ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade, nos termos a seguir expostos.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto justifica a presente aquisição de gêneros alimentícios uma vez que, faz-se necessária a merenda escolar nas escolas e creches da rede municipal de ensino durante o período letivo, cumprindo a Lei do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Está previsto no PCA.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para a habilitação, os participantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados, conforme o tipo de fornecedor que se enquadrem:

3.1 FORNECEDORES INDIVIDUAIS, detentores de DAP Física, não organizados em grupo:
a) – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
b) – O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
c) – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
d) – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante; (Envelope nº 02).
e) – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

3.2 GRUPOS INFORMAIS de agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupo:
a) – A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF;
b) – O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
c) – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes; (Envelope nº 02).
d) – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
e) – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.

3.3 GRUPOS FORMAIS, de agricultores familiares, detentores de DAP Jurídica:

a) – A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
b) – O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
c) – A prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
d) – Cópias do Estatuto e Ata de Posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
e) – O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, assinado pelo seu representante legal; (Envelope nº 02).
f) – A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores associados relacionados no projeto de venda.
g) - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
h) – A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso;
i) - Para produtos de origem animal, apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF);

3.4 GRUPOS FORMAIS, INFORMAIS e FORNECEDORES INDIVIDUAIS.
O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar deverá estar em conformidade com a chamada pública e ser entregue de forma legível em uma via, sem emendas ou rasuras. Deverá conter ainda:
a) Ser formulada em 01 (uma) via, contendo a identificação do Fornecedor Individual, Associação ou Cooperativa, datada e assinada por seu representante legal;
b) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições;
c) Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R$ 0,00).
d) Deve constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar do Fornecedor individual ou Grupo Informal, e CNPJ e DAP Jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

4. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Item	Quantidade / unidade	Descrição / Especificação
001	400 kg	Abóbora tipo moranga cabutiá, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em Kg.
002	500 kg	Abobrinha – Produto fresco e com grau de maturação incompleto com sementes em formação. Apresentar odor, agradável, consistência firma, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações e machucados. Em Kg.
003	1500 kg	Aipim descascado, congelado, deve ser entregue limpo, sem sujidades, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos de 1 Kg, validade mínima de três meses e registro no órgão competente.
004	800 und	Alface, lisa ou crespa, de 1ª qualidade colhida recentemente, devendo ser bem desenvolvida com folhas de coloração verde, firme, intacta e limpa, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas ou larvas, sem manchas e apodrecimento e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Em unidade.
005	600 kg	Batata Doce lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Em Kg.
006	400 kg	Batata Salsa - apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o

		transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.
007	2500 kg	Bergamota de 1ª qualidade sem danificações físicas, casca integra, sem rupturas ou pancadas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Sem a presença de sujidades, larvas, parasitas e defensivos agrícolas. Unidade média. Com gomos firmes, com suco e intactos, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Em kg.
008	500 kg	Beterraba sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas em perfeitas condições de conservação e maturação. Em Kg.
009	1000 und	Brócolis de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanhos e coloração uniforme. Em Unidade.
010	1000 kg	Carne bovina tipo moída, tipo Patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, pct 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
011	800 kg	Carne bovina tipo acém ou coxão mole. Cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos de 3cmX3cm, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior 46,38 27.828,00 Fl. 16/17 a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
012	500 kg	Carne suína, cortada em cubos, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de, no máximo 3cmx3cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após congeladas). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
013	1000 kg	Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.
014	500 mç	Couve-Folha de primeira qualidade, colhido recentemente, com cor e aparência característica da variedade, com tamanho e coloração uniforme. Sem lesões físicas,

		isento de insetos e danos por eles provocados, e com ausência de resíduos de fertilizantes. Em maço.
015	500 kg	Chuchu primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em Kg.
016	500 kg	Doce de frutas natural sem conservantes acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Em Kg.
017	1500 kg	Farinha de milho, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Em kg.
018	5000 kg	Laranja comum, de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Em Kg.
019	1500 kg	Macarrão Caseiro, tipo espaguete, com ovos, embalados em sacos plásticos de 1 kg, que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade.
020	200 kg	Morango de primeira qualidade, in natura. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Em Kg.
021	1500 dz	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem fechada, contendo 01 dúzia, com data de validade recente e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.
022	500 kg	Queijo tipo colonial, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Peças com até 1kg, com identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.
023	1000 und	Repolho verde, tamanho médio, com peso médio de dois quilogramas a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em unidade.
024	500 mç	Rúcula com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e picos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço com no mínimo 300 gr.
025	1000 frascos	Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1,5 Lt. Registrado e fiscalizado no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.
026	1000 mç	Tempero verde, contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Maço com no mínimo 100 gr.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A alimentação escolar referente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, é definida pela Lei 11.947/2009 e pela Resolução 06/2020 do FNDE, onde consta como devem ser coletados os preços de aquisição de gêneros alimentícios. Sendo assim, os preços de referência foram coletados no comércio local.

