



GOVERNO MUNICIPAL

PINHEIRINHO DO VALE

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  Nosso povo merece o melhor!
Gestão 2025-2028

ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
MERENDA ESCOLAR PNAE

(Artigo 18, inciso I, da Lei 14.133/2021)

Município de Pinheirinho do Vale/RS

Demandante: Secretaria Municipal de Educação e Desporto

Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE para as escolas da Rede Municipal de Ensino do Município de Pinheirinho do Vale/RS.

Fundamentação Legal: Lei 11.947 de 2009

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar destinado à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, com a finalidade de atender às demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, bem como nas normativas complementares estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, especialmente a Resolução FNDE nº 26, de 2013, atualizada pela Resolução FNDE nº 04, de 2015, e demais regulamentações aplicáveis.

1.2. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo demonstrar a necessidade de instauração de novo procedimento de contratação pública, visando à aquisição de determinados gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em razão do esgotamento dos quantitativos anteriormente contratados e/ou da finalização do fornecimento de alguns itens, o que compromete a continuidade regular do abastecimento da merenda escolar no âmbito da rede municipal de ensino.

1.3. A alimentação escolar configura-se como política pública essencial, assegurada pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica da rede pública. Nos termos do art. 2º da referida lei, a alimentação escolar constitui direito dos alunos e dever do Estado, devendo ser garantida de forma regular e adequada. Ademais, o art. 12 estabelece que os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados por nutricionista habilitado, observando as necessidades nutricionais específicas dos estudantes durante o período letivo.

1.4. No mesmo sentido, a Resolução FNDE nº 06, de 2020, que regulamenta o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE, reforça a obrigatoriedade do fornecimento regular, contínuo e adequado de gêneros alimentícios, de forma a assegurar a execução dos cardápios planejados e o cumprimento dos parâmetros nutricionais mínimos estabelecidos pelas diretrizes do programa.



1.5. Conforme levantamento realizado pela unidade demandante, verificou-se que determinados itens alimentícios tiveram seus quantitativos integralmente consumidos antes do encerramento do período letivo, em decorrência da demanda regular, de ajustes técnicos realizados nos cardápios nutricionais e de variações no consumo dos estudantes. Tal circunstância resultou na inexistência de saldo contratual suficiente para atender às necessidades futuras, inviabilizando a continuidade do fornecimento por meio do instrumento contratual atualmente vigente.

1.6. A ausência de reposição tempestiva desses gêneros alimentícios compromete a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar, em afronta ao princípio da continuidade do serviço público, além de poder ocasionar o descumprimento das obrigações legais atribuídas à Administração Pública no âmbito do PNAE.

1.7. Ressalta-se, ainda, que a alimentação constitui direito social fundamental, previsto no art. 6º da Constituição Federal, cabendo ao Poder Público a adoção de políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme estabelecido na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.

1.8. Nesse contexto, torna-se imprescindível o fornecimento regular de refeições aos discentes da rede pública municipal. A alimentação constitui uma das necessidades fundamentais do ser humano e, além de suas implicações fisiológicas, envolve também aspectos sociais, psicológicos e econômicos. No âmbito da missão educativa e social da escola, a oferta de refeições adequadas em termos qualitativos e quantitativos contribui significativamente para a melhoria do desempenho escolar, para o desenvolvimento integral dos estudantes e para a redução da evasão escolar. Conforme orientações constantes nas cartilhas e manuais elaborados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, o Estado possui a responsabilidade de prover, promover e garantir a oferta de alimentação aos estudantes durante o período em que permanecem na escola.

1.9. Ao longo dos anos, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE consolidou-se como uma das principais políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no país, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis e para o fortalecimento da agricultura familiar, devendo, portanto, ter sua execução assegurada de forma contínua e eficiente.

