



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
Chamada Pública – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VENDELINO

Secretaria Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Turismo

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade atender à demanda contínua de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades da rede municipal de ensino, compreendendo as instituições EMEI Estrelinhas do Recanto, EMEI Pequeno Paraíso, EMEF Mathias Fonseca e EMEF 29 de Abril. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos estudantes e instrumento essencial para a promoção da saúde, do desenvolvimento cognitivo e da permanência escolar, sendo dever do Poder Público assegurar sua adequada oferta, conforme diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Nesse contexto, a necessidade da contratação decorre da obrigatoriedade legal de fornecimento de alimentação balanceada, nutricionalmente adequada e segura aos alunos da rede pública, respeitando as recomendações nutricionais estabelecidas pelos órgãos competentes. A ausência ou descontinuidade no fornecimento desses gêneros comprometeria diretamente a execução do calendário escolar e a qualidade do ensino, além de afetar o bem-estar dos estudantes.

Ademais, a contratação por meio de Chamada Pública busca fomentar a agricultura familiar local e regional, promovendo o desenvolvimento econômico sustentável, a geração de renda e o fortalecimento da produção local, em consonância com os princípios do PNAE. Tal medida também contribui para a oferta de alimentos frescos, diversificados e de melhor qualidade, alinhando-se às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, pela Lei nº 11.947/2009 e demais normativos aplicáveis.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra-se alinhada com o planejamento estratégico da Administração Municipal, estando prevista como ação essencial ao funcionamento regular da rede de ensino. Trata-se de despesa contínua e previsível, vinculada diretamente à manutenção das atividades educacionais e ao cumprimento das políticas públicas de alimentação escolar.

A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE é recorrente e indispensável, sendo planejada com base no número de alunos matriculados, na periodicidade das refeições e no calendário letivo. Dessa forma, sua



previsão no planejamento anual garante maior eficiência na gestão dos recursos públicos e evita descontinuidade no fornecimento dos alimentos.

Importante destacar que o planejamento da contratação considera também a necessidade de atendimento às diretrizes federais do PNAE, especialmente no que se refere à aquisição mínima de gêneros da agricultura familiar, reforçando o compromisso da Administração com o desenvolvimento local e com a sustentabilidade das políticas públicas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação deverá observar integralmente as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, atualizada pela Lei nº 15.226/2025, bem como as disposições da Resolução FNDE nº 04/2026, especialmente no que tange à obrigatoriedade de aquisição de, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, conforme disposto na legislação vigente. Tal exigência visa promover o desenvolvimento local sustentável, a segurança alimentar e a valorização da produção regional.

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente aos padrões de qualidade, sanidade e adequação nutricional exigidos pelo PNAE, devendo ser frescos, de primeira qualidade, isentos de substâncias impróprias ao consumo, com características sensoriais preservadas (cor, odor, sabor e textura), e devidamente acondicionados conforme sua natureza. Produtos de origem animal deverão possuir inspeção sanitária obrigatória (SIM, SIE ou SIF), enquanto os produtos de origem vegetal deverão estar em conformidade com as normas da vigilância sanitária, sendo vedado o fornecimento de alimentos com sinais de deterioração ou fora do prazo de validade.

Além disso, deverá ser observado o cumprimento das diretrizes nutricionais do PNAE, incluindo a oferta de alimentação saudável, adequada e diversificada, respeitando as necessidades nutricionais dos alunos por faixa etária e período de permanência na escola. É vedada a aquisição de alimentos ultraprocessados com alto teor de sódio, açúcares e gorduras saturadas, conforme orientações do FNDE, devendo-se priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, com incentivo ao consumo de frutas, verduras, legumes e preparações tradicionais da cultura alimentar local.

Os fornecedores interessados deverão atender aos requisitos de habilitação previstos na Chamada Pública, incluindo a apresentação da documentação comprobatória de sua condição como agricultor familiar, por



meio do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), que substitui a antiga DAP, conforme regulamentação vigente. No caso de grupos formais, como cooperativas e associações, deverão ser apresentados os documentos constitutivos, a relação dos agricultores participantes e a comprovação de regularidade fiscal e jurídica.

