PREFEITURA DE
Cavalcante
CIDADE DE TODOS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

Em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, que prevê a elaboração de estudos preliminares, o Departamento de Alimentação Escolar apresenta a elaboração do ETP.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Constituição Federal, em seus artigos 205 e 208, incisos IV e VII, dispõe sobre a responsabilidade do Estado e da Família sobre a educação, objetivando o pleno desenvolvimento do ser humano, bem como esclarece que o dever do Estado se dará mediante a garantia de atendimento integral ao aluno, atendimento este que compreende desde o material didático-escolar, a assistência à saúde, o transporte até a alimentação escolar.

A Lei nº 11.947/2009 prevê a competência aos Estados, Distrito Federal e aos Municípios a garantia da oferta da alimentação escolar em conformidade com as diretrizes estabelecidas na mesma, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos e indica entre as diretrizes o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para aquisição de gêneros produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

Considerando as referências acima, este processo tem como o objetivo a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme estabelecido pela Resolução nº 04 de 26 de fevereiro de 2026, que dispões sobre o atendimento da Alimentação Escolar

aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo do programa é contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Nesse contexto a aquisição dos gêneros alimentícios se faz necessária para atender a demanda alimentar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, localizadas na zona urbana e na zona rural, com número total de aproximadamente 1.114 alunos.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Município ainda não elaborou o Plano Anual de Contratações.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. O contratado deverá se enquadrar nas classificações de Agricultura Familiar estabelecidas na Resolução nº 04/2015 do FNDE;
2. As entregas devem respeitar o horário de funcionamento da Secretaria de Educação da qual irá entregar (8:00h – 12:00h e 14:00h – 17:00h);

A proponente vencedora tem a obrigação de:

I. Para a adequada execução do contrato, a Contratada deverá se responsabilizar por fornecer: Alimentos de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade definido pelos órgãos competentes e legislação vigente, dentro do prazo de validade, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

II. Os alimentos deverão ser entregues no local citado no item 8.1, nos horários e quantitativos estabelecidos pela SME, conforme cronograma enviado à Contratada. Em caso de algum imprevisto, o agricultor deve

comunicar à responsável pelo recebimento dos alimentos sobre o atraso e combinar um horário para a entrega de forma a não prejudicar a equipe escolar. Caso haja divergência do combinado entre as partes, este também será um motivo para suspensão do contrato com o agricultor.

III. A empresa contratada deverá executar o objeto desta contratação observando as condições de higiene e segurança no armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, devendo o Fundo Municipal de Educação/Secretaria Municipal de Educação acompanhar e supervisionar o serviço prestado.

IV. Entregar os gêneros alimentícios em meio de transporte e acondicionamento adequados de forma que esses gêneros estejam com apresentação e temperatura apropriadas como forma de garantir sua qualidade.

V. Será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento do objeto, bem como todas e quaisquer despesas decorrentes do seu fornecimento;

VI. A Contratada deverá prestar os serviços com eficiência e presteza, dentro dos padrões exigidos pela Contratante, obrigando-se especialmente, a: Cumprir Legislação Sanitária Municipal; adequar, por determinação da Contratante, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com as boas práticas de fabricação.

VII. A Contratada deverá comunicar à SME, imediatamente, qualquer ocorrência ou anormalidade que venha a interferir na execução dos serviços contratados.

VIII. São de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA os danos causados a terceiros ou ao patrimônio da SME, em decorrência da execução dos serviços contratados.

IX. Responder civil, administrativa e penalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à SME, aos seus

empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados.

X. A Contratada deverá se responsabilizar por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer vínculo de solidariedade empregatícia com a Contratante.

XI. Não poderá a Contratada, em hipótese alguma, transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia anuência da contratante.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada através das necessidades pregressas de aquisições e o quantitativo de alunos regularmente matriculados, de acordo com a faixa etária, modalidade de ensino, necessidades nutricionais e número de refeições ofertadas.

