

W 79

PORTARIA Nº 005/2026
PEIXE, 14 DE JANEIRO DE 2026.

“Altera Portaria nº 085/2025, de 09 de setembro de 2025, para promover mudança na composição da Equipe de Planejamento das Contratações, responsável pela fase preparatória dos procedimentos licitatórios regidos pela Lei nº 14.133/2021, no âmbito da Administração Pública Municipal de Peixe - TO.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXE, Estado do Tocantins, no uso de suas atribuições legais, Lei Orgânica do Município e,

CONSIDERANDO que a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, é o novo marco regulatório das licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

CONSIDERANDO o disposto no Art. 7º da referida lei, que estabelece a necessidade de designação de agentes públicos para a condução das diversas etapas do processo licitatório, observando o princípio da segregação de funções, o que garante maior controle, transparência e redução de riscos administrativos;

CONSIDERANDO que a fase de planejamento das contratações é fundamental para a eficiência do processo licitatório, exigindo a participação de profissionais qualificados para a elaboração de estudos técnicos preliminares, estimativas de preços e termos de referência ou projetos básicos;

RESOLVE:

Art. 1º. Alterar a estrutura da Equipe de Planejamento das Contratações, responsável pela fase preparatória dos procedimentos de contratação de serviços e compras no âmbito da Administração Pública Municipal de Peixe - TO.

Parágrafo Único: A Equipe de Planejamento das Contratações passa a vigorar com a seguinte composição:

I - WISLEY NEGREIROS DE SOUSA - Diretor de Planejamento - Decreto nº 049/2025 Apoio:

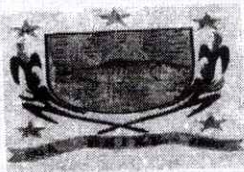
- **MARIA EDUARDA CARDOSO NEGRI** - Assessora Especial I - Decreto nº 312/2025;
- **ROBERTA DE SOUSA BATISTA** - Assessora Especial II - Decreto nº 307/2025

II - KEILA BATISTA CORDEIRO - Diretora de Orçamentação - Decreto nº 053/2025 Apoio:

- **BRENO BREITENBACH** - Assessor Especial I - Decreto nº 118/2025;
- **THAIS FERREIRA DE OLIVEIRA** - Assessora Especial I - Decreto nº 171/2025.

Art. 2º. A Equipe de Planejamento das Contratações contará com membros específicos indicados pelo órgão requisitante ou demandante no ato da oficialização da demanda, sempre que houver necessidade de conhecimentos técnicos especializados, como engenheiros, nutricionistas, farmacêuticos ou outros profissionais de áreas correlatas.

Art. 3º. A segregação de funções será rigorosamente observada, garantindo que as etapas do



W 80

planejamento, da contratação e da execução sejam conduzidas por agentes distintos, prevenindo conflitos de interesse e promovendo maior controle e transparência.

Art. 4º. Os servidores acima designados devem atuar de forma harmônica e eficaz a fim de produzir o melhor resultado ao interesse do Município, cabendo à equipe de planejamento das contratações a elaboração de estudos técnicos preliminares, termos de referência ou projetos básicos, estimativas de preços e a definição de critérios objetivos para as futuras contratações.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

GABINETE DE PREFEITO MUNICIPAL DE PEIXE, Estado do Tocantins, aos 14 (catorze) dias do mês de janeiro de 2026.

AUGUSTO CÉZAR PEREIRA DOS SANTOS
Prefeito Municipal de Peixe

CERTIFICO para os devidos fins, que a presente Portaria foi Publicada no Mural da Prefeitura Municipal, nessa data. Peixe-TO, 14 de janeiro de 2026.

Adivam Araújo Ponce Leones
Secretária Mun. de Administração e Finanças
DM. 001/2025

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR- ETP Nº 079/2026

1- DA ORIGEM:

- A presente demanda tem origem na Secretaria Municipal de Educação do Município de Peixe-TO;
- Elaborado pelo Setor de Planejamento.

2 - DO OBJETO:

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar elaborado com o objetivo de subsidiar a realização da Chamada Pública nº 001/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao fornecimento da alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Peixe – TO, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pelo período de 12 (doze) meses.

3 – INTRODUÇÃO:

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar que tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda descrita abaixo, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar e embasar o eventual Termo de Referência.

Neste sentido, o presente Estudo Técnico Preliminar expõe resultados dos estudos realizados e busca descrever solução que atenderá a necessidade especificada, caracterizando a primeira etapa da fase de planejamento de eventual contratação e/ou aquisição que venha a se mostrar adequada e necessária, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

4- DA NECESSIDADE:

A aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destina-se ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), visando garantir o fornecimento regular de alimentos destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Peixe – TO, durante o período de 12 (doze) meses.

A contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade da oferta de alimentação escolar de qualidade, composta por alimentos frescos, saudáveis, diversificados e de elevado valor nutricional, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Conforme levantamento realizado pela Secretaria Municipal de Educação, a Rede Municipal de Ensino atenderá, no exercício de 2026, aproximadamente 1.030 alunos, sendo cerca de 820 matriculados em período integral e 210 em período parcial, distribuídos entre a Educação Infantil (Creche e Pré-Escola) e o Ensino Fundamental. O planejamento das quantidades foi elaborado com base no número de matrículas, no histórico de consumo das unidades escolares e nas necessidades nutricionais dos estudantes, garantindo o abastecimento adequado durante toda a vigência da futura contratação.

A aquisição dos produtos provenientes da Agricultura Familiar representa importante instrumento de fortalecimento da economia local, promovendo a geração de renda aos agricultores familiares e empreendedores rurais do município e da região, incentivando a permanência das famílias no campo, valorizando a produção local e estimulando o desenvolvimento sustentável, em consonância com os princípios da administração pública e das políticas nacionais de segurança alimentar.

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



W82

➔ Além dos benefícios econômicos e sociais, a utilização de alimentos produzidos localmente reduz o tempo entre a produção e o consumo, proporcionando produtos mais frescos, com melhores características nutricionais e sensoriais, além de contribuir para a redução dos impactos ambientais decorrentes do transporte de longas distâncias e incentivar práticas agrícolas mais sustentáveis.

