sim o cumprimento de determinação legal específica, visando assegurar a política pública de fortalecimento da agricultura familiar, promoção do desenvolvimento local sustentável e garantia de alimentação escolar saudável e adequada aos alunos da rede pública de ensino.

7.5. Dessa forma, a opção pela aquisição direta da Agricultura Familiar mostra-se legalmente obrigatória, tecnicamente adequada e socialmente vantajosa, atendendo plenamente aos objetivos do PNAE e às normas aplicáveis à contratação pública.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 8.1. A solução consistirá na aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar que supra a futura Aquisição dos gêneros alimentícios indicados neste Estudo Técnico Preliminar;
- 8.2. A aquisição de gêneros alimentícios visa fornecer produtos frescos, saudáveis e de qualidade para o preparo das refeições oferecidas nas escolas da rede pública municipal. O objetivo é assegurar uma alimentação balanceada e adequada aos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento e o aprendizado, além de fomentar a agricultura familiar local, em conformidade com as diretrizes do



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- 8.3.** Os produtos provenientes da agricultura familiar são essenciais para garantir uma alimentação variada, nutritiva e de origem local. Além disso, contribuem para o fortalecimento da economia rural, incentivando a produção sustentável e gerando emprego e renda no município. Ao priorizar alimentos cultivados localmente, há uma diminuição das emissões de carbono associadas ao transporte e um estímulo às práticas agrícolas sustentáveis.
- 8.4.** A aquisição será feita de acordo com a demanda de cada unidade escolar, considerando o número de alunos atendidos e os cardápios elaborados por nutricionistas, conforme as diretrizes estabelecidas pela legislação vigente. A logística de distribuição será organizada de forma a garantir a qualidade e a integridade dos alimentos até seu destino final.
- 8.5.** Os produtos a serem adquiridos devem cumprir os requisitos de qualidade, frescor e estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Além disso, é necessário o compromisso com a qualidade dos itens ofertados, a prática de preços justos e competitivos, e a regularidade fiscal e cadastral dos produtores.
- 8.6.** A entrega dos produtos será acompanhada pela equipe de nutricionistas e técnicos responsáveis pelo cardápio escolar, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e das normas de segurança alimentar. A qualidade e o prazo de validade dos alimentos serão monitorados de forma rigorosa.
- 8.7.** Espera-se a melhoria da qualidade da alimentação escolar, com benefícios diretos para a saúde e o desempenho acadêmico dos estudantes. Adicionalmente, a agricultura familiar será fortalecida, promovendo o desenvolvimento econômico e social da comunidade rural. Essa solução visa alinhar-se à nova Lei de Licitações, promovendo a transparência e a eficiência na contratação, bem como o cumprimento das diretrizes do PNAE para a alimentação escolar.

9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 9.1.** Considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis provenientes da agricultura familiar, tais como frutas, verduras e hortaliças, verificou-se a viabilidade técnica e econômica do parcelamento da contratação por itens. Tal medida mostra-se adequada em razão da diversidade dos produtos, da sazonalidade da produção agrícola e da capacidade produtiva variável dos agricultores familiares, possibilitando a ampliação da participação de pequenos produtores locais e regionais.
- 9.2.** O parcelamento do objeto por item favorece o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, ao incentivar a inclusão produtiva da agricultura familiar, reduzir riscos de desabastecimento e assegurar maior flexibilidade logística no fornecimento dos gêneros alimentícios ao longo do ano letivo.
- 9.3.** Não se identificam, na presente contratação, características técnicas ou operacionais que justifiquem o agrupamento dos itens em lotes, devendo prevalecer a regra geral do parcelamento, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021 e nas orientações dos órgãos de controle, como forma de garantir a eficiência da contratação e a ampla participação dos potenciais fornecedores.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1.** A estimativa do valor da contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar foi elaborada com base em metodologia compatível com a natureza do credenciamento a



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

ser realizado, observando-se os princípios da razoabilidade, economicidade e compatibilidade com os preços praticados no mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

10.2. Para subsidiar a definição do valor estimado, foi considerado, inicialmente, o histórico de contratações anteriores do mesmo objeto, em especial aquelas realizadas no exercício de 2024, a exemplo do Credenciamento nº 258/2024, cujos valores efetivamente praticados se mostram compatíveis com a realidade da Administração. No referido processo, o valor estimado foi de R\$2.195.840,00, tendo sido homologado o montante de R\$1.568.343,00, servindo tais dados como referência inicial para a presente contratação.