Tabela 01. Estimativa de quantidade

Nº	Produto	Especificação do Produto	Und	Quant.
1	ABÓBORA CABOTIÁ	Tamanho médio com casca verde escura e polpa madura, firme e sem rachaduras, mofo e podridão. Deve apresentar boas condições para consumo. Deve apresentar tamanho médio. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.	KG	150
2	ABÓBORA COMUM	Redonda, casca verde escura. Madura, firme, sem rachaduras, mofo ou podridão.	KG	500
3	ABOBRINHA VERDE	Abóbora verde, grau médio de amadurecimento, adequado para o consumo, in natura, última safra. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	120
4	AÇAFRÃO	Cúrcuma torrada em pó, isenta de impurezas e umidade. Acondicionada em saco de polietileno, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo **500g**. Na embalagem deverá constar data de fabricação. Validade mínima de 3 meses.	L	30
5	AÇUCAR MASCAVO	De primeira qualidade, obtida a partir da do processamento da cana-de-**açúcar**, sem corantes e aditivos químicos. Deve estar acondicionada em embalagem plástica **de 1 Kg**, transparente, com validade e nome do produtor/propriedade. Validade mínima aceita: 6 meses.	KG	10
6	ALFACE	tipo lisa, pé de tamanho médio, **variando entre 150 – 200g.** Folhas de padrão liso, com coloração verde. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	MÇ	2000
7	ALMEIRÃO	**Almeirão in natura**, hortaliça folhosa fresca, de primeira qualidade, apresentando folhas verdes, íntegras e firmes, com coloração característica da espécie. Deve estar livre de folhas murchas, amareladas, rasgadas ou com sinais de apodrecimento, pragas	MÇ	150

		ou doenças. Produto limpo, livre de sujidades, terra ou materiais estranhos, colhido recentemente e com grau de maturação adequado para consumo.		
8	**ARROZ**	Descascado, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Embalagem em saco de polietileno atóxico com transparência, **de 1kg**. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	**100**
9	**BANANA DA TERRA**	Banana Comprida de primeira qualidade, in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	**200**
10	**BANANA–MAÇÃ**	De primeira qualidade. Consistência firme, grau médio de amadurecimento, ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, 90/100g. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	**200**
11	**BANANA MARMELO**	**De** primeira qualidade, frutos íntegros, firmes e bem desenvolvidos, com tamanho e formato característicos da variedade. Deve apresentar casca limpa, sem rachaduras, sem machucados, sem manchas escuras excessivas ou sinais de apodrecimento e ataque de pragas. Coloração variando do verde ao amarelo, conforme o grau de maturação adequado para consumo. Produto limpo, livre de sujidades, terra ou materiais estranhos, colhido recentemente.	KG	**150**
12	**BANANA–NANICA**	De primeira qualidade. consistência firme, grau médio de amadurecimento, ausência de sujidades, podridão, amassados, rachaduras, ataques de pragas. Não rançosa, sem manchas escuras. Tamanho médio, cerca de 80 g. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	**350**
13	**BANANA PASSA**	De primeira qualidade, desidratada fornece energia de fácil assimilação e aproveitamento no organismo, principalmente a frutose. Deve está acondicionada em embalagem plástica de **1 Kg**, transparente, com data de validade.	KG	**30**
14	**BANANA – PRATA**	De primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, sem ferimentos ou defeitos, deve ser isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvida atingindo o estágio de desenvolvimento característico da variedade e está em condição de ser acolhida, de modo a ter amadurecimento perfeito. Isento de substâncias nocivas à saúde.. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	**200**
15	**BATATA – DOCE**	Cor própria, não danificados, isento de sujidades, bolores ou umidade externa e odor fermentado ou pútrido.	KG	**100**
16	**BERINJELA**	**Berinjela** fresca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, formato uniforme, casca lisa, brilhante e de coloração roxo-escura característica da espécie. Deve estar firme, sem áreas moles, sem rachaduras, sem manchas, sem sinais de apodrecimento ou ataque de pragas. Produto limpo, livre de sujidades, terra ou materiais estranhos. Colhida recentemente, com grau de maturação adequado para consumo.	KG	**100**
17	**BETERRABA**	De tamanho pequeno ou médio, cor própria, não danificada, isenta de sujidades, presença de bolores ou umidade externa, isento de corpos estranhos aderentes à superfície externa, isento de odor fermentado ou pútrido, última safra.	KG	**100**
18	**CAJUZINHO**	Fruto típico do Cerrado, fresco, de primeira qualidade, apresentando coloração característica da espécie (variando entre amarelo, laranja e vermelho), aroma e sabor próprios. Deve estar íntegro, firme, sem rachaduras, amassados, manchas excessivas, sinais de apodrecimento ou ataque de pragas. Produto limpo, sem castanhas, livre de sujidades, terra e materiais estranhos. Colhido recentemente, com grau de maturação adequado para consumo. Deve ser acondicionado e transportado em embalagens limpas e apropriadas, garantindo a conservação e integridade do produto, atendendo às normas sanitárias vigentes.	KG	**80**
19	**CALDO DE CANA**	Obtido da extração da cana-de-açúcar fresca, de primeira qualidade, produzido em condições higiênico-sanitárias adequadas. Deve apresentar coloração característica, sabor doce e aroma próprios, livre de fermentação, sujidades, materiais estranhos ou contaminantes. Produto fresco, devendo ser entregue congelado, acondicionado em embalagens apropriadas, limpas e devidamente vedadas, com identificação do produto, data de produção e prazo de validade, atendendo às normas sanitárias vigentes.	L	**200**
20	**CARÁ**	Cor própria, não danificados, isento de sujidades, bolores ou umidade externa e odor fermentado ou pútrido.	KG	**50**
21	**CARNE BOVINA EM PEDAÇOS**	Produto local, de primeira qualidade, fresca, magra, limpa, em cortes pequenos. Validade vigente de 100% do prazo na data de entrega.	KG	**110**