A presente contratação observa as disposições da Lei nº 11.947/2009, que estabelece que, no mínimo, 30% (trinta por cento), alterada pela Lei 15.226 de 30 de 09 de 2025, cujo percentual passa a ser de 45%, dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, sejam destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, bem como as Resoluções vigentes do FNDE que disciplinam a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. A contratação também observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas.

Ressalta-se, ainda, que a aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para garantir a execução do cardápio elaborado pelo profissional nutricionista responsável pelo Programa de Alimentação Escolar, assegurando refeições balanceadas, diversificadas, regionalizadas e compatíveis com as necessidades nutricionais de cada faixa etária, respeitando aspectos culturais, alimentares e sanitários, bem como atendendo estudantes que necessitam de alimentação específica.

Dessa forma, a realização da Chamada Pública nº 001/2026 constitui a solução mais adequada para atender ao interesse público, assegurando o cumprimento da legislação aplicável, a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, a valorização da Agricultura Familiar e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Peixe - TO.

5- DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO	CRECHE	PRÉ ESCOLA INTEGRAL	PRÉ ESCOLA PARCIAL	ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL	ENSINO FUNDAMENTAL PARCIAL	UN	TOTAL GERAL
1	Abacate, maduro, íntegro, firme, sem sinais de apodrecimento ou amolecidos, graúdos, sem rachaduras.	100	200	100	300	100	kg	800
2	Abacaxi in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de	50	100	50	150	80	kg	430

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



w83

	fermentação. A cor, o aroma e o sabor deverão ser característicos do produto maduro.							
3	Abóbora cabótia in natura, de primeira qualidade, madura, íntegra, firme, com casca característica da variedade, polpa de coloração amarelo-alaranjada, livre de danos mecânicos, rachaduras, cortes, perfurações, apodrecimento, pragas, doenças, sujidades e umidade excessiva. Deverá apresentar características sensoriais próprias da espécie e grau de maturação adequado ao consumo.	80	120	80	200	120	kg	600
4	Abóbora, Comum. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	60	100	80	150	110	kg	500
5	Abóbora Goianinha De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	60	150	100	400	100	kg	810
6	Açafrão em pó, obtido a partir do rizoma de Curcuma longa, seco e moído, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios, estando livre de matérias estranhas, impurezas, umidade excessiva, mofo,	15	18	15	20	12	kg	80

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



W84

	insetos, parasitas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Produto isento de substâncias nocivas à saúde e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem plástica transparente de 500g.							
7	Acerola íntegra, cor vermelha, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade. Embalagem plástica transparente de 500g.	30	50	50	100	50	kg	280
8	Alface Crespa. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta (maço equivalente a 1 maço 250g) em embalagem plástica.	150	200	150	300	200	kg	1000
9	Arroz beneficiado tipo 1 agulhinha Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 5 kg, com identificação na embalagem Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	500	800	600	3.000	1100	kg	6000
10	Banana maçã amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	200	300	200	350	200	kg	1250
11	Banana, Prata amadurecida sem sujidades, sem sinais de	200	300	200	350	200	kg	1250

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



	corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.							
12	Banana Pacovan amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	150	200	200	350	200	kg	1100
13	Banana da terra amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	100	100	100	300	200	kg	800
14	Batata doce, de primeira, íntactas e firmes, sem fermentos, livre de terras e outros componentes estranhos.	100	250	150	300	200	kg	1000
15	Beterraba, firme, cor vermelho íntenso, tamanho médio, características organolépticas próprias do produto, sem fermentos, manchas, livre de resíduos.	100	300	250	400	400	kg	1450
16	Cajá, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	50	100	50	100	50	kg	350
17	Caju Maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em	50	100	50	100	50	kg	350

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



	embalagem plástica de 1 kg.								
18	Cebola comum, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	100	200	150	300	150	kg	900	
19	Cenoura, fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação.	200	300	250	600	200	kg	1550	
20	Cheiro verde, maço de 150g, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	80	100	100	300	100	kg	680	
21	Chuchu, Casca integral, sem sujidades ou presença de corpos	100	150	100	200	100	kg	650	
22	Couve, Verde, maço de 250 gramas sem sujidades ou partes estragadas, em embalagem plástica.	100	200	150	300	200	kg	950	
23	Farinha de mandioca, seca, fina, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprios. Exige-se apresentação de Alvará Sanitário do (a) agricultor	100	150	200	300	250	kg	1000	

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



W 87

	(a) para o fornecimento. Em sacos resistentes transparente de 50kg.							
24	Feijão caupi sem apresentar furos safra novo, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica contendo no máximo 2 Kg	50	80	100	200	200	kg	630
25	Feijão comum sem apresentar furos safra nova, grãos inteiros e são, aspecto brilhoso, liso, isento de material em embalagem plástica contendo 01 kg.	100	300	300	600	200	kg	1500
26	Goiaba vermelha, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	50	50	50	80	50	kg	280
27	Jiló in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da variedade, formato uniforme, superfície lisa e sem danos mecânicos. Devem estar livres de rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento, pragas, doenças, parasitas, sujidades, umidade excessiva e quaisquer alterações que comprometam sua	50	150	100	250	150	kg	700

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



2088

	qualidade e conservação. Não serão aceitos frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração. Em embalagem plástica de 1 kg.							
28	Laranja, casca íntegra, sem sujidades e partes estragadas.	500	1.000	500	2.000	1000	kg	5000
29	Mandioca Tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas e com casca inteira, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranho aderente. Embalada a vácuo. Em embalagem plástica de 1 kg.	150	150	200	400	250	kg	1150
30	Mamão Comum, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	50	150	80	250	100	kg	630
31	Mamão formosa, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	50	100	80	250	100	kg	580
32	Mamão papaia, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	50	100	80	250	100	kg	580
33	Maracujá Fruta in natura,	50	100	100	300	100	kg	650



W89

	fresca, são, limpa, inteira, de boa aparência, com casca amarela, casca levemente enrugada (sinal de maturação e suculência), livre de pragas, doenças, sujeiras, umidade externa anormal ou danos físicos/mecânicos. O fruto deve estar maduro, com polpa suculenta, sabor e aroma característicos. Padrão de qualidade condizente com as normas de comercialização de hortifrutigranjeiros							
34	Maxixe in natura, de primeira qualidade, fresco, tenro, firme e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da espécie, formato uniforme, casca íntegra e ausência de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento excessivo, pragas, doenças, parasitas, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Não serão aceitos frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração.	80	100	80	180	60	kg	500
35	Melancia tamanho regular, de primeira qualidade, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e	500	1.000	1.000	2.000	1000	kg	5500