O levantamento de preços será realizado mediante:

- Consulta direta a agricultores familiares individuais, associações ou cooperativas e Feira Livre;
- Consulta de preços no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP;
- Banco de preços.

10.3. A utilização de contratações pretéritas como parâmetro é considerada adequada, uma vez que reflete preços efetivamente praticados, reduzindo o risco de superestimação ou subestimação orçamentária, conforme autoriza o art. 23, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, bem como o Decreto Municipal nº 436/2023, que regulamenta os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços no âmbito do Município de Senhor do Bonfim.

10.4. A metodologia adotada também levou em consideração:

- o padrão de consumo alimentar por aluno, conforme os cardápios nutricionais vigentes;
- a previsibilidade do consumo ao longo do ano letivo;
- a capacidade operacional e logística já testada em fornecimentos anteriores;
- A ampliação da rede municipal de ensino e o aumento do número de alunos matriculados, decorrentes da construção de novas escolas e creches, o que justifica eventual majoração do valor estimado.

10.5. Adicionalmente, visando assegurar maior aderência aos preços atuais de mercado, os valores históricos foram atualizados monetariamente com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), correspondente ao período de apuração.

10.6. Ressalta-se, ainda, que a definição dos preços observará o disposto no art. 5º da Resolução GGPAA nº 084, de 10 de agosto de 2020, que disciplina os critérios para formação de preços na aquisição de alimentos da agricultura familiar, admitindo, de forma isolada ou combinada, a utilização de:

- pesquisa de preços em mercados varejistas;
- consulta a painéis oficiais de preços, como o Pannel de Preços e o PNCP;
- dados divulgados por sítios eletrônicos especializados, tais como CEASA e CONAB.

10.7. Sempre que possível, será priorizada a pesquisa de preços em âmbito local e regional, especialmente nos municípios integrantes do Piemonte Norte do Itapicuru — Andorinha, Antônio



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

Gonçalves, Caldeirão Grande, Campo Formoso, Filadélfia, Jaguarari, Pindobaçu, Ponto Novo e Senhor do Bonfim. Na impossibilidade de obtenção de preços nesses municípios, poderão ser adotadas referências em nível estadual (Bahia).

10.8. As cotações realizadas, bem como a média dos valores obtidos, serão devidamente demonstradas e anexadas ao Termo de Referência, garantindo transparência e rastreabilidade do processo, inclusive para os itens que não possuem histórico de contratação anterior.

10.9. Dessa forma, o conjunto de procedimentos adotados assegura que o valor estimado da contratação esteja em conformidade com os parâmetros legais e normativos aplicáveis, refletindo a realidade do mercado e promovendo a adequada utilização dos recursos públicos.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Benefícios diretos:

- a) Garantia de disponibilização de hortaliças, frutas e verduras na merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Ensino.
- b) Observar uma elevação direta na produtividade e no desempenho acadêmico dos alunos devido ao estado adequado de alimentação.
- c) Contribuir diretamente para a saúde física e mental contínua dos alunos por meio da presença regular de merenda escolar.
- d) Obter uma diminuição direta no consumo de alimentos diversos, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis.
- e) Estabelecer um ambiente escolar diretamente associado à saúde e ao bem-estar dos alunos.
- f) Beneficiar os alunos carentes que adentram à rede Municipal de Ensino que na maioria dos casos, dependem da alimentação escolar para complemento da alimentação diária.