22	**CARNE SUÍNA EM PEDAÇOS**	Carne suína de primeira qualidade, fresca, magra, limpa, em cortes pequenos. Validade vigente de 100% do prazo na data de entrega.	KG	**100**
23	**CENOURA**	Fresca, in natura, compacta, firme, isenta de sujidades, peso médio variando de 50-90g. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.	KG	**300**
24	**CHEIRO-VERDE**	Combinação de cebolinha e coentro. Maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	MÇ	**1500**
25	**CHUCHU**	Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações.	KG	**100**
26	**COUVE-FOLHA**	deverão estar frescas e sãs, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sinais de amarelecimento, limpas, maços com no mínimo 05 (cinco) folhas, com maço variando entre 100 - 200g. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	MÇ	**200**
27	**FARINHA MANDIOCA-(REGIÃO)**	Torrada, embalagem de **1Kg** polietileno transparente. De acordo com o Ministério da Agricultura: padrão de qualidade, acondicionamento e transporte.	L	**400**
28	**FEIJÃO CARIOCA**	Feijão carioca: Debulhado, novo, embalados em saco plástico transparente de **1Kg**, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras e livre de fragmentos estranhos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.	KG	**100**
29	**FEIJÃO DE CORDA**	Feijão de corda: Debulhado, novo, embalados em saco plástico transparente de **1Kg**, grãos inteiros, aspecto brilhoso, isento de matéria terrosa, pedras e livre de fragmentos estranhos. Não será aceito no recebimento se o produto apresentar parasitos ou larvas, ou se estiver danificado. Deverão estar isentas de umidade externa anormal e de resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas.	KG	**100**
30	**FRANGO CAIPIRA**	Produto local, inteiro, limpo, de primeira qualidade, congelado, embalado individualmente. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente. Validade vigente de 100% do prazo na data de entrega.	UND	**100**
31	**FRUTAS LOCAIS CONGELADAS**	**(acerola, caju, goiaba, manga, mangaba, maracujá, tamarindo, etc)** selecionadas, isentas de contaminação. Embalagem de **1 kg** acondicionada em saco plástico de polietileno transparente. Constar a data de fabricação, prazo de **validade mínimo 06 meses** e nome da fruta do qual é feita a polpa. Nome do produtor/propriedade.	KG	**1.000**
32	**GERGELIM**	De primeira qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de material terroso, umidade externa anormal, sujidades e parasitas. **Embalagem de 500g** acondicionada em saco plástico de polietileno transparente. Constar a data de fabricação, e nome do produtor/propriedade.	L	**10**
33	**INHAME**	Cor própria, não danificados, isento de sujidades, bolores ou umidade externa e odor fermentado ou pútrido.	KG	**100**
34	**JILÓ**	**Jiló in natura**, fresco, de primeira qualidade, tamanho médio, formato característico da espécie, com casca lisa, firme e coloração verde uniforme. Deve estar íntegro, sem rachaduras, machucados, manchas, sinais de apodrecimento ou ataque de pragas. Produto limpo, livre de sujidades, terra ou materiais estranhos, colhido recentemente e com grau de maturação adequado para consumo. Deve ser acondicionado e transportado em embalagens limpas e apropriadas, garantindo a conservação e integridade do produto, atendendo às normas sanitárias vigentes	KG	**40**
35	**LARANJA**	De primeira qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas e maduras. Isenta de material terroso e sujidades, umidade externa anormal, sem danos.	KG	**150**
36	**LIMÃO**	De primeira qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvidas e maduras.	KG	**120**
37	**MAMÃO**	De primeira quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos.	KG	**450**