VISTO PELO

CONTROLE INTERNO



	madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 13 kg								
36	Melão in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de fermentação. A casca deverá apresentar coloração característica da variedade e a polpa deverá estar firme e própria para consumo.	300	300	200	500	200	kg	1500	
37	Mexerica in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com coloração característica da variedade. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, ressecamento excessivo, partes deterioradas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Deve apresentar aroma e sabor característicos da espécie.	100	150	100	500	200	kg	1050	
38	Milho verde espiga limpa, primeira qualidade, espigas novas, colhidas em estágio ideal de maturação, de forma a	50	100	100	150	50	kg	450	



W92

	garantir grãos leitosos e macios. Espigas íntegras, sãs, sem ferimentos, sem podridões, sem fungos (mofo) e sem parasitas ou larvas.							
39	Murici fruto in natura, de primeira qualidade, em estágio de maturação adequado para consumo, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar íntegros, sadios, firmes, limpos e livres de danos mecânicos, rachaduras, amassamentos excessivos, pragas, doenças, parasitas, sujidades, fermentação, apodrecimento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Embalagem plástica de 2kg.	40	50	80	100	80	kg	350
40	Pepino Japonês, especificação Técnica: Pepino; Japonês; Extra Aa (comprimento Entre 20 e 25cm); Casca C/ Coloração Verde Escura, Textura Da Polpa Crocante; O lote deverá apresentar homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação Grave; Passado, Virose, Murcho; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores.	100	100	100	250	100	kg	650

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



W92

41	Pimentão amarelo deve estar firme, sem partes estragadas.	20	30	50	100	80	kg	280
42	Pimentão vermelho deve estar firme, sem partes estragadas.	20	30	50	100	80	kg	280
43	Pimentão verde deve estar firme, sem partes estragadas.	20	30	50	50	50	kg	200
44	Repolho íntegro, novo, sem partes moles, não amarelados ou murchos, tamanho médio, aroma e cor característicos, sem sinais de mofo e com boa apresentação.	100	150	100	250	100	kg	700
45	Rúcula (verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e muitas). Maço de 150g	30	40	40	60	40	kg	210
46	Quiabo apresentação firme, de cor característica verde escuro a médio, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, de colheita recente, embalados em sacos plásticos limpos e transparentes de 1 kg.	100	100	100	200	100	kg	600
47	Tomate tipo salada, fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto.	150	200	150	200	100	kg	800
48	Tamarindo Fruto de coloração marrom, proveniente do tamarindeiro (Tamarindus indica), íntegro, maduro, de consistência firme, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar	20	30	30	50	20	kg	150

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



	características sensoriais próprias da espécie, como aroma, sabor e coloração característicos.							
49	Vagem Hortaliça do tipo leguminosa, fresca, tenra, de coloração verde característica, íntegra, firme, sem fibras excessivas, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades, partes murchas ou deterioradas. Deve apresentar tamanho e grau de maturação adequados ao consumo.	60	100	60	200	80	kg	500
50	Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com polpa intacta, formato e tamanho uniformes, livre de sujidades excessivas, terra aderente, brotos, brocas, ferimentos, gretas, mofo, pragas, doenças ou sinais de deterioração. Deve apresentar sabor e aroma característicos da espécie, com grau de maturação adequado ao consumo e transporte. Embalagem em saco plástico resistente ou caixa adequada para proteção do produto.	150	150	150	300	200	kg	950

6-DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para atendimento da necessidade identificada, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

I – Requisitos dos Participantes

a) Poderão participar da Chamada Pública agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, grupos formais e grupos informais que atendam aos requisitos estabelecidos na Lei nº 11.947/2009, na Lei nº 14.133/2021, nas Resoluções vigentes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e nas demais normas aplicáveis;

b) Os participantes deverão comprovar sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e demais condições de participação mediante apresentação da documentação exigida no Edital, incluindo Projeto de Venda, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) ou documento equivalente previsto na legislação, CPF ou CNPJ, certidões de regularidade e demais declarações e documentos necessários;

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



W34

c) Os gêneros alimentícios ofertados deverão ser provenientes da produção própria dos agricultores familiares ou dos produtores integrantes do grupo fornecedor, observando-se os critérios de origem, rastreabilidade e demais exigências previstas na legislação pertinente;

d) Os fornecedores deverão possuir capacidade técnica e operacional para realizar o fornecimento durante toda a vigência da contratação, assegurando a continuidade do abastecimento, o cumprimento dos cronogramas de entrega e a manutenção dos padrões de qualidade exigidos;

e) Os produtos deverão atender integralmente às normas sanitárias, fitossanitárias e de segurança alimentar vigentes, possuindo os registros, autorizações ou certificações exigidos pelos órgãos competentes, quando aplicáveis;

f) Conforme disposto na Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021, para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais deverão observar o limite máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por unidade familiar (CAF/DAP Familiar), por ano e por Entidade Executora (EEx);

g) Os fornecedores deverão responsabilizar-se integralmente pela qualidade, conservação, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, observando as boas práticas de manipulação e as condições adequadas para preservação de suas características nutricionais e sanitárias.

