



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

SECRETARIAS DEMANDANTES: Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

1. NECESSIDADE: aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

1.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: A presente contratação mostra-se necessária em razão da obrigação legal e da relevância social da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução FNDE nº 04/2026, que determina a aplicação mínima de 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural. Tal exigência não se limita a um comando normativo, mas traduz uma política pública de caráter estratégico, voltada tanto à promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS, quanto ao fortalecimento da economia local e regional. Ao priorizar a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, fomenta-se a geração de emprego e renda no campo, estimula-se a permanência das famílias em suas propriedades rurais, valoriza-se a produção sustentável e garante-se a oferta de alimentos frescos, diversificados e de maior qualidade nutricional. Ademais, a medida contribui para o cumprimento do direito constitucional à alimentação adequada, essencial ao pleno desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos atendidos pela rede pública. Ressalte-se que a aquisição direta junto aos agricultores familiares possibilita ainda maior controle da qualidade dos produtos, aproxima o poder público dos produtores locais e reduz custos logísticos, assegurando eficiência, economicidade e impacto social positivo. Dessa forma, a contratação em tela atende, simultaneamente, às finalidades de observância da legislação federal, de garantia da efetividade das políticas públicas educacionais e de incentivo ao desenvolvimento econômico e social sustentável do Município de Frederico Westphalen/RS, mostrando-se, portanto, medida indispensável e de interesse público.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO: A presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Frederico Westphalen para o exercício de 2026, estando alinhada ao planejamento estratégico da Administração e às necessidades previamente identificadas pelas Secretarias competentes.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Os objetos a serem fornecidos são de natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- b) A contratação será realizada por meio de CHAMADA PÚBLICA nos termos do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026, em consonância com a Lei nº 14.660/2023, em consonância com a Lei nº 14.660/2023, que alterou dispositivos da Lei nº 11.947/2009.
- c) Para o fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar a documentação exigida para fins de habilitação.
- d) O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- e) O objeto desta licitação tem natureza comum, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

3.1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- a) A contratada deverá entregar as mercadorias rigorosamente de acordo com as especificações estabelecidas, sendo que serão recusadas e devolvidas no ato da entrega caso não correspondam à qualidade exigida.
- b) A contratada deverá fornecer verduras, legumes e frutas de boa qualidade, com tamanho médio padronizado, observando os seguintes requisitos:
- Garantir que os produtos estejam isentos de substâncias terrosas;
 - Garantir que os produtos não apresentem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
 - Garantir que os produtos estejam livres de parasitas, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens;
 - Garantir que os produtos não apresentem umidade externa anormal;
 - Garantir que os produtos estejam isentos de odor e sabor estranhos;
 - Garantir que os produtos estejam livres de quaisquer enfermidades.
- c) A contratada deverá acondicionar todos os produtos em embalagens novas e adequadas à natureza do alimento, que não causem danos, não comprometam a aparência e assegurem a plena utilização.
- d) A contratada deverá identificar, de forma clara e legível, nas embalagens:
- Nome do produto,
 - Data de validade;
 - Identificação do produtor ou fornecedor.
- e) A contratada deverá realizar as entregas das mercadorias em até **05 (cinco) dias após a solicitação formal** da nutricionista responsável, sendo que a entrega deverá ocorrer diretamente nas escolas e/ou no depósito do setor de alimentação escolar, conforme determinação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.
- f) A contratada deverá submeter os produtos à conferência de quantidade e qualidade, a ser realizada pelo(a) Diretor(a) ou Merendeira de cada escola solicitante, e/ou por servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, sob acompanhamento da nutricionista do Município.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES: O quantitativo estimado para a contratação pretendida é o correspondente com a tabela abaixo:

Item	Produto	Quant EMEI	Quant. EMEF
1.	ALFACE Características: Lisa ou crespa, de 1ª qualidade, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes.	1000 un	1000 un
2.	AÇÚCAR MASCADO Características: Embalagem de 1 kg, não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Prazo de validade mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega.	200 kg	-
3.	BANANA CATURRA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	3500 kg	3500 kg
4.	BANANA PRATA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, com grau médio de maturação, livre de machucados, bolores e sujidades.	2500 kg	-
5.	BATATA-DOCE Características: In natura, de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou	400 kg	200 kg



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
6.	BERGAMOTA Características: In natura, nova, de 1º qualidade, grau de amadurecimento médio, com casca sã e sem rupturas. Livre de sujidades e parasitas.	1000 kg	500 kg
7.	BETERRABA Características: Padrão médio e uniforme, de 1ª qualidade, sem folhas, sem ferimentos ou defeitos, sem terra aderida à superfície.	300 kg	300 kg
8.	BISCOITO DE GRÃOS E FIBRAS Características: Biscoito salgado, tipo torradinha de grãos e fibras, textura crocante, sem adição de açúcar, embalado em pacotes próprios para alimentos.	200 kg	200 kg
9.	BISCOITO SALGADO ASSADO Características: Biscoito assado, salgado, tipo palito, textura crocante, sem adição de açúcar, embalado em pacotes próprios para alimentos.	200 kg	200 kg
10.	BISCOITO DE POLVILHO COM MIX DE VEGETAIS: Biscoito de polvilho, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, com batata doce e mix de vegetais, sabores: beterraba, espinafre e cenoura.	150kg	100kg
11.	BISCOITO INTEGRAL DE ERVAS FINAS Características: Biscoito assado, tipo palito, crocante, com farinha integral e especiarias. Embalado em pacotes próprios para alimentos.	150kg	200kg
12.	BRÓCOLIS Características: In natura, de 1ª qualidade, bem formado, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. Tamanho médio, unidade de aproximadamente 400 a 600 g.	500 un	300 un
13.	CENOURA Características: Nova, de 1º qualidade, tamanho médio, de casca sã e sem folhas. Livre de parasitas e sujidades.	400 Kg	300 Kg
14.	CHIMIA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR Características: Doce caseiro/geleia de frutas sem açúcar, obtido por cocção de frutas inteiras, em pedaços ou polpa, adicionado ou não de água, pectina, especiarias e frutas desidratadas. Não será permitida a adição de corantes, açúcar, farinhas e amido de milho.	300 kg	-
15.	CHIMIA DE FRUTAS Características: Tipo caseira, sem adição de conservantes, em embalagens de 1kg. Sabores diversos.	-	300kg
16.	COUVE-FLOR Características: In natura, de 1ª qualidade, bem formada, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação. Tamanho médio, unidade de aproximadamente 400 a 600 g.	400 un	300 un
17.	CUCA CASEIRA Características: Cuca de 1ª qualidade, com aspecto de massa	-	400 kg



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	cozida, miolo poroso, leve e homogêneo, sabor e odor característicos. Preparada a partir de matérias-primas sãs, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Produto não queimado ou mal cozido. Embalada individualmente ou em fatias em embalagens próprias para alimentos, com rotulagem completa.		
18.	FEIJÃO PRETO Características: Tipo 1, novo, acondicionado em embalagem plástica transparente de 5 kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos ou corpos estranhos.	800 Kg	700 Kg
19.	LARANJA Características: In natura, de 1ª qualidade, com grau médio de amadurecimento, casca sã e sem rupturas, livre de sujidades e parasitas.	800 Kg	800 Kg
20.	MANDIOCA INSPECIONADA Características: De 1º qualidade, descascada, livre de sujidades e parasitas, em embalagem de 1kg, com o rótulo de inspeção na embalagem.	400 kg	300 kg
21.	MASSA PARA MINI PIZZA Características: Massa pré-assada e congelada, preparada à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura, fermento e sal. Não pode conter leite ou derivados, ovos, açúcar ou corantes.	150 kg	-
22.	MORANGA CABOTIÁ Características: Legume in natura. Características: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniformes, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica e livre de brotos. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	300 kg	350 kg
23.	MORANGO: Características: Fresco, orgânico, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas.	700KG	
24.	PÃO DE CACHORRO-QUENTE Características: Características: aspecto de massa cozida, preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado.	350kg	350kg
25.	PÃO FRANCÊS Características: Pão francês fresco, de 1ª qualidade, com aspecto de massa cozida, preparado a partir de matérias-primas sãs, em perfeito estado de conservação. Produto não queimado ou mal assado. Embalado em sacos próprios para alimentos, com rotulagem mínima (fabricante, fabricação e validade).	-	650 kg
26.	PÃO SOVADO Características: Produto fresco. O pão precisa ser bem crescido (não abatulado) e assado. Embalagem/rotulagem: deve ser bem embalado um a um em pacotes plásticos transparentes próprio para alimentos, contendo etiqueta com no	2.800kg	-