38	MANDIOCA	De primeira qualidade, **descascada** sem presença de terra ou fungos, cortada e embalada em embalagem plástica transparente.	KG	1.000
39	MANGA	Casca íntegra, lisa e firme, sem rachaduras ou manchas escuras. Polpa suculenta, consistente, com sabor doce característico, apresentando bom grau de maturação, própria para consumo.	KG	130
40	MARACUJÁ	Amarelo, isenta de deterioração, pancadas, fungos e parasitas. Casca amarelada e polpa consistente, apresentando bom grau de maturação. Deve atender a legislação de alimentos em vigor. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois) dias** da colheita.	KG	40
41	MAXIXE	Cor própria, não danificada, isenta de sujidades, bolores ou umidade externa e odor fermentado ou pútrido.	KG	30
42	MELANCIA	De primeira qualidade. Polpa vermelha, fresca, hidratação normal, uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. De 8 a 10Kg/unidade.	UN	60
43	MILHO IN NATURA (espiga)	De primeira qualidade, in natura, **em espiga**, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	UN	500
44	MOSTARDA	Hortaliça de coloração verde, isenta de deterioração, folhas murchas, amareladas, com manchas, furos, fungos ou parasitas. Deve apresentar folhas frescas, firmes e bem desenvolvidas, com talos íntegros e crocantes. Produto limpo, livre de sujidades e corpos estranhos, com odor e sabor característicos, apresentando bom estado de conservação e próprio para consumo.	MÇ	60
45	OVOS	Tipo "grande", casca lisa, limpos, embalados em dúzias em saco plástico. Deve constar as especificações do produto, informações do fabricante, **validade mínimo de 15 dias** a partir da data de entrega na unidade requisitante.	DZ	50
46	PIMENTA DE CHEIRO	Fruto de coloração variando entre verde, amarelo ou alaranjado (conforme o grau de maturação), isento de deterioração, murchamento, pancadas, manchas, fungos ou parasitas. Deve apresentar casca lisa, íntegra e firme, sem rachaduras ou perfurações. Polpa consistente, com aroma característico e próprio para consumo, apresentando bom grau de maturação. Produto limpo, livre de sujidades e corpos estranhos.	KG	15
47	PIMENTÃO VERDE	Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. A data de entrega **não poderá ser superior a 2 (dois)** dias da colheita.	KG	11
48	POLPA DE PEQUI	De primeira qualidade, congelada, descascada, apresentando aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **Embalagem de 500g** acondicionada em saco plástico de polietileno transparente OU no litro devidamente higienizado. Constar a data de fabricação, e nome do produtor/propriedade.	KG	40
49	QUEIJO FRESCO	Queijo fresco, de primeira qualidade. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. Acondicionado em saco plástico transparente de **1 kg**, atóxico, limpo, não violado e resistente e com rótulo impresso, constando data de validade.	KG	30
50	QUEIJO RALADO	Queijo ralado, de primeira qualidade. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho, cloreto de cálcio. Acondicionado em saco plástico transparente de **1 kg**, atóxico, limpo, não violado e resistente e com rótulo impresso, constando data de validade.	KG	30
51	QUIABO	In natura, de 1ª qualidade - isento de fungos e sujidade.	KG	40
52	RAPADURA	Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Elaborado com matéria-prima não fermentada, simples sem mistura. Isenta de matéria terrosa e parasitos. Não é permitida adição de essências, corantes, conservadores ou edulcorantes.	KG	100
53	RÚCULA	Hortaliça folhosa de coloração verde, isenta de deterioração, folhas murchas, amareladas, com manchas, furos, fungos ou parasitas. Deve apresentar folhas frescas, firmes e bem desenvolvidas, com talos íntegros e crocantes. Produto limpo, livre de sujidades e corpos estranhos, com odor e sabor característicos, apresentando bom estado de conservação e próprio para consumo.	MÇ	200
54	TAPIOCA HIDRATADA (MASSA)	De primeira qualidade, feita a partir da goma da mandioca, peneirada, hidratada e caseira. Embalada em saco plástico contendo **1 Kg**, resistente e transparente, com data de fabricação e prazo de validade.	KG	100
55	TOMATE	In natura, cor vermelho-vivo. **Peso médio variando entre 50-80g.** Deve apresentar as características de cultivo, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de praga e doenças, isenta de substâncias nocivas à Saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. **A data de entrega não poderá ser superior a 2 (dois)**	KG	200