II – Requisitos do Fornecimento

a) O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, durante a vigência da contratação, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação e de acordo com a demanda das unidades escolares;

b) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues e recebidos no Almoxarifado Municipal, localizado na Avenida Oscar José da Silva, entre as Ruas 12 e 13, no Município de Peixe – TO, em horário de expediente, das 7h00 às 13h00, observando-se o cronograma de fornecimento, as datas, os quantitativos e o modelo de entrega previamente estabelecidos na descrição de cada item constante no Ofício nº 257/2026 e demais documentos anexados aos autos, bem como as demais condições estabelecidas pela Secretaria Municipal de Educação, de modo a garantir o adequado atendimento das necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

c) Os produtos entregues deverão apresentar qualidade compatível com as especificações constantes do Termo de Referência e do Projeto de Venda, observando padrões de frescor, integridade, higiene, conservação, embalagem, transporte e prazo de validade, quando aplicável;

d) Os produtos que apresentarem desconformidade com as especificações técnicas, qualidade inadequada, danos, deterioração ou qualquer condição que os torne impróprios para consumo deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus para a Administração, no prazo estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação;

e) O fornecimento deverá observar os princípios da regularidade, continuidade, eficiência e segurança alimentar, garantindo o abastecimento das unidades escolares sem interrupções que possam comprometer a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar;

f) Em conformidade com o art. 21, inciso II da Resolução FNDE nº 04/2026, recomenda-se, na aplicação dos recursos do PNAE, a aquisição anual de, no mínimo, 50 (cinquenta) diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados, com o objetivo de promover maior diversidade alimentar, qualidade nutricional das refeições escolares e fortalecimento da agricultura familiar local;

g) Durante toda a execução contratual, os fornecedores deverão cumprir as obrigações estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, no Projeto de Venda e na legislação aplicável, mantendo as condições de habilitação e regularidade exigidas para a contratação.

7-LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado é um procedimento obrigatório, que antecede as contratações, aquisição, credenciamento da Administração Pública, para verificação das exigências e condições



WGS

do mercado fornecedor do (s) objeto (s) pretendido (s). Em outras palavras, é um procedimento no qual a Administração Públicas define o valor estimado para a contratação/aquisição pretendida.

Convém ressaltar, que a Administração tem acompanhado com atenção a jurisprudência emanada do Controle Externo, de modo a incorporar em seus processos de contratação os avanços e melhorias proporcionados pelo exame de casos concretos das aquisições de outros órgãos federais, estaduais e municipais, em decorrência, obter contratações mais seguras e eficientes para esta Prefeitura.

Desse modo, após a realização de pesquisa de preços mediante obtenção de proposta comercial junto a agricultor apto ao fornecimento dos itens pretendidos, apurou-se o valor estimado de **R\$ 844.497,00** (oitocentos e quarenta e quatro mil, quatrocentos e noventa e sete reais) para a contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar. A proposta comercial utilizada como referência integra os autos do processo e encontra-se anexada.

8 – MAPA DE RISCO:

O Mapa de Riscos é um documento que visa identificar, avaliar e mitigar riscos que possam comprometer a execução contratual.

Com base no disposto no inciso XX do Art. 6º, procedeu-se com a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

Considerando o mencionado no inciso XXII do artigo supracitado, c/c o § 3º do Art. 22, todos da Lei Federal nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021 e considerando ainda, a natureza, a complexidade e as características do objeto do ETP em evidência, conclui-se que:

✓ **Não há necessidade de elaboração do Mapa de Riscos**, uma vez que os riscos envolvidos na contratação são considerados mínimos ou irrelevantes, sendo estes integralmente gerenciáveis por meio dos mecanismos ordinários de gestão contratual e pelas cláusulas previstas no instrumento convocatório e no contrato.

Portanto, para os fins do disposto na Lei nº 14.133/2021, justifica-se a dispensa da elaboração do referido documento nesta contratação.

9 - DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO:

Fica designado, como fiscal do contrato, o servidor designado em portaria e em caso de impedimento por um servidor substituto.

Fica designado como gestor do eventual contrato que venha ser originado deste Estudo Técnico Preliminar, a secretária da pasta, juntamente com o diretor de compras designado em decreto e em caso de impedimento por um servidor substituto.

A fiscalização de que se trata este objeto, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a Lei em vigência.

10- DA FORMA DE PAGAMENTO:

O pagamento será realizado, em até 30 dias contados a partir do “atesto” da nota fiscal, devidamente protocolada junto ao departamento responsável, com todas as certidões de regularidade fiscal e trabalhistas atualizadas.

O fornecedor deverá identificar junto à nota fiscal o número da conta bancária desejada, para facilitar o pagamento que será feito mediante transferência on-line.

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



11- VIGÊNCIA DO CONTRATO:

O contrato que por ventura se originar deste Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, deverão ser firmados com prazo de vigência de até 12 meses, a partir da sua data de assinatura, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

12- DA JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO:

A análise do parcelamento do objeto da contratação foi realizada considerando a natureza dos itens a serem contratados e a possibilidade de ampliação da competitividade, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

No presente caso, o objeto consiste na contratação de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Considerando a diversidade dos produtos que compõem a demanda, verifica-se que o parcelamento do objeto em itens mostra-se técnica e economicamente viável.

A adoção do parcelamento possibilita a participação de um maior número de agricultores familiares e organizações da agricultura familiar, ampliando a competitividade, promovendo a isonomia entre os participantes e fomentando o desenvolvimento da economia local, sem comprometer a padronização, a qualidade ou a gestão contratual.

Além disso, o parcelamento não acarreta perda de economia de escala nem prejuízo à execução contratual, uma vez que os itens são independentes entre si e podem ser contratados de forma individualizada, atendendo integralmente ao interesse público.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto da contratação é a alternativa mais adequada, por ser técnica, econômica e administrativamente vantajosa, em conformidade com os princípios da eficiência, da competitividade, da economicidade e do planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

13- RESULTADOS PRETENDIDOS:

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), buscando atender, além dos requisitos técnicos e legais, aos princípios da economicidade, eficiência, eficácia, desenvolvimento sustentável e do melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Com a realização da Chamada Pública nº 001/2026, pretende-se garantir o fornecimento contínuo de alimentos de qualidade para atender às necessidades nutricionais dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Peixe - TO, contribuindo para a oferta de uma alimentação escolar saudável, balanceada e adequada às diferentes faixas etárias, conforme o cardápio elaborado pelo profissional nutricionista responsável pelo Programa.

A contratação também visa fortalecer a agricultura familiar e o empreendedor familiar rural, promovendo o desenvolvimento econômico local, a geração de emprego e renda no campo, a valorização da produção regional e o incentivo à permanência das famílias na atividade rural, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009.

Além disso, espera-se proporcionar maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio de entregas parceladas, planejadas conforme a demanda das unidades escolares, reduzindo desperdícios, evitando perdas decorrentes do armazenamento prolongado de produtos perecíveis e assegurando o fornecimento de alimentos frescos e de qualidade durante toda a vigência da contratação.