11.2. Benefícios Indiretos:

- a) Alcançar um aumento indireto na satisfação dos alunos da rede municipal, refletindo positivamente nos estudos.
- b) Incentivar indiretamente a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, refletindo-se na escolha consciente dos alimentos que são consumidos nas unidades escolares por opções de consumo mais saudáveis.
- c) Contribuir indiretamente para a formação de uma cultura organizacional positiva, onde o cuidado com a saúde e o bem-estar é valorizado.
- d) Observar uma diminuição indireta nas taxas de abstenção e evasão escolar.
- e) Promover geração de empregos e renda contribuindo significativamente com o desenvolvimento econômico da região.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

12.1. Providências Gerais:

- 12.1.1.** A celebração de um contrato exige uma análise prévia criteriosa para garantir sua viabilidade técnica, jurídica e econômica. Inicialmente, é fundamental definir com precisão o escopo dos serviços, especificando as atividades a serem executadas, os materiais ou recursos necessários e as normas aplicáveis, assegurando que as obrigações contratuais sejam cumpridas de maneira eficaz e dentro dos padrões exigidos.
- 12.1.2.** No aspecto jurídico, deve-se assegurar que o processo de contratação atenda às exigências da legislação vigente, especialmente no caso de contratações públicas, que devem observar a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021). Além disso, é essencial a indicação formal do gestor e do fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento da execução, verificação do cumprimento das cláusulas pactuadas e adoção de medidas preventivas ou corretivas, minimizando riscos de inexecução ou falhas.
- 12.1.3.** Sob a ótica econômica, a elaboração de um orçamento detalhado é essencial para garantir a viabilidade financeira do contrato. Deve-se considerar os custos envolvidos, possíveis reajustes, bem como a necessidade de recursos adicionais para eventuais adequações. A previsão de um cronograma bem definido permitirá minimizar impactos operacionais e assegurar a execução dentro do prazo estipulado, evitando custos extras decorrentes de atrasos ou retrabalho.
- 12.1.4.** Por fim, a adoção de boas práticas de gestão contratual, aliada a uma fiscalização eficiente, será fundamental para assegurar a qualidade da execução e o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Com uma análise prévia bem conduzida e uma gestão estruturada, o contrato pode ser celebrado com maior segurança e eficiência, garantindo melhores resultados e mitigando riscos.

12.2. Providências específicas:

- 12.2.1.** Elaborar cronograma de entrega em tempo hábil para o suprimento dos estoques, evitando assim a falta dos itens nas respectivas unidades escolares;
- 12.2.2.** A Administração deverá adotar como critério de planejamento e em casos de pedido de solicitação de distrato e dispensa do fornecimento (dispensa de contratos) para processos licitatórios, a garantia de entrega mínima das quantidades de até 03 (três) meses subsequentes dos quantitativos estipulados no item 6 ou a entrega dos últimos 03 (três) meses anteriores à solicitação de dispensa de fornecimento para contratos ou atas de registro de preços.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 13.1.** Não foram identificadas contratações interdependentes neste caso, considerando que as unidades receptoras já possuem itens para acondicionamento dos produtos aqui discutidos.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

- 14.1.** A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da **Agricultura Familiar (frutas, verduras e hortaliças)**, destinados à composição do cardápio da merenda escolar dos alunos da **Rede Municipal de Ensino de Senhor do Bonfim - BA**, para o ano letivo de **2026**, apresenta, em sua maioria, **impactos ambientais de baixa magnitude**, considerando o caráter local do fornecimento, a sazonalidade da produção e a natureza dos produtos.



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

14.2. Ainda assim, faz-se necessária a identificação dos possíveis impactos ambientais e a proposição de medidas mitigadoras, em observância aos princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento sustentável.

14.3. Possíveis Impactos Ambientais Identificados

- **Uso de recursos naturais (solo e água)**

A produção agrícola pode demandar uso de solo e recursos hídricos, com potencial risco de degradação ambiental quando realizadas práticas inadequadas de cultivo.

- **Geração de resíduos sólidos**

Podem ser gerados resíduos orgânicos (restos vegetais) e resíduos de embalagens utilizadas no transporte e acondicionamento dos alimentos.