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação e data de validade. OBS: Por ser produto processado, necessita de laudo (licença sanitária) da Vigilância Sanitária.		
27.	QUEIJO FATIADO Características: Queijo tipo mussarela fatiado. Cor, odor e sabor característicos. Livre de odores e sabores estranhos. Ausência de qualquer tipo de impureza e elementos estranhos.	150 Kg	150 Kg
28.	REPOLHO Características: de 1º qualidade, apresentando grau de evolução completo, de tamanho médio, aroma e cor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: Ter proteção mínima de folhas verdes.	800 Kg	800 Kg
29.	TEMPERO VERDE Características: Salsa e cebolinha frescas, de 1ª qualidade, com folhas íntegras, livres de insetos, fungos e elementos estranhos, sem furos ou folhas deterioradas.	600 maços	600 maços
30.	TOMATE Características: In natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.	1500 kg	1200 kg
31.	SUCO INTEGRAL DE UVA Características: Suco de uva tinto integral, 100% natural, sem adição de açúcar, sem conservantes, pronto para consumo.	500 litros	500 litros
32.	SUCO DE BERGAMOTA INTEGRAL Características: Suco integral de bergamota, 100% natural, sem adição de açúcar, pasteurizado, não fermentado, não alcoólico.	300 litros	200 litros
33.	SUCO DE ABACAXI INTEGRAL Características: Suco integral de abacaxi, 100% natural, sem adição de açúcar, pasteurizado, não fermentado, não alcoólico.	300 litros	200 litros

4.1. O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO: Foram analisadas as alternativas disponíveis para atender à demanda de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS. Uma possibilidade considerada foi a aquisição direta, com base no valor da contratação. No entanto, essa alternativa não se mostra adequada, pois o fornecimento de alimentos para a merenda escolar é contínuo e periódico, geralmente ultrapassando os limites permitidos para esse tipo de contratação, o que comprometeria a legalidade e a regularidade do processo. Também se avaliou a realização de processos licitatórios pontuais sempre que houvesse necessidade de compra. Apesar de viável, essa alternativa implicaria aumento de burocracia, maior tempo de tramitação dos processos e risco de desabastecimento nas unidades escolares, além de dificultar o planejamento e a eficiência administrativa. Outra opção seria a contratação por meio de pregão, com entregas únicas ou em lotes previamente definidos. Contudo, essa modalidade reduziria a flexibilidade das aquisições parceladas, podendo ocasionar desperdícios, dificuldades de armazenamento e maior comprometimento orçamentário. Diante dessas