A presente contratação também contribuirá para o cumprimento da legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente quanto à destinação dos recursos para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, fortalecendo as políticas

VISTO PELO

CONTROLE INTERNO

W97

públicas de segurança alimentar e nutricional, promovendo práticas de produção sustentável e incentivando o consumo de alimentos produzidos no próprio município e na região.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione benefícios à Administração Pública, aos agricultores familiares e, principalmente, aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, garantindo a continuidade da alimentação escolar, a melhoria da qualidade das refeições ofertadas e a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

14-DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA AQUISIÇÃO:

Com base nas informações constantes neste Estudo Técnico Preliminar, bem como nas justificativas apresentadas pela Secretaria Municipal de Educação, conclui-se que a realização da Chamada Pública nº 001/2026 para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mostra-se tecnicamente, operacionalmente e economicamente viável.

A solução proposta atende plenamente às necessidades da Administração Pública, garantindo o fornecimento contínuo de alimentação escolar de qualidade aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Peixe – TO, assegurando o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da Lei nº 11.947/2009 e demais normas aplicáveis, além de promover o fortalecimento da agricultura familiar, o desenvolvimento da economia local e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, mediante a realização da Chamada Pública nº 001/2026, com a elaboração do Termo de Referência e dos demais atos administrativos necessários, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei nº 11.947/2009 e a regulamentação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Peixe-TO, 04 de agosto de 2026.


WISLEY NEGREIROS DE SOUSA

Diretor de Planejamento
Decreto 049/2025

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

NOME: Vasconcelos Rodrigues da SILVA
 CNPJ / CPF: 013.390.263-09
 DATA: 04/08/2026

ORÇAMENTO PARA O FUNDO MUNICIPAL DE PEIXE-TO - 29.999.576/0001-96

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	VALOR DO KG
1	Abacate, maduro, inteiro, firme, sem sinais de apodrecimento ou amolecidos, graúdos, sem rachaduras.	KG	9.90
2	Abacaxi in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de fermentação. A cor, o aroma e o sabor deverão ser característicos do produto maduro.	KG	9.90
3	Abóbora cabótia in natura, de primeira qualidade, madura, íntegra, firme, com casca característica da variedade, polpa de coloração amarelo-alaranjada, livre de danos mecânicos, rachaduras, cortes, perfurações, apodrecimento, pragas, doenças, sujidades e umidade excessiva. Deverá apresentar características sensoriais próprias da espécie e grau de maturação adequado ao consumo.	KG	8.90
4	Abóbora, Comum. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	KG	9.90
5	Abóbora Goianinha De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	KG	11.00
6	Açafrão em pó, obtido a partir do rizoma de Curcuma longa, seco e moído, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios, estando livre de matérias estranhas, impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos, parasitas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Produto isento de substâncias nocivas à saúde e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem plástica transparente de 500g.	KG	69.00
7	Acerola íntegra, cor vermelha, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade. Embalagem plástica transparente de 500g.	KG	16.00
8	Alface Crespa. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e íntacta (maço equivalente a 1 maço 250g) em embalagem plástica.	KG	39.00
9	Arroz beneficiado tipo 1 agulhinha Acondicionado em embalagem Resistente de polietileno atóxico, contendo 5 kg, com identificação na embalagem Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	16.00
10	Banana maçã amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	15.00
11	Banana, Prata amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	17.00
12	Banana Pacovan amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	15.00



VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

W99

13	Banana da terra amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	17.00
14	Batata doce, de primeira, íntactas e firmes, sem fermentos, livre de terras e outros componentes estranhos.	KG	12.00
15	Beterraba, firme, cor vermelho intenso, tamanho médio, características organolépticas próprias do produto, sem fermentos, manchas, livre de resíduos.	KG	11.00
16	Cajá, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	21.00
17	Caju Maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	19.00
18	Cebola comum, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar íntactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	17.00
19	Cenoura, fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação.	KG	11.00
20	Cheiro verde, maço de 150g, folhas ínteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, íntactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG	51.00
21	Chuchu, Casca íntegra, sem sujidades ou presença de corpos	KG	9.00
22	Couve, Verde, maço de 250 gramas sem sujidades ou partes estragadas, em embalagem plástica.	KG	61.00
23	Farinha de mandioca, seca, fina, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprios. Exige-se apresentação de Alvará Sanitário do (a) agricultor (a) para o fornecimento. Em sacos resistentes transparente de 50kg.	KG	16.00
24	Feijão caupi sem apresentar furos safra novo, grãos ínteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica contendo no máximo 2 Kg	KG	19.00
25	Feijão comum sem apresentar furos safra nova, grãos ínteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material em embalagem plástica contendo 01 kg.	KG	13.00
26	Goiaba vermelha, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	20.00
27	Jiló in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da variedade, formato uniforme, superfície lisa e sem danos mecânicos. Devem estar livres de rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento, pragas, doenças, parasitas, sujidades, umidade excessiva e quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e conservação. Não serão aceites frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	17.00



VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

W 100

28	Laranja, casca íntegra, sem sujidades e partes estragadas.	KG	11.00
29	Mandioca Tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas e com casca íntegra, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranho aderente. Embalada a vácuo. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	9.00
30	Mamão Comum, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	11.00
31	Mamão formosa, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	14.00
32	Mamão papaia, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	19.00
33	Maracujá Fruta in natura, fresca, sã, limpa, íntegra, de boa aparência, com casca amarela, casca levemente enrugada (sinal de maturação e suculência), livre de pragas, doenças, sujeiras, umidade externa anormal ou danos físicos/mecânicos. O fruto deve estar maduro, com polpa suculenta, sabor e aroma característicos. Padrão de qualidade condizente com as normas de comercialização de hortifrutigranjeiros	KG	19.00
34	Maxixe in natura, de primeira qualidade, fresco, tenro, firme e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da espécie, formato uniforme, casca íntegra e ausência de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento excessivo, pragas, doenças, parasitas, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Não serão aceitos frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração.	KG	19.00
35	Melancia tamanho regular, de primeira qualidade, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 13 kg	KG	10.00
36	Melão in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de fermentação. A casca deverá apresentar coloração característica da variedade e a polpa deverá estar firme e própria para consumo.	KG	19.00
37	Mexerica in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com coloração característica da variedade. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, ressecamento excessivo, partes deterioradas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Deve apresentar aroma e sabor característicos da espécie.	KG	19.00
38	Milho verde espiga limpa, primeira qualidade, espigas novas, colhidas em estágio ideal de maturação, de forma a garantir grãos leitosos e macios. Espigas íntegras, sãs, sem ferimentos, sem podridões, sem fungos (mofo) e sem parasitas ou larvas.	KG	13.00