A logística de fornecimento deverá assegurar a entrega dos produtos em condições adequadas de conservação, higiene e integridade, respeitando as normas sanitárias aplicáveis. Produtos perecíveis deverão ser transportados sob condições controladas de temperatura, sendo exigido o uso de veículos apropriados, limpos e, quando necessário, refrigerados. As entregas deverão ocorrer conforme cronograma previamente estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, diretamente nas unidades escolares.

Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados e identificados, contendo informações claras quanto à origem, data de produção, prazo de validade e lote, assegurando a rastreabilidade dos alimentos. A rastreabilidade é requisito essencial, especialmente para produtos de origem animal e orgânicos, permitindo o controle de qualidade e a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia de fornecimento.

Além disso, deverá ser garantido o cumprimento integral das quantidades e especificações previstas, sendo vedada a substituição de produtos sem autorização prévia da Administração. O descumprimento das condições estabelecidas poderá ensejar a aplicação de sanções administrativas, conforme previsto no edital e na legislação vigente.

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, com atuação direta de nutricionista responsável técnico, que verificará a conformidade dos produtos com o cardápio escolar planejado, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, conforme parâmetros definidos pela Resolução FNDE nº 04/2026.

Por fim, a contratação deverá observar princípios de sustentabilidade, incentivo à produção local, redução de desperdícios e promoção da alimentação saudável, alinhando-se às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, bem como às diretrizes atualizadas do PNAE estabelecidas pela legislação vigente.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E MEMÓRIA DE CÁLCULO



As quantidades estimadas para a contratação foram definidas com base no levantamento do consumo histórico das unidades escolares, no número de alunos atendidos e no planejamento do cardápio escolar elaborado por profissional nutricionista. Foram considerados ainda fatores como frequência escolar, diversidade alimentar e equilíbrio nutricional das refeições ofertadas.

A planilha anexa detalha os quantitativos por item e por unidade escolar, totalizando uma ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios e grãos. Tal diversidade visa garantir a oferta de refeições equilibradas, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos em diferentes faixas etárias.

As quantidades também foram dimensionadas de forma a possibilitar economia de escala e otimização logística, evitando desperdícios e assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos. Ressalta-se que os dados utilizados possuem respaldo documental e técnico, conforme constante no anexo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO

O levantamento de mercado foi realizado considerando as possibilidades de fornecimento por meio da agricultura familiar, cooperativas, associações e fornecedores locais e regionais, em conformidade com as diretrizes do PNAE. Observou-se que há disponibilidade de produtores aptos a atender a demanda, especialmente no fornecimento de hortifrutigranjeiros e produtos de origem animal.

A escolha da Chamada Pública como modalidade de contratação justifica-se por ser o instrumento legalmente previsto para aquisição de alimentos da agricultura familiar, garantindo maior transparência, competitividade e inclusão social.

Essa modalidade permite a participação direta dos produtores, eliminando intermediários e promovendo preços mais justos. Além disso, a aquisição local reduz custos logísticos, melhora a qualidade dos produtos fornecidos e fortalece a economia regional. Comparativamente a outras modalidades, a Chamada Pública apresenta melhor custo-benefício e maior aderência às políticas públicas de alimentação escolar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nos preços unitários de referência constantes na planilha anexa, obtidos por meio de pesquisa de mercado, análise de contratações anteriores e parâmetros regionais de comercialização. Os valores refletem a realidade local e foram



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



definidos de forma a garantir equilíbrio entre economicidade e qualidade dos produtos.