		dias da colheita.		
56	VAGEM	Cor própria, não danificados, isento de sujidades, bolores ou umidade externa e odor fermentado ou pútrido.	KG	50

As quantidades a serem contratadas foram baseadas nas quantidades que usamos diariamente, mensalmente e anualmente.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

A análise foi realizada conforme o preconizado na Resolução nº 18 de 26 setembro de 2018 que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização da pesquisa de preços no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da Lei nº 11.947/2009 e Resolução nº 04/2026/FNDE onde determinam que a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Rural e suas organizações podem ser dispensados de procedimento licitatório desde que apresente os preços compatíveis com o mercado local, através de chamada pública, com pesquisa de preços de no mínimo três mercados de âmbito local, priorizando o produtor de agricultura familiar, e que na impossibilidade deste, deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nesta ordem.

Considerando as especificidades da pesquisa de preços aplicada à agricultura familiar, foram utilizados os parâmetros de preço feitas diretamente com os agricultores locais.

Para obtenção do preço final foi realizada a mediana com os valores obtidos através do levantamento de preços, a escolha por essa métrica de valores se justifica pela heterogeneidade dos preços encontrados.

PREFEITURA DE
Cavalcante
CIDADE DE TODOS

Tabela 02. Construção do preço referencial

Nº	Produto	UN.	QUANT.	*Preço de Aq. (R$)			
				Unitário			MÉDIA
				1	2	3	
1	Abóbora Cabotiá	KG	150	R$ 6,00	R$ 7,25	R$ 7,00	R$ 6,75
2	Abóbora Comum	KG	500	R$ 5,00	R$ 7,76	R$ 8,00	R$ 6,92
3	Abobrinha Verde	KG	120	R$ 5,00	R$ 7,79	R$ 7,00	R$ 6,59
4	Açafrão	L	30	R$ 70,00	R$ 70,00	R$ 70,00	R$ 70,00
5	Açúcar Mascavo	KG	10	R$ 24,00	R$ 26,00	R$ 26,00	R$ 25,33
6	Alface	MÇ	2000	R$ 7,00	R$ 8,20	R$ 8,00	R$ 7,73
7	Almeirão	MÇ	150	R$ 7,00	R$ 8,20	R$ 8,00	R$ 7,73
8	Arroz	KG	100	R$ 10,00	R$ 11,20	R$ 10,80	R$ 10,66
9	Banana da Terra	KG	200	R$ 13,00	R$ 13,70	R$ 13,00	R$ 13,23
10	Banana-Maçã	KG	200	R$ 12,00	R$ 10,40	R$ 10,00	R$ 10,80
11	Banana Marmelo	KG	150	R$ 11,00	R$ 8,50	R$ 13,00	R$ 10,83
12	Banana-Nanica	KG	350	R$ 10,00	R$ 9,70	R$ 9,00	R$ 9,56
13	Banana Passa	KG	30	R$ 40,00	R$ 55,00	R$ 53,00	R$ 49,33
14	Banana-Prata	KG	200	R$ 9,00	R$ 9,45	R$ 9,00	R$ 9,15
15	Batata Doce	KG	100	R$ 8,00	R$ 8,25	R$ 8,00	R$ 8,08
16	Berinjela	KG	100	R$ 7,00	R$ 9,10	R$ 9,00	R$ 8,36
17	Beterraba	KG	100	R$ 9,00	R$ 9,00	R$ 9,80	R$ 9,26
18	Cajuzinho	KG	80	R$ 20,00	R$ 14,80	R$ 20,00	R$ 18,26
19	Caldo de cana	L	200	R$ 7,00	R$ 12,50	R$ 13,00	R$ 10,83
20	Cará	KG	50	R$ 9,00	R$ 11,35	R$ 11,00	R$ 10,45
21	Carne bovina em pedaços	KG	110	R$ 48,00	R$ 50,00	R$ 50,00	R$ 49,33
22	Carne suína em pedaços	KG	100	R$ 48,00	R$ 50,00	R$ 50,00	R$ 49,33
23	Cenoura	KG	300	R$ 10,00	R$ 9,70	R$ 9,00	R$ 9,56
24	Cheiro-Verde	MÇ	1500	R$ 8,00	R$ 9,80	R$8,00	R$ 8,60
25	Chuchu	KG	100	R$ 7,00	R$ 9,60	R$ 9,00	R$ 8,53
26	Couve-Folha	MÇ	200	R$ 8,00	R$ 9,35	R$ 9,00	R$ 8,78
27	Farinha de Mandioca	L	400	R$ 10,00	R$ 13,10	R$ 12,00	R$ 11,70
28	Feijão carioca	KG	100	R$ 11,00	R$ 9,90	R$ 10,00	R$ 10,30
29	Feijão de corda	KG	100	R$ 13,00	R$ 9,90	R$ 11,00	R$ 11,30
30	Frango inteiro caipira	UND	100	R$ 70,00	R$ 30,00	R$ 30,00	R$ 43,33
31	Frutas Locais Congeladas	KG	1000	R$ 25,00	R$ 28,10	R$ 35,00	R$ 29,36
32	Gergelim	L	10	R$ 25,00	R$ 37,00	R$ 35,00	R$ 32,33
33	Inhame	KG	100	R$ 9,00	R$ 9,10	R$ 9,00	R$ 9,03
34	Jiló	KG	40	R$ 8,00	R$ 9,00	R$ 6,40	R$7,80
35	Laranja	KG	150	R$ 13,00	R$ 13,60	R$ 12,00	R$ 12,86