A Secretaria de Educação, optou pela realização de Chamada Pública por atender o que dispõe a Lei e por ser este o procedimento mais viável para participação dos produtores da agricultura familiar.

6. ESTIMATIVA DE VALOR

De acordo com pesquisas de preços realizada o valor total estimado para atender a contratação pretendida é de R$ 342.020,00**.**

O valor foi aferido por meio de média.

Após análise dos preços obtidos, chegou-se ao preço final, conforme tabela abaixo:

Item	Quantidade / unidade	Descrição / Especificação	Valor unitário	Valor Total
001	400 kg	Abóbora tipo moranga cabutiá, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Em Kg.	3,70	1.480,00
002	500 kg	Abobrinha – Produto fresco e com grau de maturação incompleto com sementes em formação. Apresentar odor, agradável, consistência firma, casca de fácil soltura, não apresentar perfurações e machucados. Em Kg.	3,70	1.850,00
003	1500 kg	Aipim descascado, congelado, deve ser entregue limpo, sem sujidades, isento de lesões de origem física oriundos do manuseio e transporte. Embalados em sacos plásticos de 1 Kg, validade mínima de três meses e registro no órgão competente.	13,20	19.800,00
004	800 und	Alface, lisa ou crespa, de 1ª qualidade colhida recentemente, devendo ser bem desenvolvida com folhas de coloração verde, firme, intacta e limpa, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas ou larvas, sem manchas e apodrecimento e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Em unidade.	4,55	3.640,00
005	600 kg	Batata Doce lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Em Kg.	5,15	3.090,00
006	400 kg	Batata Salsa - apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.	6,00	2.400,00
007	2500 kg	Bergamota de 1ª qualidade sem danificações físicas, casca integra, sem rupturas ou pancadas. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Sem a presença de sujidades, larvas, parasitas e defensivos agrícolas. Unidade média. Com gomos firmes, com suco e intactos, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Em kg.	10,50	26.250,00
008	500 kg	Beterraba sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas em perfeitas condições de conservação e maturação. Em Kg.	3,50	1.750,00
009	1000 und	Brócolis de primeira qualidade, colhido recentemente, cor e aparência característica, em indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanhos e coloração	6,50	6.500,00

		uniforme. Em Unidade.		
010	1000 kg	Carne bovina tipo moída, tipo Patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, pct 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	36,90	36.900,00
011	800 kg	Carne bovina tipo acém ou coxão mole. Cortada em cubos, sem osso. Características: cortada em cubos de 3cmX3cm, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior 46,38 27.828,00 Fl. 16/17 a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	45,25	36.200,00
012	500 kg	Carne suína, cortada em cubos, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de, no máximo 3cmx3cm de modo que não estejam grudadas umas nas outras após congeladas). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	21,75	10.800,00
013	1000 kg	Cenoura extra especial, sem folhas, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Em Kg.	4,20	4.200,00
014	500 mç	Couve-Folha de primeira qualidade, colhido recentemente, com	4,45	2.225,00

		cor e aparência característica da variedade, com tamanho e coloração uniforme. Sem lesões físicas, isento de insetos e danos por eles provocados, e com ausência de resíduos de fertilizantes. Em maço.		
015	500 kg	Chuchu primeira qualidade, pesando entre trezentos a quatrocentos gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em Kg.	3,90	1.950,00
016	500 kg	Doce de frutas natural sem conservantes acondicionados em potes plásticos com tampa. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Em Kg.	37,25	18.625,00
017	1500 kg	Farinha de milho, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo de validade mínima de 90 dias. Em kg.	6,80	10.200,00
018	5000 kg	Laranja comum, de boa qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Em Kg.	5,40	27.000,00
019	1500 kg	Macarrão Caseiro, tipo espaguete, com ovos, embalados em sacos plásticos de 1 kg, que apresentem identificação do produto, data de fabricação e validade.	23,80	35.700,00
020	200 kg	Morango de primeira qualidade, in natura. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos e maduros, bem formados, limpos, sadios, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de maturação e conservação. Em Kg.	39,80	7.960,00
021	1500 dz	Ovos de galinha, vermelhos, tipo 1, grandes, frescos, sem rachaduras e limpos. Embalagem fechada, contendo 01 dúzia, com data de validade recente e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA.	13,00	19.500,00
022	500 kg	Queijo tipo colonial, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Peças com até 1kg, com identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA.	59,90	29.950,00
023	1000 und	Repolho verde, tamanho médio, com peso médio de dois quilogramas a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Em unidade.	3,60	3.600,00
024	500 mç	Rúcula com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e picos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço com no mínimo 300 gr.	5,10	2.550,00
025	1000	Suco de uva integral, embalagem de vidro de 1,5 Lt. Registrado	23,20	23.200,00

	frascos	e fiscalizado no ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento MAPA.		
026	1000 mç	Tempero verde, contendo salsinha e cebolinha, in natura, em maço, as folhas devem ser verdes, sem amarelados ou apodrecimento, livre de insetos e sujidades. Maço com no mínimo 100 gr.	4,70	4.700,00