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO DO OBJETO	VALOR ORÇADO	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	500	Kg	Aipim – kg. Descascado e congelado, de primeira qualidade, raízes íntegras, limpas, sem fibras excessivas, odor e sabor característicos.	R\$ 12,00	R\$ 6.000,00
2	50	Kg	Alho – kg. In natura, de primeira qualidade, bulbos íntegros, firmes, sem brotações ou mofo.	R\$ 35,99	R\$ 1.799,50
3	345	Unid	Arroz Integral – kg. Tipo 1, grãos inteiros, limpos, isentos de impurezas, embalagem de 1kg.	R\$ 5,99	R\$ 2.066,55
4	600	Unid	Arroz Parboilizado - 5 kg. Tipo 1, grãos inteiros, soltos, isentos de sujidades e impurezas, embalagem de 5 kg.	R\$ 29,99	R\$ 17.994,00
5	400	Unid	Biscoito Colonial Amanteigada Caseiro - pacote 1kg. De primeira qualidade, íntegro, bem assado, sabor e aroma característicos, embalagem de 1 kg.	R\$ 30,00	R\$ 12.000,00
6	80	Kg	Bisteca suína – kg. De primeira qualidade, congelada, com coloração característica, sem excesso de gordura ou odores.	R\$ 30,90	R\$ 2.472,00
7	400	Kg	Carne bovina 1ª cortada em bifés –kg. De primeira, cortada em bifés, congelada, macia, sem excesso de gordura ou nervos.	R\$ 46,90	R\$ 18.760,00
8	600	Kg	Carne bovina 1ª em iscas-kg. De primeira, cortada em iscas, fresca ou congelada, limpa, sem excesso de gordura.	R\$ 46,90	R\$ 28.140,00
9	350	Kg	Carne de gado de panela de primeira sem osso- 1kg. De primeira para panela, sem osso, congelada, macia, sem nervos ou gorduras excessivas.	R\$ 46,90	R\$ 16.415,00
10	700	Kg	Carne moída – kg. De primeira qualidade, congelada, com baixo teor de gordura, embalagem de 1kg.	R\$ 41,90	R\$ 29.330,00
11	400	Kg	Carne moída de frango – kg. De primeira qualidade, congelada, sem pele e sem excesso de gordura.	R\$ 26,90	R\$ 10.760,00
12	200	Kg	Carne suína - lombo sem osso- kg. De primeira qualidade, congelada, limpa e com pouca	R\$ 30,90	R\$ 6.180,00



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



			gordura.		
13	200	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango-kg. De primeira qualidade, congelada, com coloração característica, sem odores.	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
14	450	Kg	Cebola-kg. Bulbos firmes, secos, sem brotos ou partes deterioradas.	R\$ 5,99	R\$ 2.695,50
15	450	Unid	Creme de leite. Produto industrializado, homogêneo, embalagem de 200 ml.	R\$ 3,80	R\$ 1.710,00
16	500	Unid	Feijão Carioca - 1 kg (tipo 1, grãos inteiros, limpos, sem impurezas, embalagem de 1 kg)	R\$ 11,75	R\$ 5.875,00
17	200	Kg	Fígado bovino limpo- kg (de primeira qualidade, congelado, sem membranas ou odores)	R\$ 19,90	R\$ 3.980,00
18	170	Unid	Geleia sem açúcar (sabores variados, pote de 250g)	R\$ 28,00	R\$ 4.760,00
19	8500	Unid	Leite UHT INTEGRAL - Litro (esterilizado, embalagem longa vida, 1 litro)	R\$ 5,50	R\$ 46.750,00
20	200	Unid	Leite em pó INTEGRAL - 1 kg (de boa solubilidade, embalagem de 1 kg.)	R\$ 38,00	R\$ 7.600,00
21	320	Kg	Morango - pacote de 1kg. De primeira qualidade, frutos íntegros, firmes, sem sinais de deterioração.	R\$ 25,00	R\$ 8.000,00
22	700	Kg	Peito de frango sem osso-kg (de primeira qualidade, congelado, limpo, sem pele)	R\$ 22,00	R\$ 15.400,00
23	250	Kg	Pepino salada -kg (de primeira qualidade, firme, sem manchas ou danos)	R\$ 6,99	R\$ 1.747,50
24	80	Kg	Pernil suíno sem osso- kg (de primeira qualidade, congelado, limpo, sem excesso de gordura)	R\$ 30,90	R\$ 2.472,00
25	400	Unid	Queijo do tipo muçarela fatiado - 1 kg. De primeira qualidade, fatiado uniforme, embalagem de 1 kg.	R\$ 43,00	R\$ 17.200,00
26	100	Unid	Queijo Ralado de 500g (de primeira qualidade, sem mofo e embalagem de 500 g)	R\$ 43,00	R\$ 4.300,00
27	800	Unid	Requeijão cremoso - (textura homogênea, embalagem de 170 g)	R\$ 12,00	R\$ 9.600,00
28	210	Unid	Suco de maçã integral (sem adição de açúcar, sabor e aroma característicos, garrafa de vidro de 1L ou 1,5L)	R\$ 19,63	R\$ 4.122,30
29	400	Kg	Sobrecoxa de frango- kg (de primeira qualidade, congelada, sem odores)	R\$ 17,00	R\$ 6.800,00