1.10. Nesse sentido, a aquisição dos gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento regular de refeições aos alunos matriculados nas seis (06) escolas da Rede Municipal de Ensino, abrangendo unidades localizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural, assegurando a adequada execução do programa de alimentação escolar durante o período letivo.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Administração Municipal e às diretrizes estabelecidas para a execução das políticas públicas



voltadas à alimentação escolar, especialmente no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.2. A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural atende às disposições da legislação federal aplicável ao PNAE, em especial à obrigatoriedade de destinação de, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE para a aquisição direta de produtos da agricultura familiar, conforme previsto na legislação vigente.

2.3. Nesse contexto, a contratação mostra-se plenamente compatível com o planejamento da Secretaria Municipal de Educação e Desporto, uma vez que os itens a serem adquiridos integram o planejamento anual da alimentação escolar e são indispensáveis para a elaboração e execução dos cardápios nutricionais destinados aos alunos da rede municipal de ensino.

2.4. Ademais, a presente contratação encontra respaldo no planejamento das contratações públicas do Município, observando os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à necessidade de planejamento prévio das aquisições públicas, à busca pela eficiência administrativa e à promoção do desenvolvimento local sustentável.

2.5. Ressalta-se, ainda, que a aquisição de produtos da agricultura familiar contribui para o fortalecimento da economia local e regional, incentivando a produção agrícola familiar, promovendo a geração de renda no meio rural e assegurando o fornecimento de alimentos frescos e de qualidade para a alimentação escolar.

2.6. Dessa forma, verifica-se que a presente contratação está devidamente alinhada ao planejamento administrativo, orçamentário e às políticas públicas educacionais do Município, atendendo às necessidades da rede municipal de ensino e observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A participação na presente Chamada Pública é destinada a fornecedores da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, nos termos do art. 27 da Resolução FNDE nº 26/2013 e demais normas aplicáveis. Para fins de habilitação das propostas, deverão ser apresentados os seguintes documentos, conforme a categoria do fornecedor:

3.1.1. Fornecedores Individuais, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, não organizados em grupo:

- I** – prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF;
- II** – extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 dias;



- III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado pelo agricultor participante;
- IV – comprovação de atendimento aos requisitos previstos em legislação específica, quando aplicável; e
- V – declaração de que os gêneros alimentícios a serem fornecidos são oriundos de produção própria, conforme descrito no Projeto de Venda apresentado.

3.1.2. Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:

- I – prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF de cada agricultor participante;
- II – extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar, devidamente assinado por todos os agricultores participantes;
- IV – comprovação de atendimento aos requisitos previstos em legislação específica, quando aplicável; e
- V – declaração de que os gêneros alimentícios a serem fornecidos são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no respectivo Projeto de Venda.

3.1.3. Grupos Formais, detentores de DAP Jurídica (associações e cooperativas):

- I – prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- II – extrato da DAP Jurídica da associação ou cooperativa, emitido nos últimos 30 (trinta) dias;
- III – prova de regularidade perante a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social, bem como perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- IV – cópia do estatuto social e da ata de posse da atual diretoria da entidade, devidamente registrados no órgão competente;
- V – Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;
- VI – declaração de que os gêneros alimentícios a serem fornecidos são produzidos pelos associados relacionados no Projeto de Venda; e
- VII – comprovação de atendimento aos requisitos previstos em legislação específica, quando aplicável.

3.2. Os produtos a serem fornecidos deverão atender integralmente às normas sanitárias vigentes, especialmente às disposições estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como demais regulamentações aplicáveis relativas à qualidade, higiene, manipulação, acondicionamento e transporte de alimentos.



3.2.1. Os produtos hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras) deverão apresentar, no mínimo, as seguintes características:

- a)** serem frescos e próprios para consumo;
- b)** apresentar tamanho, coloração, aroma e sabor característicos da espécie e da variedade;
- c)** possuir grau de maturação adequado que permita suportar as condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo condições apropriadas para consumo imediato ou mediato;
- d)** serem colhidos cuidadosamente, não apresentando danos, lesões ou deteriorações de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou qualidade;
- e)** apresentar polpa firme e pedúnculo intacto, quando existente;
- f)** estar livres de sujidades, substâncias terrosas ou quaisquer corpos estranhos aderidos à superfície;
- g)** não apresentar umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; e
- h)** estar isentos de resíduos de fertilizantes, defensivos ou quaisquer substâncias que possam comprometer a segurança alimentar.

