



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL TÉCNICO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	ANA JÚLIA COSTA DIAS – NUTRICIONISTA RT/CRN7 3268

1. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta o Estudo Técnico Preliminar para viabilidade da Aquisição De Gêneros Alimentícios Perecíveis Oriundos Da Agricultura Familiar Para Compor O Cardápio Da Alimentação Escolar Para Os Alunos Matriculados Nas Unidades De Ensino Da Rede Pública De Ensino Municipal E Estadual Do Município De Capanema/PA, Contempladas Pelo Programa Nacional De Alimentação Escolar – Pnae Para O Exercício 2026, bem como, buscamos apresentar os elementos essenciais que servirão de base para compor o Termo de Referência.

2. PARAMETROS NORMATIVOS

2.1. Parâmetros Normativos Gerais e Específicos Aplicáveis à Contratação:

A presente contratação observa o arcabouço jurídico que rege as contratações públicas, em especial aquelas destinadas à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, notadamente quanto à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, nos termos da legislação vigente, destacando-se:

2.1.1. A Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, especialmente o art. 37, caput e inciso XXI, que estabelece os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia e a obrigatoriedade de licitação para as contratações públicas, ressalvadas as hipóteses legais;

2.1.2. A Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui normas gerais de licitações e contratos administrativos aplicáveis à Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, disciplinando, entre outros aspectos, o planejamento das contratações, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e os procedimentos auxiliares;

2.1.3. A Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, que estatui normas gerais de direito financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal, aplicável à execução orçamentária e financeira da despesa pública decorrente da presente contratação;



2.1.4. A Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), que estabelece normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal, especialmente quanto ao planejamento, controle e equilíbrio das contas públicas;

2.1.5. O Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro – LINDB), em especial os arts. 20 a 30, que orientam a atuação administrativa com base na segurança jurídica, na motivação dos atos e na análise das consequências práticas das decisões;

2.1.6. A Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, estabelecendo, em seu art. 14, a obrigatoriedade de aplicação mínima dos recursos repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural;

2.1.7. A Lei Federal nº 15.226, de 1º de outubro de 2025, que altera a Lei nº 11.947/2009, ampliando o percentual mínimo de aplicação dos recursos do PNAE destinados à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, elevando-o de 30% para 45%, com vigência a partir de 1º de janeiro de 2026;

2.1.8. As Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, especialmente aquelas que regulamentam a execução do PNAE, a aquisição de alimentos da agricultura familiar, os procedimentos de chamada pública, a formação de preços e a prestação de contas;

2.1.9. Demais normas infralegais, orientações técnicas do FNDE, entendimentos dos órgãos de controle e legislações correlatas aplicáveis à matéria.

3. DA DESCRIÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso I, Lei nº 14.133/21).

3.1. A presente contratação decorre da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à composição do cardápio da alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Capanema/PA, contempladas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o exercício de 2026.

3.2. A alimentação escolar constitui política pública essencial à garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável, sendo instrumento fundamental para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a promoção da segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar. Nesse contexto, a aquisição regular e planejada de gêneros alimentícios perecíveis é



indispensável para assegurar a continuidade da oferta de refeições balanceadas durante todo o ano letivo.

3.3. A contratação de produtos oriundos da agricultura familiar atende às diretrizes estabelecidas pelo PNAE, especialmente aquelas voltadas à valorização da produção local, ao fortalecimento da economia rural, à geração de renda no campo e à promoção do desenvolvimento sustentável, priorizando alimentos frescos, in natura ou minimamente processados, em consonância com os hábitos alimentares regionais e com as orientações nutricionais definidas pelos profissionais responsáveis.

3.4. Considerando que os gêneros alimentícios perecíveis possuem prazos de validade reduzidos e exigem fornecimento frequente, a contratação torna-se necessária para garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares, evitando desabastecimentos, interrupções no fornecimento da merenda escolar e prejuízos ao calendário letivo e às atividades pedagógicas.

3.5. A aquisição por meio da agricultura familiar também se justifica pelo cumprimento do percentual mínimo de aplicação dos recursos do PNAE na compra direta desses fornecedores, conforme legislação vigente, especialmente a ampliação do índice mínimo para 45% a partir de 1º de janeiro de 2026, reforçando o compromisso da Administração Pública com a execução adequada do programa e com as políticas públicas de inclusão produtiva rural.

3.6. Os quantitativos estimados dos gêneros alimentícios foram definidos com base no número de alunos matriculados na rede pública municipal e estadual de ensino, no calendário escolar do exercício de 2026, no cardápio elaborado por profissional habilitado em nutrição e no histórico de consumo de exercícios anteriores, buscando assegurar planejamento adequado, eficiência na aplicação dos recursos públicos e atendimento integral das necessidades nutricionais dos estudantes.

3.7. Dessa forma, a presente contratação revela-se necessária, adequada e proporcional para garantir a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar no Município de Capanema/PA, promovendo a saúde dos alunos, o regular funcionamento das unidades de ensino e o fortalecimento da agricultura familiar local, em observância aos princípios da legalidade, eficiência, continuidade do serviço público, interesse público e desenvolvimento sustentável.