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



30	400	Unid	Suco de uva integral (sem adição de açúcar, sabor e aroma característicos, garrafa de vidro 1,5L)	R\$ 19,63	R\$ 7.852,00
31	300	Kg	Abobrinha - kg de primeira qualidade, firme, sem danos ou manchas	R\$ 6,77	R\$ 2.031,00
32	350	Unid	Alface crespa - (e primeira qualidade, folhas verdes, frescas, sem sinais de murcha, unidade)	R\$ 3,50	R\$ 1.225,00
33	500	Unid	Brócolis - (de primeira qualidade, floretes firmes, cor verde intensa, unidade)	R\$ 6,66	R\$ 3.330,00
34	400	Unid	Couve flor . De primeira qualidade, inflorescência compacta, sem manchas, unidade.	R\$ 7,58	R\$ 3.032,00
35	900	Kg	Melão - kg (de primeira qualidade, maduro, firme, sem rachaduras)	R\$ 12,50	R\$ 11.250,00
36	200	Kg	Milho - kg (de primeira qualidade, grãos íntegros, frescos)	R\$ 12,50	R\$ 2.500,00
37	150	Kg	Pimentão verde - kg (fresco, de primeira qualidade, firme, sem manchas ou danos)	R\$ 12,50	R\$ 1.875,00
38	500	Kg	Repolho branco - kg (de primeira qualidade, folhas firmes e compactas)	R\$ 7,00	R\$ 3.500,00
39	130	Kg	Repolho roxo - kg (de primeira qualidade, folhas firmes, coloração característica)	R\$ 8,00	R\$ 1.040,00
40	250	Molho	Tempero verde - molho (cebolinha e salsa, frescas, folhas verdes, sem sinais de murchas)	R\$ 3,99	R\$ 997,50
41	300	Kg	Vagem - kg (de primeira qualidade, fresca, íntegra, sem fios ou manchas)	R\$ 17,00	R\$ 5.100,00
42	1000	Kg	Mamão - kg (formosa, de primeira qualidade, maduro, firme, sem danos)	R\$ 13,25	R\$ 13.250,00
43	2000	Kg	Banana caturra - kg (de primeira qualidade, madura, sem amassados ou machas)	R\$ 8,59	R\$ 17.180,00
44	800	Kg	Maçã - kg (gala ou fuji, de primeira qualidade, firme, sem manchas ou danos)	R\$ 12,90	R\$ 10.320,00
45	1000	Kg	Banana prata - kg (de primeira qualidade, madura, sem danos)	R\$ 8,66	R\$ 8.660,00
46	400	Kg	Tomate gaúcho - kg (de primeira qualidade, firme, sem rachaduras)	R\$ 12,99	R\$ 5.196,00
47	500	Kg	Tomate longa vida - kg (de primeira qualidade, firme, sem danos)	R\$ 10,00	R\$ 5.000,00
48	400	Kg	Abacate - kg (de primeira qualidade, maduro, tamanho médio, sem danos)	R\$ 18,99	R\$ 7.596,00
49	750	Unid	Abacaxi -uni (pérola, de primeira	R\$ 9,99	R\$ 7.492,50