36	Limão	KG	120	R$ 10,00	R$ 7,80	R$ 7,00	R$ 8,26
37	Mamão	KG	450	R$ 13,00	R$ 9,70	R$ 10,00	R$ 10,90
38	Mandioca	KG	1000	R$ 6,00	R$ 9,80	R$ 8,00	R$ 7,93
39	Manga	KG	130	R$ 13,00	R$ 10,80	R$ 9,00	R$ 10,60
40	Maracujá	KG	40	R$ 10,00	R$ 10,80	R$ 8,00	R$ 7,16
41	Maxixe	KG	30	R$ 6,00	R$ 8,50	R$ 7,00	R$ 7,16
42	Melancia	UN	60	R$ 40,00	R$ 40,50	R$ 30,00	R$ 36,83
43	Milho in-natura (espiga)	UN	500	R$ 8,00	R$ 6,80	R$ 6,00	R$ 6,93
44	Mostarda	MÇ	60	R$ 6,00	R$ 8,20	R$ 7,80	R$ 7,33
45	Ovo caipira	DZ	50	R$ 17,00	R$ 17,00	R$ 7,00	R$ 13,66
46	Pimenta de cheiro	KG	15	R$ 9,00	R$ 9,00	R$ 13,40	R$ 10,46
47	Pimentão verde	KG	11	R$ 15,00	R$ 10,80	R$ 10,00	R$ 11,93
48	Polpa de Pequi	KG	40	R$ 10,00	R$ 38,00	R$ 40,00	R$ 29,33
1349	Queijo fresco	KG	30	R$ 40,00	R$30,00	R$ 45,00	R$ 38,33
50	Queijo ralado	KG	30	R$ 41,00	R$ 30,00	R$ 30,00	R$ 33,66
51	Quiabo	KG	40	R$ 13,00	R$ 13,50	R$ 12,00	R$ 12,83
52	Rapadura	KG	100	R$ 10,00	R$ 30,00	R$ 30,00	R$ 23,33
53	Rúcula	MÇ	200	R$ 13,00	R$ 8,50	R$ 9,00	R$ 10,16
54	Tapioca Hidratada (massa)	KG	100	R$ 7,00	R$ 20,30	R$ 20,00	R$ 15,76
55	Tomate	KG	200	R$ 8,00	R$ 12,40	R$ 12,00	R$ 10,80
56	Vagem	KG	50	R$ 10,00	R$ 16,40	R$ 14,00	R$ 13,46