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

w/01

39	Murici fruto in natura, de primeira qualidade, em estágio de maturação adequado para consumo, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar íntegros, sadios, firmes, limpos e livres de danos mecânicos, rachaduras, amassamentos excessivos, pragas, doenças, parasitas, sujidades, fermentação, apodrecimento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Embalagem plástica de 2kg.	KG	21.00
40	Pepino Japonês, especificação Técnica: Pepino; Japonês; Extra Aa (comprimento Entre 20 e 25cm); Casca C/ Coloração Verde Escura, Textura Da Polpa Crocante; O lote deverá apresentar homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação Grave; Passado, Virose, Murcho; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores.	KG	13.00
41	Pimentão amarelo deve estar firme, sem partes estragadas	KG	39.00
42	Pimentão vermelho deve estar firme, sem partes estragadas	KG	39.00
43	Pimentão verde deve estar firme, sem partes estragadas	KG	10.00
44	Repolho íntegro, novo, sem partes moles, não amarelados ou murchos, tamanho médio, aroma e cor característicos, sem sinais de mofo e com boa apresentação.	KG	10.00
45	Rúcula (verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e muitas). Maço de 150g	KG	51.00
46	Quiabo apresentação firme, de cor característica verde escuro a médio, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, de colheita recente, embalados em sacos plásticos limpos e transparentes de 1 kg.	KG	13.00
47	Tomate tipo salada, fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto.	KG	19.00
48	Tamarindo Fruto de coloração marrom, proveniente do tamarindeiro (Tamarindus indica), íntegro, maduro, de consistência firme, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar características sensoriais próprias da espécie, como aroma, sabor e coloração característicos.	KG	26.00
49	Vagem Hortaliça do tipo leguminosa, fresca, tenra, de coloração verde característica, íntegra, firme, sem fibras excessivas, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades, partes murchas ou deterioradas. Deve apresentar tamanho e grau de maturação adequados ao consumo.	KG	29.00
50	Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com polpa intacta, formato e tamanho uniformes, livre de sujidades excessivas, terra aderente, brotos, brocas, ferimentos, gretas, mofo, pragas, doenças ou sinais de deterioração. Deve apresentar sabor e aroma característicos da espécie, com grau de maturação adequado ao consumo e transporte. Embalagem em saco plástico resistente ou caixa adequada para proteção do produto.	KG	41.00

ASSINATURA

Vasconcelos Rodrigues da Silva

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO



Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar
Secretaria de Agricultura Familiar e Agroecologia
Cadastro Nacional da Agricultura Familiar



W 102

EXTRATO COMPLETO DA UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO AGRÁRIA - CAF

Informações

Nº UFPA: TO062025.01.003546777CAF Situação: ATIVA
Data da inscrição: 29/05/2025 Última atualização: 29/05/2025
Enquadramento PRONAF: B, V Data de Validade: 29/05/2030



Endereço Residencial

CEP: 77460-000 UF/Município: TO - Peixe
Endereço: FAZENDA MUMBUCÁ 3
Número: Sem número Bairro: ZONA RURAL Complemento: ESTRADA DA PRAIA

Entidade responsável pela inscrição no CAF

Entidade: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO TOCANTINS - RURALTINS
CNPJ: 25.052.507/0001-10
Cadastrador: SILVAN CARVALHO DE CASTRO

Composição Familiar da UFPA

Nome	CPF	Relação de parentesco com Declarante	Mão de Obra Familiar
VASCONCELOS RODRIGUES DA SILVA	013.190.261-09	Pessoa responsável pela UFPA (declarante)	Sim

Especificação da UFPA

Atividade Principal	Caracterização da UFPA
Agricultura, Pecuária e Outras atividades	Demais Agricultores Familiares

Áreas da UFPA

Área	Tipo	Local da Área	Município/UF	Responsável	Condição de Posse e Uso	Imóvel Principal
145,00 ha	Terra	Rural	Peixe/TO	VASCONCELOS RODRIGUES DA SILVA	Proprietário	Sim

Rendas da UFPA

Renda do Estabelecimento			
Tipo de Renda	Produção Agroecológica?	Produto	Valor (R\$)
Avicultura	Não	Galinhas/Frangos	6.500,00
Lavouras Temporárias	Não	Mandioca (Alpim, Macaxeira) - Kg	10.000,00
Lavouras Temporárias	Não	Outros Produtos	8.000,00

O rebate para atividades de leiteira, cafeicultura, fruticultura ou olericultura para enquadramento nas linhas do Pronaf, é aplicado automaticamente no sistema CAF e enviado às instituições financeiras. Portanto, não aparece neste extrato.

Renda Fora do Estabelecimento		
Categoria Produto	Produto	Valor (R\$)
Assalariamento	Emprego temporário no meio urbano	23.400,00

Orientações

Em nenhuma hipótese a validade da inscrição no CAF poderá ultrapassar o prazo de 5 (cinco) anos para região Norte e de 3 (três) anos para as demais regiões, compreendendo, inclusive, eventuais períodos de suspensão da inscrição conforme descrito na Portaria vigente.
A renovação da inscrição no CAF será realizada mediante a apresentação da documentação obrigatória à entidade credenciada no Sistema de Credenciamento das entidades da Rede CAF e atualização dessa documentação no sistema.
Caso a renovação ou atualização da inscrição no CAF não seja realizada dentro do prazo de validade, a inscrição passará para a situação "INATIVA" até que a renovação seja efetivada.
Este extrato não pode ser utilizado, para nenhum fim, como documento de comprovação de posse de terra.