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



			qualidade, maduro, sabor doce, sem danos)		
50	230	Kg	Ameixa - kg (de primeira qualidade, firme, madura, sem danos)	R\$ 9,99	R\$ 2.297,70
51	600	Kg	Batata doce - kg (rosa ou branca, de primeira qualidade, firme, sem brotações)	R\$ 6,99	R\$ 4.194,00
52	1800	Kg	Batata inglesa - kg (branca ou rosa, de primeira qualidade, firme, sem brotos ou manchas)	R\$ 5,00	R\$ 9.000,00
53	500	Kg	Cenoura - kg (de primeira qualidade, firme, sem rachaduras tamanho médio)	R\$ 6,21	R\$ 3.105,00
54	350	Kg	Moranga - kg (cabotiá, de primeira qualidade, casca íntegra, firme)	R\$ 6,11	R\$ 2.138,50
55	220	Kg	Bergamota - kg (de primeira qualidade, madura, sem danos)	R\$ 6,99	R\$ 1.537,80
56	400	Kg	Beterraba - kg (de primeira qualidade, firme, sem rachaduras)	R\$ 7,99	R\$ 3.196,00
57	300	Kg	Caqui - kg (de primeira qualidade, maduro, sem danos)	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
58	40	Kg	Cebola roxa - kg (de primeira qualidade, firme, sem brotos)	R\$ 7,50	R\$ 300,00
59	200	Kg	Chuchu - kg (de primeira qualidade, firme, sem danos)	R\$ 6,99	R\$ 1.398,00
60	400	Molho	Espinafre - molho (fresco, folhas verdes, sem sinais de murcho)	R\$ 5,00	R\$ 2.000,00
61	150	Kg	Goiaba - kg (de primeira qualidade, madura, firme)	R\$ 12,91	R\$ 1.936,50
62	950	Kg	Laranja bahia - kg (de primeira qualidade, suculenta, madura)	R\$ 8,99	R\$ 8.540,50
63	500	Kg	Laranja do céu - kg (de primeira qualidade, madura, sem danos)	R\$ 7,99	R\$ 3.995,00
64	300	Kg	Limão - kg (tahiti, de primeira qualidade, firme, suculento)	R\$ 8,01	R\$ 2.403,00
65	800	Kg	Manga - kg (tommy, de primeira qualidade, madura, sem danos)	R\$ 12,89	R\$ 10.312,00
66	500	Kg	Maracujá - kg (de primeira qualidade, casca íntegra, maduro)	R\$ 18,90	R\$ 9.450,00
67	900	Kg	Melancia - kg (de primeira qualidade, madura, firme)	R\$ 4,50	R\$ 4.050,00
68	600	Dúzia	Ovos - dúzias (frescos, casca íntegra, limpos, em dúzias)	R\$ 12,00	R\$ 7.200,00
69	500	Kg	Pera - kg (williams, de primeira qualidade, firme, madura)	R\$ 12,21	R\$ 6.105,00
70	250	Kg	Pêssego - kg (de primeira qualidade, maduro, sem danos)	R\$ 9,99	R\$ 2.497,50
71	200	Kg	Figo - kg (in natura, de primeira qualidade, maduro, sem danos)	R\$ 18,91	R\$ 3.782,00
72	150	Kg	Pinhão - kg (fresco, de primeira qualidade, íntegro, sem mofo)	R\$ 15,99	R\$ 2.398,50
73	250	Kg	Rabanete - kg (de primeira qualidade, fresco, sem danos)	R\$ 11,99	R\$ 2.997,50



74	550	Kg	Uva - kg (niagara, de primeira qualidade, cachos íntegros, sem danos)	R\$ 12,50	R\$ 6.875,00
75	700	Kg	Feijão preto - kg (tipo 1, grãos inteiros, limpos, sem impurezas)	R\$ 10,38	R\$ 7.266,00
				VALOR TOTAL	R\$ 528.821,85

O valor global estimado da contratação corresponde ao somatório dos itens e quantitativos previstos, contemplando todos os gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda escolar durante o período contratual.

A metodologia adotada assegura a compatibilidade dos valores com os praticados no mercado, evitando sobrepreço e garantindo a correta aplicação dos recursos públicos, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência e economicidade.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública, com fornecimento contínuo ao longo do período letivo, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação. O fornecimento será realizado diretamente nas unidades escolares, garantindo agilidade e eficiência na distribuição.