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

limitações, a alternativa mais adequada é a realização de chamada pública, que permite a seleção de fornecedores da agricultura familiar de forma transparente e compatível com as especificidades do fornecimento à alimentação escolar. Essa forma de contratação favorece o planejamento das aquisições, garante regularidade no fornecimento, valoriza os produtores locais e contribui para a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: A presente Chamada Pública tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS, durante o ano letivo de 2026, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Essa modalidade de contratação é viável, pois permite que a Administração Pública realize a aquisição de forma ágil e menos burocrática, garantindo a legalidade do procedimento, o atendimento aos requisitos técnicos, nutricionais e higiênico-sanitários exigidos pela legislação vigente, além de assegurar a escolha da proposta mais vantajosa para o interesse público. Ademais, essa solução contribui para o fornecimento contínuo e regular dos alimentos, promove a segurança alimentar dos estudantes e possibilita o planejamento das aquisições conforme a demanda das unidades escolares, evitando desperdícios e assegurando maior eficiência no uso dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação respeita os princípios da economicidade, eficiência e planejamento que orientam a gestão pública, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar local e garante a qualidade da merenda escolar.

7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado. No caso em análise, a natureza do objeto, revela-se perfeitamente compatível com a divisão em itens, de acordo com a especificidade de cada produto. Essa forma de parcelamento favorece a participação de um maior número de fornecedores, especialmente aqueles especializados em determinados gêneros alimentícios, ampliando a competitividade, assegurando melhores condições de preço e qualidade, e evitando a concentração do fornecimento em um único participante. Além disso, a adoção da análise de viabilidade e adequação das propostas permite que as contratações sejam realizadas de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, garantindo maior eficiência administrativa, planejamento orçamentário e segurança no abastecimento contínuo da rede de ensino.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS: Com a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Frederico Westphalen/RS, pretende-se garantir a oferta regular e de qualidade da alimentação escolar, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, promovendo sua saúde e desenvolvimento por meio de uma alimentação adequada e compatível com suas necessidades. Além disso, busca-se fomentar a agricultura familiar local e regional, incentivando a produção sustentável, a geração de renda e o fortalecimento da economia local, ao mesmo tempo em que se estimulam práticas agroecológicas e sustentáveis, valorizando alimentos frescos, sazonais e ambientalmente responsáveis. O procedimento visa ainda cumprir as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente no que tange à exigência de aquisição mínima de 30% dos gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, fortalecendo o vínculo entre o campo e a cidade, promovendo a integração entre a comunidade escolar e os produtores rurais. Por fim, busca-se assegurar a transparência e a eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio de um processo de compra pautado na legalidade, economicidade e no interesse público.



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

a) Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Nos termos do art. 117, § 3º da Lei nº 14.133/2021, fica designada a nutricionista da Secretária Municipal de Educação e Cultura, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, e determinar o que for necessário para a regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.

b) Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

a) elaboração de minuta do edital;

b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;

c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

d) elaboração de minuta do contrato;

e) encaminhamento do processo para análise jurídica;

f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;

g) publicação e divulgação do edital e anexos;

h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;

i) realização do certame, com suas respectivas etapas;

j) realização de empenho; e

l) assinatura e publicação do contrato.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para o fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. O fornecimento pretendido é autônomo e prescinde de contratações correlatas ou interdependentes, sendo suficiente, por si só, para assegurar o atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS: A aquisição de alimentos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar em Frederico Westphalen/RS traz benefícios ambientais importantes, como a redução das emissões de gases de efeito estufa, devido à menor distância de transporte, e o incentivo a práticas agrícolas mais sustentáveis, que preservam o solo, a biodiversidade e a água. Além disso, a produção local pode estimular a agroecologia e reduzir o desperdício de alimentos. No entanto, é necessária atenção para possíveis impactos negativos, como o uso excessivo de recursos naturais, a pressão sobre áreas de preservação, a geração inadequada de resíduos e a prática de monoculturas, que podem comprometer o meio ambiente. Para minimizar esses riscos, é fundamental apoiar a capacitação dos produtores, adotar critérios ambientais na compra e monitorar a qualidade dos produtos, garantindo uma atuação sustentável e responsável.

Frederico Westphalen/RS, 23 de junho de 2026.

Maristela Piovesan Freitas
Secretária Municipal de Educação e Cultura