Data de emissão do documento: 04/08/2026 12:16:59

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

LEVANTAMENTO DE MERCADO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR DO KG - VASCONCELOS RODRIGUES DA SILVA	VALOR TOTAL
1	Abacate, maduro, íntegro, firme, sem sinais de apodrecimento ou amolecidos, graúdos, sem rachaduras.	KG	800 ✓	R\$ 9,90 ✓	R\$ 7.920,00
2	Abacaxi in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de fermentação. A cor, o aroma e o sabor deverão ser característicos do produto maduro.	KG	430 ✓	R\$ 9,90 ✓	R\$ 4.257,00 ✓
3	Abóbora cabótia in natura, de primeira qualidade, madura, íntegra, firme, com casca característica da variedade, polpa de coloração amarelo-alaranjada, livre de danos mecânicos, rachaduras, cortes, perfurações, apodrecimento, pragas, doenças, sujidades e umidade excessiva. Deverá apresentar características sensoriais próprias da espécie e grau de maturação adequado ao consumo.	KG	600 ✓	R\$ 8,90 ✓	R\$ 5.340,00 ✓
4	Abobora, Comum. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	KG	500 ✓	R\$ 9,90 ✓	R\$ 4.950,00 ✓

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

w104

5	Abóbora Goianinha De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte, isenta de sujidades, parasitas e lavras.	KG	810 ✓	R\$ 11,00 ✓	R\$ 8.910,00 ✓
6	Açafrão em pó, obtido a partir do rizoma de Curcuma longa, seco e moído, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios, estando livre de matérias estranhas, impurezas, umidade excessiva, mofo, insetos, parasitas ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. Produto isento de substâncias nocivas à saúde e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem plástica transparente de 500g.	KG	80 ✓	R\$ 69,00 ✓	R\$ 5.520,00 ✓
7	Acerola íntegra, cor vermelha, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade. Embalagem plástica transparente de 500g.	KG	280 ✓	R\$ 16,00 ✓	R\$ 4.480,00 ✓
8	Alface Crespa. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta (maço equivalente a 1 maço 250g) em embalagem plástica.	KG	1000 ✓	R\$ 39,00 ✓	R\$ 39.000,00 ✓
9	Arroz beneficiado tipo 1 agulhinha Acondicionado em embalagem Resistente de polietileno atóxico, contendo 5 kg, com identificação na embalagem Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	6000 ✓	R\$ 16,00 ✓	R\$ 96.000,00 ✓
10	Banana maçã amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	1250 ✓	R\$ 15,00 ✓	R\$ 18.750,00 ✓

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

11	Banana, Prata amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	1250 ✓	R\$ 17,00 ✓	R\$ 21.250,00 ✓
12	Banana Pacovan amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	1100 ✓	R\$ 15,00 ✓	R\$ 15.500,00 ✓
13	Banana da terra amadurecida sem sujidades, sem sinais de corpos estranhos, insetos ou larvas. Casca íntegra e tamanho uniforme de aproximadamente 16 cm. Sem sinais de apodrecimento ou machucados.	KG	800 ✓	R\$ 17,00 ✓	R\$ 13.600,00 ✓
14	Batata doce, de primeira, intactas e firmes, sem fermentos, livre de terras e outros componentes estranhos.	KG	1000 ✓	R\$ 12,00 ✓	R\$ 12.000,00 ✓
15	Beterraba, firme, cor vermelho intenso, tamanho médio, características organolépticas próprias do produto, sem fermentos, manchas, livre de resíduos.	KG	1450 ✓	R\$ 11,00 ✓	R\$ 15.950,00 ✓
16	Cajá, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	350 ✓	R\$ 21,00 ✓	R\$ 7.350,00 ✓
17	Caju Maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	350 ✓	R\$ 19,00 ✓	R\$ 6.650,00 ✓
18	Cebola comum, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes	KG	900 ✓	R\$ 17,00 ✓	R\$ 15.300,00 ✓

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

W106

	nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.				
19	Cenoura, fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação.	KG	1550 ✓	R\$ 11,00 ✓	R\$ 17.050,00 ✓
20	Cheiro verde, maço de 150g, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescuentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	KG	680 ✓	R\$ 51,00 ✓	R\$ 34.680,00 ✓
21	Chuchu, Casca íntegra, sem sujidades ou presença de corpos	KG	650 ✓	R\$ 9,00 ✓	R\$ 5.850,00 ✓
22	Couve, Verde, maço de 250 gramas sem sujidades ou partes estragadas, em embalagem plástica.	KG	950 ✓	R\$ 61,00 ✓	R\$ 57.950,00 ✓
23	Farinha de mandioca, seca, fina, branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprios. Exige-se apresentação de Alvará Sanitário do (a) agricultor (a) para o fornecimento. Em sacos resistentes transparente de 50kg.	KG	1000 ✓	R\$ 16,00 ✓	R\$ 16.000,00 ✓
24	Feijão caupi sem apresentar furos safra novo, grãos íntegros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica contendo no máximo 2 Kg	KG	630 ✓	R\$ 19,00 ✓	R\$ 11.970,00 ✓
25	Feijão comum sem apresentar furos safra nova, grãos íntegros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material em embalagem plástica contendo 01 kg.	KG	1500 ✓	R\$ 13,00 ✓	R\$ 19.500,00 ✓
26	Goiaba vermelha, maduro, íntegro, sem sujidades, estragados ou partes amolecidas. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	280 ✓	R\$ 20,00 ✓	R\$ 5.600,00 ✓

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

27	Jiló in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, íntegro e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da variedade, formato uniforme, superfície lisa e sem danos mecânicos. Devem estar livres de rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento, pragas, doenças, parasitas, sujidades, umidade excessiva e quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e conservação. Não serão aceitos frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	700	R\$ 17,00	R\$ 11.900,00
28	Laranja, casca íntegra, sem sujidades e partes estragadas.	KG	5000	R\$ 11,00	R\$ 55.000,00
29	Mandioca Tipo branca ou amarela, de primeira, raízes grandes no grau de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas e com casca inteira, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranho aderente. Embalada a vácuo. Em embalagem plástica de 1 kg.	KG	1150	R\$ 9,00	R\$ 10.350,00
30	Mamão Comum, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	630	R\$ 11,00	R\$ 6.930,00
31	Mamão formosa, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	580	R\$ 14,00	R\$ 8.120,00
32	Mamão papaia, de primeira, in natura, apresentando grau de 80% de maturação, adequado a manipulação, transporte e consumo; isento de sujidades e larvas, peso de aproximadamente 500g.	KG	580	R\$ 19,00	R\$ 11.020,00
	Maracujá Fruta in natura, fresca, são,				