3.3. Os gêneros alimentícios a serem fornecidos deverão atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente, em âmbito federal, estadual e municipal, especialmente no que se refere aos alimentos de origem vegetal e animal, garantindo-se a qualidade, a segurança alimentar e a adequação ao consumo pelos alunos da rede municipal de ensino.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. As quantidades estimadas para a presente contratação correspondem àquelas constantes no Documento de Formalização da Demanda – DFD, elaborado pela unidade requisitante.

4.2. Para a definição das quantidades estimadas, adotou-se como metodologia a análise do histórico de consumo registrado no exercício anterior, especialmente no ano de 2025, considerando-se as demandas efetivamente empenhadas e utilizadas. Também foram realizados ajustes decorrentes de alterações no número de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, bem como da verificação de eventuais insuficiências nas quantidades anteriormente previstas.

4.3. A apuração das estimativas foi realizada mediante a consolidação das quantidades empenhadas e efetivamente consumidas ao longo do exercício, somando-se os quantitativos referentes a todos os empenhos vinculados a cada item. A partir dessa análise, foi possível identificar a média de consumo anual, servindo como parâmetro para o dimensionamento da demanda destinada às aquisições do período subsequente.

4.4. Ressalta-se que a projeção das quantidades foi elaborada considerando o período estimado de 12 (doze) meses de fornecimento, contemplando ainda margem operacional necessária para assegurar a continuidade do abastecimento até a conclusão e homologação de novo procedimento de contratação.



4.5. Tal metodologia permite a realização de planejamento adequado das aquisições, contribuindo para maior eficiência administrativa, evitando tanto a insuficiência quanto a superestimativa dos quantitativos a serem contratados.

4.6. As estimativas de consumo encontram-se detalhadas na tabela a seguir.

Itens	Descrição detalhada do objeto	Quantidade
01	ABACATE de 1ª qualidade, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, apresentando grau médio de maturação, isento de ferimentos ou defeitos e sujidades. (kg)	200
02	ABACAXI de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, isento de ferimentos ou defeitos e sujidades. (unidade)	1.500
03	ABÓBORA de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, isenta de ferimentos ou defeitos e sujidades. (kg)	100
04	ABOBRINHA de 1ª qualidade, tamanho médio, uniforme, limpa, bem desenvolvida, isenta de ferimentos ou defeitos e sujidades. (kg)	100
05	AÇÚCAR MASCADO de boa qualidade, com cor, sabor e cheiro próprio, em embalagem impermeável, íntegra, lacrada, em bom estado de conservação, rotulada contendo data de validade mínima de 3 meses a partir da entrega. (kg)	300
06	ALFACE fresca, graúda, limpa, em boas condições de consumo. (unidade)	1.000
07	ALHO GRAÚDO, novo, de 1ª qualidade, em cabeças. (kg)	100
08	BANANA com 70 a 80% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. (kg)	5.000
09	BANHA DE PORCO. Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. (kg)	150
10	BATATA DOCE de tamanho médio, limpa, sem machucados, em boas condições de consumo. (kg)	800
11	BATATA INGLESA de 1ª qualidade, isenta de brotos e sujidades, de tamanho grande, sem lesões de origem física ou mecânica. (kg)	1.000
12	BERGAMOTA de tamanho médio, em grau médio de amadurecimento, sem danificações físicas ou mecânicas. (kg)	2.000
13	BETERRABA, nova, limpa, tamanho médio, sem machucados, em boas condições de consumo. (kg)	600
14	BOLACHA CASEIRA SORTIDA NÃO PINTADA. No rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. (kg)	300
15	BOLACHA CASEIRA SORTIDA PINTADA. No rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. (kg)	300



GOVERNO MUNICIPAL

PINHEIRINHO DO VALEESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  Nosso povo merece o melhor!