- **Emissões decorrentes do transporte**

O transporte dos gêneros alimentícios até as unidades escolares pode gerar emissões de gases poluentes, ainda que em escala reduzida, devido à logística de distribuição.

- **Uso de insumos agrícolas**

A utilização inadequada de fertilizantes ou defensivos agrícolas pode ocasionar impactos ao solo, à água e à saúde humana.

- **Desperdício de alimentos**

A inadequação no armazenamento, transporte ou manuseio dos produtos pode resultar em perdas e desperdício de alimentos.

14.4. Medidas Mitigadoras Propostas

- **Incentivo a práticas agrícolas sustentáveis**

Priorizar fornecedores da agricultura familiar que adotem **boas práticas agrícolas**, tais como: Manejo adequado do solo; Uso racional da água; Rotação de culturas; Preferência por práticas agroecológicas e/ou orgânicas, quando possível.

- **Redução e gestão adequada de resíduos**

Incentivar o uso de **embalagens reutilizáveis ou recicláveis**; Orientar quanto à correta destinação de resíduos orgânicos, podendo ser utilizados para compostagem; Evitar embalagens excessivas no fornecimento.

- **Otimização da logística de transporte**

Priorizar fornecedores **locais ou regionais**, reduzindo distâncias percorridas; Planejar rotas e cronogramas de entrega para minimizar deslocamentos desnecessários; Estimular o transporte conjunto de produtos, quando viável.

- **Controle do uso de insumos agrícolas**



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Exigir que os fornecedores cumpram a legislação ambiental e sanitária vigente; Incentivar a redução do uso de defensivos químicos e a adoção de alternativas sustentáveis; Restringir o fornecimento de produtos que não atendam às normas de segurança alimentar.

- **Prevenção do desperdício de alimentos**

Adequar as quantidades adquiridas ao consumo real das unidades escolares; Planejar entregas frequentes e em quantidades compatíveis com a perecibilidade dos produtos; Capacitar os envolvidos no recebimento e armazenamento adequado dos alimentos.

14.5. As medidas mitigadoras propostas são suficientes para minimizar os impactos ambientais identificados, assegurando que a contratação atenda aos princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica. Ressalta-se que a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar contribui positivamente para o desenvolvimento local sustentável, reduzindo impactos ambientais associados a longas cadeias de transporte e fortalecendo a economia regional.

15.POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1. Considerando que o cronograma e o levantamento dos itens apresentados no item 6 deste Estudo Técnico Preliminar demonstram que esta Secretaria dispõe de previsibilidade e planejamento para a realização de aquisições mensais e parceladas, e reconhecendo que a merenda escolar é elemento essencial para a redução da evasão e para a melhoria da nutrição dos alunos da Rede Municipal de Ensino, justifica-se a realização da aquisição por meio da participação de múltiplos fornecedores;

15.2. Considerando que nos processos corriqueiros de Chamada Pública realizados nesta Administração Pública nos anos de 2021, 2022 e 2023, os participantes são julgados com os seus documentos de habilitação e devidamente classificadas de acordo com o Art. 33, parágrafo único, da Medida Provisória nº 1.061, 09 de agosto de 2021, e nas Resoluções GGPA nº 50/2012, nº 56/2013, nº 64/2013, nº 73/2015 e na Resolução FNDE nº 21/2021;

15.3. Considerando o Decreto Municipal nº 438/2023 que em seu Art. 2º inciso III regulamenta os bens de consumo e a conseqüentemente comuns todos os itens deste Estudo caracterizado como tal;

15.4. Recomenda-se a utilização da modalidade **CREDENCIAMENTO POR MEIO DE CHAMADA PÚBLICA** atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, às disposições da Lei nº 11.947/2009, com às alterações promovidas pela Lei nº 15.226/2025, da Resolução/CD/FNDE nº 38/2009, bem como o inciso XLIII do Art. 6º da Lei Federal nº 14.133/21.