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário. O custo estimado atinge o montante de **R$ 150.052,63 (cento e cinquenta mil e cinquenta e dois e sessenta e três centavos).**

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com o objetivo de fornecer alimentação de qualidade, em quantidade adequada e com a segurança alimentar e nutricional exigida pelas normativas vigentes, se faz necessária a contratação de fornecedores locais que possam atender a demanda de gêneros alimentícios de maneira regular as Escolas, respeitando todas as obrigações inerentes à produção, manipulação e entrega de alimentos, bem como os deveres e incumbências legais.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

De acordo com o artigo 23 da Lei nº 8.666/93, as compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, diante disso a aquisição dos gêneros alimentares provenientes da agricultura familiar será realizada de maneira parcelada, conforme necessidade e demanda da gestão técnica da alimentação escolar, tendo em vista a conservação dos produtos, predominantemente perecíveis, e a manutenção da qualidade organoléptica dos mesmos, característica essas que só podem ser garantidas quando os produtos são entregues "frescos" ao consumidor final, os alunos.

A compra é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A alimentação constitui uma necessidade fundamental para o ser humano, além das implicações fisiológicas, ainda estão ligados os fatores sociais, psicológicos e econômicos, dessa maneira a contratação tem o objetivo de disponibilizar alimentação balanceada e equilibrada aos alunos, através da oferta de alimentos de alto valor nutricional, com procedência reconhecida, e que atenda às necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, fortalecendo o papel da alimentação escolar como instrumento de formação de hábitos saudáveis bem como da política de permanência do aluno na escola, de forma a contribuir para o melhor desempenho e formação integral dos estudantes.

Os alimentos solicitados são fontes de carboidratos, proteínas, fibras, vitaminas e minerais que favorecem a manutenção fisiológica do organismo e o pleno desenvolvimento de suas capacidades físicas e mentais, características essas essenciais na fase de desenvolvimento em que as crianças em idade escolar se encontram.

A origem dos produtos utilizados para a alimentação escolar é de extrema importância para garantir a sanidade destes alimentos, mas, além disso, ao priorizar a agricultura familiar local, valorizamos a responsabilidade ambiental e social a produção dos alimentos.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes no que tange a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, não foram identificados possíveis impactos em decorrência da contratação pretendida.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Por se tratar de alimentos, em sua maioria, in natura, o impacto ambiental é reduzido quando comparado com alimentos processados e ultraprocessados. Importante destacar que, a depender das características dos alimentos, o sistema de produção e distribuição dos alimentos pode proteger o ambiente; ou, ao contrário, gerar ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade.

Nesse Contexto, o Guia Alimentar para População Brasileira, aprovado e publicado pelo Ministério da Saúde no ano de 2014, afirma que a manufatura, distribuição e comercialização de alimentos ultraprocessados são potencialmente danosas para o ambiente e, conforme a escala da sua produção ameaça a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no meio ambiente,

ameaça a sustentabilidade do planeta. Isso fica simbolicamente demonstrado nas pilhas de embalagens desses produtos descartadas no meio ambiente, muitas não biodegradáveis, que desfiguram a paisagem e requerem o uso crescente de novos espaços e de novas e dispendiosas tecnologias de gestão de resíduos. A demanda por açúcar, óleos vegetais e outras matérias primas comuns na fabricação de alimentos ultraprocessados estimula monoculturas dependentes de agrotóxicos e uso intenso de fertilizantes químicos e de água, em detrimento da diversificação da agricultura. A sequência de processos envolvidos com a manufatura, distribuição e comercialização desses produtos envolve longos percursos de transporte e, portanto, grande gasto de energia e emissão de poluentes. A quantidade de água utilizada nas várias etapas da sua produção é imensa. A consequência comum é a degradação e a poluição do ambiente, a redução da biodiversidade e o comprometimento de reservas de água, de energia e de muitos outros recursos naturais. Por todas as razões descritas acima, alimentos ultraprocessados devem ser evitados.

Dessa forma, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, em sua maioria in natura, tem um papel importante como estratégia de preservação ambiental, além de suas vantagens nutricionais já mencionadas anteriormente nesse documento.

Diante do exposto a responsável declara ser viável a contratação da solução pretendida, com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Cavalcante (GO), 19 de junho de 2026.

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Emily Monteiro e Oliveira – Matrícula: 4816