Gestão 2025-2028

16	BRÓCOLIS de primeira qualidade, tamanho médio, cor e aparência característica, sem indícios de florescência, sem lesões de origem física ou mecânica. (unidade)	2.000
17	CEBOLA branca, de tamanho médio, de 1ª qualidade, com casca sã, sem brotação. (kg)	800
18	CENOURA de 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, sem rama, fresca, firme, livre de sujidades e de lesões de origem físicas ou mecânicas. (kg)	800
19	CHIMIA (doce de frutas) com identificação do produto, rótulo, data de fabricação e validade. (kg)	200
20	CHUCHU verde ou branco, novo, tamanho médio, limpo, sem machucados, em boas condições de consumo. (kg)	400
21	COUVE folha. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. (maço)	300
22	COUVE-FLOR de primeira qualidade, tamanho médio, cor e aparência característica, sem indícios de florescência, sem lesões de origem física ou mecânica. (unidade)	800
23	CUCA RECHEADA, QUADRADA, CHATA, grande, acondicionada em saco de polietileno com rótulo indicando a composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Validade mínima: 5 dias da data de entrega. (kg)	150
24	CUCA RECHEADA, ENROLADA, grande, acondicionada em saco de polietileno com rótulo indicando a composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Validade mínima: 5 dias da data de entrega. (kg)	150
25	ERVILHA IN NATURA , leguminosa fresca, de 1ª qualidade, grãos verdes, tenros, bem desenvolvidos, íntegros e uniformes, debulhadas, apresentando coloração verde característica da espécie, grau adequado de maturação para consumo, isenta de sujidades, terra aderida, resíduos de agrotóxicos acima do limite permitido pela legislação vigente, insetos, larvas, parasitas, danos de origem física, mecânica ou biológica, mofo, fermentação ou qualquer alteração que comprometa a qualidade e a segurança alimentar. Deverá ser entregue em embalagem apropriada, limpa e resistente, garantindo a integridade do produto durante o transporte e armazenamento, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais legislações aplicáveis. (kg)	100
26	FARINHA DE MILHO - Produto obtido da moagem de grãos de milho selecionados, secos e limpos, por meio de moinho de pedra, sem	200



	adição de conservantes, corantes ou outros aditivos, apresentando coloração característica (amarela ou branca, conforme a variedade do grão), odor e sabor próprios, textura média a fina, isenta de sujidades, impurezas, matérias estranhas, insetos, larvas, parasitas ou umidade excessiva que comprometa sua conservação. Deverá ser produzida em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação, atendendo às normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais legislações aplicáveis. (kg)	
27	FARINHA INTEGRAL - Produto obtido da moagem integral do grão de trigo, contendo farelo, gérmen e endosperma, sem adição de corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias estranhas à sua composição natural. Deve apresentar coloração característica, odor e sabor próprios, textura fina e uniforme, isenta de sujidades, impurezas, matérias estranhas, insetos, larvas, parasitas, umidade excessiva ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança alimentar. Deverá atender às normas sanitárias vigentes da ANVISA, à legislação específica para produtos de origem vegetal e aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo MAPA, quando aplicável. (kg)	300
28	FEIJÃO PRETO, tipo 1 constituído de grãos da mesma coloração, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos brotados, chocos, imaturos, mofados. Possuir embalagem plástica atóxica, rótulo contendo identificação do produto, tabela nutricional, peso fabricante, data de fabricação e validade. (kg)	1.000
29	LARANJA de tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem danificações físicas e/ou mecânicas sem perfurações na casca. (kg)	1.000
30	LARANJA BAHIA (laranja de umbigo) de tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem danificações físicas e/ou mecânicas sem perfurações na casca. (kg)	2.500
31	MAÇÃ de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, grau de maturação de 70 a 80%, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. (kg)	2.500
32	MAMÃO FORMOSA, de tamanho médio, sem cortes e amassados, com características íntegras e de 1ª qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, grau de maturação de 70 a 80%, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. (kg)	1.500
33	MANDIOCA com casca, de tamanho médio, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. (kg)	800
34	MANGA de tamanho médio, com características íntegras e de 1ª	1.500



GOVERNO MUNICIPAL

PINHEIRINHO DO VALEESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  Nosso povo merece o melhor!