15.5. Justificativa para remendação do Credenciamento:

15.5.1. A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para atendimento da merenda escolar possui características específicas, reguladas por normativos próprios, que exigem tratamento diferenciado em relação às modalidades tradicionais de contratação pública. Nesse contexto, o credenciamento mostra-se o Procedimento mais adequado, eficiente e juridicamente seguro.

O fornecimento de alimentos pela agricultura familiar apresenta particularidades como:

- Participação de múltiplos produtores, associações e cooperativas;
- Necessidade de fortalecimento da economia local e regional;
- Atendimento às diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), que prioriza a compra direta da agricultura familiar;



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR MERENDA ESCOLAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

- Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre as normas gerais de licitação e contratação;
- Resoluções do FNDE/PNAE vigentes.

Esses fatores tornam inviável a padronização rígida de preços, quantidades e fornecedores exigida por modalidades competitivas tradicionais.

15.5.2. Viabilidade do Credenciamento

O credenciamento é viável e recomendável porque:

- Permite a contratação de todos os interessados que atendam aos requisitos, sem limitação de número de fornecedores;
- Amplia a participação de pequenos produtores, associações e cooperativas, respeitando a capacidade produtiva individual;
- Garante isonomia, pois todos os habilitados podem fornecer, conforme demanda e disponibilidade;
- Facilita o atendimento à sazonalidade, permitindo ajustes ao longo do período letivo;
- Reduz riscos de desabastecimento, já que há pluralidade de fornecedores;
- Promove desenvolvimento local sustentável, em consonância com as políticas públicas de alimentação escolar;
- Facilita a gestão contratual, evitando a dependência de um único fornecedor.

Além disso, o credenciamento está alinhado às práticas adotadas para chamadas públicas da agricultura familiar, onde não há competição por preço, mas sim o atendimento a critérios previamente estabelecidos.

15.5.3. Pontos Inviáveis de Outras Modalidades

a) Pregão ou Concorrência

- Exigem disputa competitiva de preços, o que não se compatibiliza com a política pública de incentivo à agricultura familiar;
- Podem excluir pequenos produtores que não possuem estrutura administrativa ou logística para competir;
- Dificultam a participação de produtores locais em razão da burocracia;
- Não contemplam adequadamente a sazonalidade e a diversidade produtiva.

b) Dispensa ou Inexigibilidade

- Podem gerar questionamentos quanto à transparência e isonomia;
- Limitam a participação de múltiplos fornecedores;
- Não são adequadas para contratações contínuas e recorrentes ao longo do ano letivo.

15.5.4. Diante do exposto, conclui-se que o credenciamento é o Procedimento mais viável, eficiente e adequado para posterior contratação da agricultura familiar para fornecimento da merenda escolar, pois:

- Assegura ampla participação;
- Respeita a realidade produtiva local;
- Atende às diretrizes legais e sociais do PNAE;
- Garante segurança jurídica, eficiência administrativa e continuidade do serviço público.



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**

15.5.5. Dessa forma, a adoção do credenciamento revela-se não apenas como uma alternativa administrativa, mas como uma necessidade técnica e legal, plenamente justificada frente às demais modalidades de contratação disponíveis.

15.5.6. Diante do exposto, conclui-se pela viabilidade da contratação, nos exatos termos estabelecidos nas solicitações apresentadas e neste Estudo Técnico Preliminar, por atender aos requisitos legais, técnicos e administrativos aplicáveis.

16. ANEXOS

16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Planilha de planejamento mensal para aquisição dos produtos;

Anexo II - Relatório sobre a inclusão de Mel de Abelha e Queijo Tipo Mussarela no Processo da Chamada Pública para Alimentação Escolar;

Anexo III - Relatório sobre a Inclusão do Leite Integral Pasteurizado na Chamada Pública para Alimentação Escolar;

Anexo IV - Valor estimado da contratação com média de preços, cotações e demais documentos pertinentes;

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia, 15 de dezembro de 2025.

JÉSSICA MAIA REIS
Nutricionista da Secretaria de Educação e Esporte
Decreto nº 761/2025