A solução contempla toda a cadeia de fornecimento, incluindo produção, seleção, transporte e entrega dos alimentos, observando rigorosamente as condições sanitárias e de qualidade. Nos casos aplicáveis, também serão exigidas condições específicas de conservação, como refrigeração e congelamento, garantindo a integridade dos produtos.

Embora não haja necessidade de manutenção ou assistência técnica, a solução exige acompanhamento constante por parte da equipe gestora e fiscalização rigorosa quanto à qualidade e regularidade das entregas, assegurando o pleno atendimento das necessidades da Administração.

7. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

A contratação será realizada de forma parcelada, considerando a natureza dos produtos e a necessidade de fornecimento contínuo ao longo do período letivo. O parcelamento é essencial para garantir a qualidade dos alimentos, especialmente dos produtos perecíveis, evitando perdas e desperdícios.

Além disso, o parcelamento possibilita a participação de um maior número de fornecedores, especialmente agricultores familiares, promovendo



maior competitividade e inclusão social. Essa estratégia também contribui para a descentralização da contratação e fortalecimento da economia local.

Portanto, o parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, sendo a melhor alternativa para atender às necessidades da Administração de forma eficiente e sustentável.

8. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação visa assegurar o fornecimento regular de alimentação escolar de qualidade, contribuindo para a melhoria do desempenho escolar, da saúde e do bem-estar dos alunos. Espera-se também a promoção de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de alimentos diversificados e nutricionalmente equilibrados.

Do ponto de vista econômico, busca-se a otimização dos recursos públicos, com aquisição a preços compatíveis com o mercado e redução de custos logísticos. Além disso, pretende-se fortalecer a agricultura familiar e a economia local, gerando impactos positivos na comunidade.

Outro resultado esperado é a melhoria da gestão dos recursos alimentares, com planejamento adequado, controle de estoque e redução de desperdícios, garantindo maior eficiência na execução do programa.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Antes da formalização da contratação, deverão ser adotadas providências como a elaboração do edital de Chamada Pública, definição do cronograma de entregas e capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato. Também será necessária a organização dos espaços de armazenamento nas unidades escolares.

A equipe técnica deverá ser orientada quanto aos critérios de recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, garantindo o cumprimento das normas sanitárias. A atuação do nutricionista será fundamental na definição dos cardápios e acompanhamento da execução contratual.

Adicionalmente, deverão ser realizados ajustes administrativos e operacionais para garantir a adequada execução do contrato, incluindo comunicação com os fornecedores e definição de rotinas de controle e fiscalização.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES



A presente contratação está diretamente relacionada a outras aquisições realizadas pela Administração, especialmente aquelas destinadas à manutenção da infraestrutura escolar, aquisição de utensílios de cozinha e contratação de serviços de transporte e armazenamento de alimentos.

Também pode haver interdependência com contratos de fornecimento de gás de cozinha, equipamentos de refrigeração e serviços de limpeza, todos essenciais para a adequada execução do programa de alimentação escolar.

A integração dessas contratações é fundamental para garantir o funcionamento eficiente das unidades escolares e o pleno atendimento das necessidades dos alunos.

11. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação apresenta impactos ambientais positivos, especialmente pela priorização de produtos locais e da agricultura familiar, reduzindo a emissão de gases decorrentes do transporte de longa distância. A utilização de alimentos frescos também contribui para a redução de resíduos e embalagens.

Como medida mitigadora, recomenda-se a adoção de práticas sustentáveis, como o uso de embalagens recicláveis, redução de desperdícios e destinação adequada de resíduos orgânicos. Também poderá ser incentivada a produção orgânica e agroecológica, quando possível.

A logística reversa e a conscientização dos fornecedores e das unidades escolares quanto às práticas ambientais adequadas são medidas importantes para minimizar impactos e promover a sustentabilidade.

12. OBRIGAÇÕES DAS CONTRATADAS

As contratadas deverão executar o objeto contratual em estrita conformidade com as disposições da Lei nº 11.947/2009, atualizada pela Lei nº 15.226/2025, bem como com a Resolução FNDE nº 04/2026 e demais normativos aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando ainda as condições estabelecidas no edital, no termo de referência e no contrato administrativo. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá atender aos princípios da qualidade, regularidade, segurança alimentar e respeito às diretrizes nutricionais, garantindo o pleno atendimento das necessidades da Administração e dos alunos da rede municipal de ensino.