Gestão 2025-2028

	qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, grau de maturação de 70 a 80%, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. (kg)	
35	MELADO batido embalagem seca e plástica (kg)	300
36	MELANCIA com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. (kg)	3.000
37	MELÃO de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. (kg)	2.500
38	MILHO VERDE em espiga, novo, espigas de tamanho médio, em boas condições de consumo. (unid)	1.500
39	MORANGA CABUTIÁ de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com 70 a 80% de maturação, sem danos físicos e mecânicos. (kg)	500
40	MORANGO de 1ª qualidade, com 60 a 70% de maturação, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com polpa firme e intacta, com coloração uniforme e brilho. (kg)	300
41	PALITO feito de trigo, assado, sequinho, bem acondicionado, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. Embalagens de 1kg. (unid)	500
42	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN, SEM AVEIA, SEM OVOS E SEM LEITE E DERIVADOS (kg), bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade.	120
43	PÃO DE MILHO bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. (kg)	200
44	PÃO INTEGRAL bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. (kg)	500
45	PÃO QUADRADO FATIADO p/ sanduíche bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. (kg)	1.000
46	PÃO SOVADO grande bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. (kg)	250
47	PÃO SOVADO P/ CACHORRO quente bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade. (kg)	1.500
48	PÃO SOVADO SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNA DO LEITE E SEM OVOS (kg), bem acondicionado, assado ao ponto, sem amasso, em embalagem plástica, com rótulo e data de validade.	100
49	PEPINO IN NATURA - Hortalíça fresca, de primeira qualidade, tipo	150



	graúdo, apresentando formato alongado, coloração verde uniforme, casca íntegra, lisa e firme. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, tenro, com polpa crocante, sem apresentar sinais de murcha, amarelamento, danos mecânicos, perfurações, rachaduras, manchas, podridões, presença de pragas ou resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Os frutos devem ser colhidos recentemente, estar limpos, livres de sujidades, terra aderida em excesso e materiais estranhos.	
50	PÊSSEGO de 1ª qualidade, com 70 a 80% de maturação, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, com polpa firme e intacta, com coloração uniforme e brilho. (kg)	300
51	PIMENTÃO VERDE, de 1ª qualidade, de consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. (kg)	100
52	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Produto obtido de leite pasteurizado, maturado, acondicionado em embalagem com barreira termoencolhível, contendo número de registro no órgão competente (MAPA/SIF ou SIM), identificação do produtor, lote, data de fabricação e validade mínima de 30 dias.	250
53	RABANETE, de tamanho médio, sem machucados, em boas condições de consumo (kg)	200
54	REPOLHO verde, folhas íntegras, sem machucados, em boas condições de consumo. (Unidade)	1.000
55	RÚCULA com folhas frescas, limpas, em boas condições de consumo, separada em maços padronizados, isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica e de sujidades. (maço)	150
56	SUCO DE LARANJA concentrado, sem adição de açúcares com rótulo contendo informação nutricional, por porção, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Embalagem plástica com no mínimo 1,5 litros	600
57	SUCO DE UVA concentrado, sem adição de açúcares com rótulo contendo informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Embalagem plástica com no mínimo 1,5 litros.	1.000
58	TEMPERO VERDE (salsa, cebolinha) fresco, separados em maços padronizados, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica e de sujidades. (maço)	300
59	TOMATE de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, com 70 a 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. (kg)	2.000

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

5.1. No que se refere às alternativas disponíveis no mercado para o atendimento da demanda



de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, verifica-se que o fornecimento pode ocorrer por diferentes modalidades de contratação, tais como a aquisição por meio de processos licitatórios convencionais, junto a fornecedores do mercado varejista e atacadista, ou por meio de chamada pública destinada à aquisição direta de produtos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

5.2. Entretanto, considerando as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como a legislação vigente, especialmente a Lei nº 11.947/2009 e as normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, observa-se que parte dos recursos destinados à alimentação escolar deve ser aplicada obrigatoriamente na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

5.3. Nesse contexto, a realização de chamada pública constitui-se como o instrumento mais adequado para viabilizar a participação de agricultores familiares, associações e cooperativas locais ou regionais no fornecimento dos alimentos, promovendo maior integração entre a produção local e a alimentação escolar.