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Diante da necessidade apresentada e das soluções disponíveis no mercado, a Secretaria de Educação entende como mais viável e adequada, a aquisição de gêneros alimentícios de produtores da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, que deverá estar em consonância com a Lei 11.947/2009 e Resolução FNDE 06/2020.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

Não se aplica o parcelamento neste processo, pois o critério de aquisição será por itens em virtude de não haver necessidade de agrupá-los e em proporcionar ampla participação de agricultores.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visa assegurar o atendimento ao direito humano à alimentação adequada dos estudantes da rede pública de ensino, por meio da oferta regular de alimentos seguros, saudáveis e de qualidade, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 11.947/2009 e pela Resolução FNDE nº 06/2020.

A contratação pretendida busca contribuir para a promoção de uma alimentação escolar nutricionalmente equilibrada, respeitando os hábitos alimentares locais, a cultura alimentar regional e a sazonalidade dos produtos, conforme cardápios elaborados por nutricionista responsável técnico, fortalecendo ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Além do atendimento às necessidades nutricionais dos alunos, a aquisição direta da agricultura familiar tem como resultado esperado o fortalecimento da economia local e regional, mediante o incentivo à produção, comercialização e geração de renda para agricultores familiares e empreendedores familiares rurais, promovendo a inclusão produtiva, a valorização do trabalho no campo e a permanência das famílias no meio rural, conforme disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

Destaca-se, ainda, que a medida contribui para o cumprimento do percentual mínimo legal de aplicação dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, assegurando a observância das normas específicas do PNAE e a correta execução dos recursos públicos vinculados à alimentação escolar.

A contratação também visa estimular o desenvolvimento sustentável, com a priorização de alimentos in natura ou minimamente processados, a redução de impactos ambientais decorrentes de longas cadeias de transporte e o incentivo a práticas produtivas social e ambientalmente responsáveis, em consonância com as diretrizes de sustentabilidade previstas na legislação vigente.

Por fim, espera-se como resultado a melhoria da qualidade, da regularidade e da previsibilidade do abastecimento da alimentação escolar, reduzindo riscos de descontinuidade no fornecimento e assegurando maior eficiência na execução do serviço público, bem como o fortalecimento da articulação intersetorial entre as políticas públicas de educação, agricultura, saúde e assistência social, ampliando os efeitos positivos do PNAE no desenvolvimento local e na segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Na elaboração deste estudo não foi encontrada a necessidade de providências prévias a serem adotadas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, apresenta impactos ambientais predominantemente positivos, especialmente em razão da priorização da produção local e regional, da redução das cadeias logísticas e do incentivo a práticas produtivas mais sustentáveis.

A contratação favorece a diminuição das emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte de longas distâncias, uma vez que os alimentos são adquiridos preferencialmente de produtores locais ou regionais, reduzindo o consumo de combustíveis fósseis e os impactos ambientais decorrentes da logística de distribuição.

Outro impacto ambiental relevante decorre do estímulo à produção de alimentos in natura ou minimamente processados, conforme diretrizes do PNAE, o que contribui para a redução da geração de resíduos sólidos, especialmente embalagens, bem como para a menor demanda por processos industriais intensivos em energia e recursos naturais.

Ressalta-se, ainda, que eventuais impactos ambientais negativos associados à produção agrícola, tais como o uso inadequado de defensivos, manejo incorreto do solo ou geração de resíduos orgânicos, são mitigados por meio das exigências sanitárias, ambientais e de qualidade previstas na legislação vigente, bem como pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual pelo ente público.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida está alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável e da responsabilidade ambiental na administração pública, contribuindo para a redução de impactos ambientais, para o fortalecimento de práticas produtivas sustentáveis e para a promoção de uma alimentação escolar ambientalmente responsável.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em Termos de disponibilidade de mercado, atendendo-se assim a necessidade a que se destina, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação.

Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.

Catanduvas, 11 de fevereiro de 2026.

DILCEIA NERIS DA CRUZ SPULDARO:89948718968
Assinado de forma digital por DILCEIA NERIS DA CRUZ SPULDARO:89948718968
Dados: 2026.02.11 17:55:26 -03'00'

gov.br
Documento assinado digitalmente
MARTA ANGELA BORELLA MENEGAT
Data: 11/02/2026 17:08:35-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DILCÉIA NERIS DA CRUZ SPULDARO
Secretária Municipal De Educação,
Cultura e Desporto

MARTA ÂNGELA BORELLA MENEGAT
Fiscal de Contrato