Constitui obrigação das contratadas fornecer produtos de primeira qualidade, conforme especificações técnicas constantes na planilha de itens, devidamente acondicionados, dentro dos prazos de validade e em perfeitas condições de consumo. Os alimentos deverão apresentar características



sensoriais adequadas, estar livres de contaminações, deteriorações ou adulterações, sendo vedado o fornecimento de produtos fora dos padrões exigidos. No caso de produtos de origem animal, será obrigatória a apresentação de inspeção sanitária oficial (SIM, SIE ou SIF), enquanto os produtos vegetais deverão atender às normas fitossanitárias vigentes.

As contratadas deverão cumprir rigorosamente o cronograma de entregas estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo a regularidade no abastecimento das unidades escolares. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados pela Administração, com pontualidade e em conformidade com as quantidades solicitadas, sendo vedadas entregas incompletas ou fora das especificações sem prévia autorização. Eventuais intercorrências que possam comprometer o fornecimento deverão ser comunicadas imediatamente à Administração.

Também é dever das contratadas assegurar que o transporte dos gêneros alimentícios ocorra em condições adequadas de higiene, conservação e temperatura, especialmente no caso de produtos perecíveis, que deverão ser transportados sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso. Os veículos utilizados deverão estar em conformidade com as exigências sanitárias, devidamente higienizados e aptos ao transporte de alimentos, garantindo a integridade dos produtos até o momento da entrega.

As contratadas deverão manter, durante toda a execução do contrato, a regularidade de sua documentação fiscal, trabalhista e sanitária, bem como, no caso da agricultura familiar, a validade do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF). Quando se tratar de cooperativas ou associações, deverá ser mantida atualizada a relação dos produtores participantes, garantindo a rastreabilidade e a origem dos produtos fornecidos.

Outro dever essencial refere-se à rastreabilidade dos alimentos, devendo as contratadas garantir a identificação da origem dos produtos, especialmente nos casos de produtos de origem animal, orgânicos ou agroecológicos. Quando aplicável, deverá ser apresentada certificação de produto orgânico ou documentação equivalente, conforme legislação específica, assegurando a transparência e a confiabilidade do fornecimento.

As contratadas deverão ainda permitir e facilitar a fiscalização por parte da Administração, disponibilizando todas as informações necessárias e permitindo o acesso às instalações, quando solicitado. A fiscalização será exercida pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, com apoio



Município de São Vendelino
Estado do Rio Grande do Sul



da nutricionista responsável, que poderá rejeitar produtos que não estejam em conformidade com as exigências estabelecidas.

Em caso de fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, as contratadas deverão proceder à substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis. O descumprimento das obrigações contratuais poderá ensejar advertência, multa, suspensão ou demais penalidades previstas na legislação e no edital.

Por fim, as contratadas deverão observar princípios de sustentabilidade, contribuindo para a redução de desperdícios, utilização de embalagens adequadas e incentivo a práticas ambientalmente responsáveis, em consonância com as diretrizes do PNAE e com as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, reforçando o compromisso com a qualidade da alimentação escolar e com o interesse público.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante do exposto, conclui-se que a contratação por meio de Chamada Pública, no âmbito do PNAE, mostra-se plenamente adequada, viável técnica e economicamente, além de atender ao interesse público. A solução proposta garante o fornecimento regular de alimentação escolar de qualidade, promove a inclusão social e fortalece a economia local.

A análise técnica evidencia que a contratação atende aos princípios da Administração Pública, especialmente legalidade, eficiência, economicidade e sustentabilidade. Assim, recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo para a realização da Chamada Pública, nos termos da legislação vigente.

São Vendelino, 27 de março de 2026.

DÉBORA LUTZ JUCHEM

Resp. pela Secretária Municipal da Educação, Cultura, Desporto e Turismo.

Aprovo o estudo e autorizo a licitação.

RÉGIS PAULO FRITZEN

Prefeito Municipal

São Vendelino/RS