5.4. Adicionalmente, a aquisição por meio da agricultura familiar apresenta vantagens relevantes, tais como o fornecimento de alimentos frescos, a redução de intermediários na cadeia de comercialização, o incentivo à produção local, o fortalecimento da economia rural e a promoção do desenvolvimento sustentável.

5.5. Dessa forma, após análise das alternativas disponíveis, verifica-se que a aquisição por meio de chamada pública para fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar configura-se como a alternativa mais adequada para atendimento da demanda da Administração, em consonância com as diretrizes do PNAE, com a legislação aplicável e com os princípios que regem a Administração Pública.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Será elaborado um “*Termo de Referência*” pelo setor de compras, em conjunto com esta secretaria, para verificar a viabilidade da contratação, com base na pesquisa de três orçamentos, junto ao banco de preços.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visando garantir o fornecimento regular de alimentação adequada e de qualidade aos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Pinheiro do Vale/RS.

7.2. Nos termos da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do PNAE deverá observar o cardápio previamente planejado por profissional nutricionista responsável, respeitando as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo programa. Ainda, sempre que possível, deve-se priorizar a aquisição de alimentos produzidos no próprio ente federativo



onde se localizam as escolas, incentivando a produção local, bem como a aquisição de produtos orgânicos e/ou agroecológicos.

7.3. A contratação será realizada por meio de **Chamada Pública**, instrumento que possibilita a aquisição direta de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e das disposições constantes na Resolução FNDE nº 6/2020. Tal procedimento configura hipótese de dispensa de licitação, desde que observada a compatibilidade dos preços com aqueles praticados no mercado local, bem como o atendimento às exigências de qualidade e às normas sanitárias aplicáveis.

7.4. Para a seleção dos fornecedores, será publicado edital de Chamada Pública em sítio eletrônico oficial do Município e em local público de ampla circulação, bem como divulgado junto às organizações da agricultura familiar e às entidades de assistência técnica e extensão rural, conforme previsto na normativa aplicável. O edital permanecerá aberto para recebimento dos projetos de venda pelo prazo mínimo de 20 (vinte) dias corridos, assegurando ampla participação dos interessados.

7.5. A habilitação dos proponentes e a análise dos projetos de venda observarão os critérios estabelecidos na legislação pertinente, especialmente aqueles previstos na Resolução FNDE nº 6/2020. Ademais, os valores apresentados deverão respeitar o limite individual de comercialização estabelecido para o agricultor familiar e para o empreendedor familiar rural, atualmente fixado em até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP/ano/Entidade Executora, conforme disposto na Resolução FNDE nº 21/2021.

7.6. A implementação da presente solução possibilitará o fornecimento regular de alimentos destinados à alimentação escolar, contribuindo diretamente para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos atendidos pela rede municipal de ensino. Além disso, a adequada oferta de alimentação escolar promove a melhoria do rendimento escolar, fortalece a segurança alimentar e nutricional e garante condições adequadas de saúde, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade social.

7.7. Por fim, destaca-se que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e regulamentado pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, reconhece a alimentação escolar como direito dos estudantes da educação básica pública e dever do Estado, constituindo importante política pública voltada à promoção da educação, da saúde e do desenvolvimento social. Nesse contexto, a presente contratação configura medida necessária para assegurar a continuidade e a efetividade dessa política pública no âmbito do Município.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. A presente contratação será realizada de forma parcelada, considerando as características dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como a necessidade de garantir o



fornecimento contínuo e adequado de alimentos destinados à alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

8.2. O parcelamento da contratação mostra-se tecnicamente adequado, uma vez que grande parte dos itens a serem fornecidos corresponde a produtos perecíveis, especialmente hortifrutigranjeiros, os quais demandam entregas frequentes para assegurar a qualidade, o frescor e as condições apropriadas de consumo pelos alunos da rede municipal de ensino.