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

W 108

33	limpa, inteira, de boa aparência, com casca amarela, casca levemente enrugada (sinal de maturação e suculência), livre de pragas, doenças, sujeiras, umidade externa anormal ou danos físicos/mecânicos. O fruto deve estar maduro, com polpa suculenta, sabor e aroma característicos. Padrão de qualidade condizente com as normas de comercialização de hortifrutigranjeiros	KG	650	R\$ 19,00	R\$ 12.350,00
34	Maxixe in natura, de primeira qualidade, fresco, tenro, firme e com grau de maturação adequado para consumo. Os frutos deverão apresentar coloração verde característica da espécie, formato uniforme, casca íntegra e ausência de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, murchamento excessivo, pragas, doenças, parasitas, sujidades ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Não serão aceitos frutos excessivamente maduros, amarelados ou com sinais de deterioração.	KG	500	R\$ 19,00	R\$ 9.500,00
35	Melancia tamanho regular, de primeira qualidade, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 13 kg	KG	5500	R\$ 10,00	R\$ 55.000,00

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

36	Melão in natura, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com características sensoriais próprias da espécie. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, amassamentos, pragas, doenças, sujidades, parasitas, partes deterioradas ou sinais de fermentação. A casca deverá apresentar coloração característica da variedade e a polpa deverá estar firme e própria para consumo.	KG	1500 /	R\$ 19,00 /	R\$ 28.500,00 /
37	Mexerica in natura, de primeira qualidade, fresca, com grau de maturação adequado para consumo, apresentando frutos íntegros, firmes, sadios e com coloração característica da variedade. Deverá estar livre de danos mecânicos, rachaduras, perfurações, pragas, doenças, sujidades, parasitas, ressecamento excessivo, partes deterioradas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. Deve apresentar aroma e sabor característicos da espécie.	KG	1050 /	R\$ 19,00 /	R\$ 19.950,00 /
38	Milho verde espiga limpa, primeira qualidade, espigas novas, colhidas em estágio ideal de maturação, de forma a garantir grãos leitosos e macios. Espigas íntegras, sãs, sem ferimentos, sem podridões, sem fungos (mofo) e sem parasitas ou larvas.	KG	450 /	R\$ 13,00 /	R\$ 5.850,00 /

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

39	Muricí fruto in natura, de primeira qualidade, em estágio de maturação adequado para consumo, apresentando coloração, aroma e sabor característicos da espécie. Os frutos deverão estar íntegros, sadios, firmes, limpos e livres de danos mecânicos, rachaduras, amassamentos excessivos, pragas, doenças, parasitas, sujidades, fermentação, apodrecimento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Embalagem plástica de 2kg.	KG	350	R\$ 21,00	R\$ 7.350,00
40	Pepino Japonês, especificação Técnica: Pepino; Japonês; Extra Aa (comprimento Entre 20 e 25cm); Casca C/ Coloração Verde Escura, Textura Da Polpa Crocante; O lote deverá apresentar homogeneidade Visual de Tamanho e Coloração; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Ferimento, Deformação Grave; Passado, Virose, Murcho; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa Conjunta 09/02 (sarc, Anvisa, Inmetro), Rdc 12/01 e Alterações Posteriores.	KG	650	R\$ 13,00	R\$ 8.450,00
41	Pimentão amarelo deve estar firme, sem partes estragadas	KG	280	R\$ 39,00	R\$ 10.920,00
42	Pimentão vermelho deve estar firme, sem partes estragadas	KG	280	R\$ 39,00	R\$ 10.920,00
43	Pimentão verde deve estar firme, sem partes estragadas	KG	200	R\$ 10,00	R\$ 2.000,00
44	Repolho íntegro, novo, sem partes moles, não amarelados ou murchos, tamanho médio, aroma e cor característicos, sem sinais de mofo e com boa apresentação.	KG	700	R\$ 10,00	R\$ 7.000,00

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

2311

45	Rúcula (verde, tenro, viçoso, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas amareladas e muitas). Maço de 150g	KG	210 ✓	R\$ 51,00 ✓	R\$ 10.710,00 ✓
46	Quiabo apresentação firme, de cor característica verde escuro a médio, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, de colheita recente, embalados em sacos plásticos limpos e transparentes de 1 kg.	KG	600 ✓	R\$ 13,00 ✓	R\$ 7.800,00 ✓
47	Tomate tipo salada, fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto.	KG	800 ✓	R\$ 19,00 ✓	R\$ 15.200,00 ✓
48	Tamarindo Fruto de coloração marrom, proveniente do tamarindeiro (Tamarindus indica), íntegro, maduro, de consistência firme, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades e sinais de deterioração. Deve apresentar características sensoriais próprias da espécie, como aroma, sabor e coloração característicos.	KG	150 ✓	R\$ 26,00 ✓	R\$ 3.900,00 ✓
49	Vagem Hortaliça do tipo leguminosa, fresca, tenra, de coloração verde característica, íntegra, firme, sem fibras excessivas, livre de danos mecânicos, pragas, doenças, sujidades, partes murchas ou deterioradas. Deve apresentar tamanho e grau de maturação adequados ao consumo.	KG	500 ✓	R\$ 29,00 ✓	R\$ 14.500,00 ✓

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO

w/12

50	Inhame in natura, de primeira qualidade, fresco, firme, com polpa intacta, formato e tamanho uniformes, livre de sujidades excessivas, terra aderente, brotos, brocas, ferimentos, gretas, mofo, pragas, doenças ou sinais de deterioração. Deve apresentar sabor e aroma característicos da espécie, com grau de maturação adequado ao consumo e transporte. Embalagem em saco plástico resistente ou caixa adequada para proteção do produto.	KG	950 ✓	R\$ 41,00 ✓	R\$ 38.950,00
VALOR TOTAL					R\$ 844.497,00

Peixe 04 de agosto de 2026 ✓


Wisley Negreiros De Sousa
Diretor de Planejamento
Decreto 049/2025

VISTO PELO
CONTROLE INTERNO