8.3. Além disso, o fornecimento parcelado possibilita melhor gestão do estoque pela Administração, evitando desperdícios, perdas decorrentes de deterioração dos alimentos e armazenamento inadequado, bem como permitindo que as aquisições sejam realizadas conforme a efetiva necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

8.4. Ressalta-se, ainda, que a entrega parcelada favorece a participação de agricultores familiares e de suas organizações no processo de fornecimento, considerando que muitos produtores realizam colheitas periódicas e possuem capacidade produtiva limitada, o que torna inviável a entrega integral dos quantitativos em um único momento.

8.5. Dessa forma, a contratação parcelada revela-se a alternativa mais adequada para atender ao interesse público, assegurando eficiência na gestão dos recursos públicos, regularidade no abastecimento da alimentação escolar e adequação às características da produção da agricultura familiar.

8.6. Assim, as solicitações de fornecimento serão realizadas conforme a necessidade da Administração, mediante requisição formal da Secretaria requisitante, contendo a especificação dos itens e os quantitativos a serem entregues, observadas as condições estabelecidas no edital e no instrumento contratual.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Pretende-se, com o presente processo, assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, garantindo a contratação que ofereça o melhor custo-benefício. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os interessados, promovendo a justa competição e evitando contratações com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível, além de prevenir superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente deste processo exigirá da empresa contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos públicos, bem como para a redução dos impactos ambientais, alinhando-se aos princípios de eficiência e responsabilidade ambiental.

9.2. Com a solução encontrada, busca-se:

9.2.1. O atendimento dos alunos das unidades de ensino, em epígrafe, quanto ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei Federal n. 11.947/2009, com a utilização de alimentos seguros, variados e, preferencialmente, produzidos em âmbito local, de forma a contribuir



para o seu crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

9.2.2. Garantir aos alunos beneficiados a continuidade do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

9.2.3. Alcançar benefícios diretos e indiretos, em termos de:

9.2.3.1. Economicidade: garantia de racionalização e otimização do uso dos recursos públicos.

9.2.3.2. Eficácia: assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, a justa competição e evitar a contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e o superfaturamento na execução do contrato.

9.2.3.3. Eficiência: assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para a Administração.

9.2.3.4. Sustentabilidade social e ambiental: melhor aproveitamento dos recursos, por meio de logística eficiente e no planejamento de ações que agreguem benefícios sistêmicos à população e ao meio ambiente, interrelacionando as esferas econômicas, sociais, culturais e ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para a adequada formalização e execução da contratação, deverão ser adotadas previamente pela Administração as providências administrativas necessárias ao planejamento e à organização do processo de aquisição dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

10.2. Inicialmente, deverá ser elaborado o Termo de Referência, documento que estabelecerá as especificações técnicas dos itens a serem adquiridos, os quantitativos estimados, as condições de fornecimento, os critérios de seleção das propostas e demais requisitos necessários à realização da Chamada Pública.

10.3. Também será realizada pesquisa de preços, a fim de verificar a compatibilidade dos valores a serem contratados com aqueles praticados no mercado local e regional, em observância às disposições legais aplicáveis e às normativas que regulamentam a execução do PNAE.

10.4. Deverá ser elaborado e publicado o edital de Chamada Pública, observando-se os meios de divulgação previstos na legislação vigente, de modo a garantir ampla publicidade e possibilitar a participação de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais,



associações e cooperativas interessadas no fornecimento dos gêneros alimentícios.

10.5. A Administração também deverá proceder à análise e habilitação dos proponentes, bem como à avaliação dos Projetos de Venda apresentados, observando os critérios estabelecidos na legislação aplicável e no instrumento convocatório.

10.6. Após a seleção dos fornecedores habilitados e a homologação do procedimento, será realizada a formalização do instrumento contratual ou documento equivalente, estabelecendo as condições de fornecimento, prazos, responsabilidades das partes e demais disposições necessárias à execução do objeto.

10.7. Por fim, a Secretaria Municipal de Educação deverá organizar os procedimentos internos relacionados ao recebimento, controle e distribuição dos gêneros alimentícios às unidades escolares, bem como designar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual, garantindo o adequado cumprimento das condições estabelecidas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para a execução da presente contratação, não se identificam, neste momento, contratações correlatas ou interdependentes que constituam condição indispensável para a sua implementação.

11.2. A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destina-se especificamente ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, sendo operacionalizada de forma autônoma por meio da realização de Chamada Pública, conforme previsto na legislação aplicável.

11.3. Ressalta-se, contudo, que a presente contratação integra o conjunto de ações administrativas voltadas à execução da política pública de alimentação escolar no âmbito do Município, podendo coexistir com outras contratações destinadas ao fornecimento complementar de gêneros alimentícios, realizadas por meio de procedimentos licitatórios distintos, quando necessário ao atendimento integral das demandas nutricionais das unidades de ensino.

11.4. Dessa forma, embora possam existir contratações relacionadas ao fornecimento de alimentos para a alimentação escolar, tais procedimentos não configuram dependência direta ou condicionante para a efetivação da presente contratação, a qual possui objeto, finalidade e procedimento próprios, em conformidade com as diretrizes do PNAE e com a legislação vigente.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A presente contratação, voltada à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da



Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, apresenta, em regra, baixo potencial de impacto ambiental, considerando a natureza dos produtos a serem fornecidos.

12.2. Ainda assim, reconhece-se que determinadas etapas relacionadas à produção, ao transporte, ao armazenamento e à distribuição dos alimentos podem gerar impactos ambientais, tais como a geração de resíduos orgânicos, o uso de embalagens, o consumo de recursos naturais e a emissão de poluentes decorrentes do transporte dos produtos.

12.3. Como forma de mitigar eventuais impactos ambientais, serão observadas, sempre que possível, práticas sustentáveis no processo de aquisição, priorizando-se a participação de produtores locais ou regionais, o que contribui para a redução das distâncias de transporte, da emissão de gases poluentes e do consumo de combustíveis.

12.4. Além disso, será incentivada a aquisição de alimentos produzidos por meio de práticas agrícolas sustentáveis, com preferência, quando disponíveis, por produtos orgânicos ou agroecológicos, em consonância com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

12.5. Também deverão ser observadas boas práticas relacionadas ao acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, de forma a reduzir o desperdício, evitar perdas e minimizar a geração de resíduos, contribuindo para a adequada gestão ambiental no âmbito da execução contratual.

12.6. Dessa forma, a contratação, além de atender às necessidades da alimentação escolar, poderá contribuir positivamente para o desenvolvimento sustentável, incentivando a produção local, o uso responsável dos recursos naturais e a adoção de práticas ambientalmente adequadas.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. Com base nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, mostra-se **tecnicamente viável, administrativamente adequada e compatível com o interesse público**.

13.2. A solução proposta encontra respaldo na legislação vigente, especialmente na Lei Federal nº 11.947/2009, nas normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e nos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, que rege as contratações públicas.

13.3. Verifica-se, ainda, que a contratação atende às necessidades da Secretaria Municipal de



GOVERNO MUNICIPAL

PINHEIRINHO DO VALE

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Nosso povo merece o melhor!

Gestão 2025-2028

Educação, garantindo o fornecimento regular de alimentos destinados à alimentação escolar, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino, bem como para o desenvolvimento saudável e melhoria do rendimento escolar.

13.4. Além disso, a solução proposta promove benefícios adicionais relacionados ao incentivo à agricultura familiar, ao fortalecimento da economia local e regional e à promoção do desenvolvimento sustentável, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

13.5. Diante do exposto, **declara-se viável a realização da contratação**, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo com a elaboração do Termo de Referência e a adoção das demais providências necessárias à realização da Chamada Pública e à formalização da contratação.

Pinheirinho do Vale/RS, 25 de fevereiro de 2026.

ALINE SEIDEL STEIN

Secretária Municipal de Educação e Desporto