4. DEMONSTRAÇÃO DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso II, Lei nº 14.133/21):

4.1. A contratação se alinha ao Planejamento da Secretaria Municipal de Educação de Capanema/PA, estando prevista no Plano de Contratação Anual, Lei de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual – LOA, demonstrado nas seguintes dotações orçamentárias:



0901 Secretaria Municipal de Educação

12 361 0019 2.097 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental

12 362 0019 2.104 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Médio/Integral

12 365 0019 2.117 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré- Escola

12 365 0019 2.119 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Creche

12 366 0019 2.124 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educ. de Jovens e Adultos

12 367 0019 2.126 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Educação Especial

12 361 0019 2.098 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE/SEDUC

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

4.2. As dotações orçamentárias acima foram informadas por meio de parecer de dotação emitido pelo Departamento de Contabilidade da Secretaria Municipal de Educação Capanema/PA.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso III, Lei nº 14.133/21)

5.1. A seleção dos fornecedores será realizada por meio de **Chamada Pública**, procedimento específico previsto para a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei nº 11.947/2009, da Lei nº 15.226/2025, das Resoluções do FNDE e, no que couber, da Lei nº 14.133/2021, não se aplicando, portanto, a modalidade licitatória de Pregão.

5.2. A Chamada Pública tem como finalidade possibilitar a contratação direta de agricultores familiares individuais, grupos formais e grupos informais, priorizando a produção local e regional, observados os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, publicidade, eficiência e do desenvolvimento sustentável, bem como o atendimento ao percentual mínimo de aplicação dos recursos do PNAE na aquisição desses gêneros alimentícios.

5.3. As especificações técnicas dos gêneros alimentícios perecíveis foram definidas a partir de levantamento realizado pelo **Corpo Técnico da Secretaria Municipal de Educação**, em conjunto com profissional habilitado em nutrição, considerando o cardápio escolar, as necessidades nutricionais dos alunos, os hábitos alimentares locais e as diretrizes do PNAE, assegurando padrões mínimos de qualidade, sanidade e adequação ao consumo humano.

5.4. Os produtos a serem fornecidos deverão atender às normas sanitárias vigentes, às condições de higiene, armazenamento, transporte e acondicionamento adequadas, bem como às exigências de qualidade previstas nas Resoluções do FNDE e demais legislações aplicáveis, sendo vedado o



fornecimento de produtos fora do prazo de validade, em desacordo com as especificações técnicas ou em condições impróprias para o consumo.

5.5. Como requisito de habilitação, os fornecedores deverão comprovar sua condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, mediante apresentação da documentação exigida na Chamada Pública, tais como a **Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou Cadastro da Agricultura Familiar – CAF**, além de demais documentos previstos nas normas do FNDE e no instrumento convocatório.

5.6. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ocorrer de forma parcelada e periódica, conforme cronograma definido pela Secretaria Municipal de Educação, de modo a garantir o abastecimento contínuo das unidades escolares, respeitando a sazonalidade da produção agrícola e evitando desperdícios, em observância ao princípio da eficiência na aplicação dos recursos públicos.

5.7. Da Habilitação:

5.7.1. A habilitação dos interessados na Chamada Pública observará as disposições específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 15.226/2025, as Resoluções do FNDE e, de forma subsidiária e no que couber, a Lei nº 14.133/2021, devendo as exigências serem compatíveis com a natureza do objeto e proporcionais à finalidade da contratação.

5.7.2. Quanto à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, serão exigidos os documentos usualmente previstos nas normas do FNDE e no instrumento da Chamada Pública, observada a condição dos proponentes como agricultores familiares individuais, grupos informais ou grupos formais, respeitadas as particularidades de cada categoria.

5.7.3. Em relação à qualificação econômico-financeira, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial ou índices financeiros, tendo em vista as especificidades da agricultura familiar e a vedação de exigências que restrinjam indevidamente a participação dos fornecedores, conforme diretrizes do FNDE e entendimento consolidado dos órgãos de controle.

5.7.4. Quanto à qualificação técnica, serão exigidos, no que couber, os seguintes requisitos:

5.7.4.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto da Chamada Pública, mediante a apresentação de declaração ou documento equivalente, emitido por entidade pública ou privada, quando aplicável, ou por meio de comprovação de fornecimentos anteriores no âmbito do PNAE ou de programas similares;



5.7.4.2. Para os agricultores familiares individuais e grupos informais, a comprovação da capacidade de fornecimento poderá ser demonstrada por meio de Projeto de Venda, conforme modelo definido pelo FNDE, devidamente compatível com os quantitativos e cronograma de entrega previstos;

5.7.4.3. Para os grupos formais, poderão ser exigidos documentos que comprovem a regular constituição da entidade e sua capacidade operacional para fornecimento dos gêneros alimentícios, nos termos do edital da Chamada Pública;

5.7.4.4. Apresentação da **Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou Cadastro da Agricultura Familiar – CAF**, válida, conforme o enquadramento do proponente, como requisito essencial para comprovação da condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural;

5.7.4.5. Apresentação de **licença, cadastro ou documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária**, quando exigível, observadas as particularidades da produção artesanal, agroindustrial ou in natura, nos termos da legislação sanitária vigente e das orientações do FNDE;

5.7.5. Não serão admitidas exigências de habilitação técnica ou operacional incompatíveis com o objeto da contratação ou que restrinjam indevidamente a participação dos agricultores familiares, em observância aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, isonomia e promoção do desenvolvimento local sustentável.

5.8. Das Obrigações da Contratada:

5.8.1. Entregar o produto e/ou prestar os serviços na data, horário e local solicitado previamente pela Secretaria Municipal de Educação, conforme definido no Termo de Referência e Contrato Administrativo.

5.8.2. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas na execução do objeto contratual, assim como outras que possam surgir.

5.8.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE.

5.8.4. Regularizar as eventuais falhas na entrega do produto e/ou execução dos serviços, fora das especificações.

5.8.5. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será exigido os seguintes documentos: Certidão de Regularidade para com a fazenda Federal e União (certidão de tributos federais e dívida ativa da união) com abrangência de todos os créditos tributários federais administrados pela RFB E PGFN; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante; Prova de regularidade com a



Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

5.8.6. Manter sigilo sobre documentos elaborados, assuntos tratados, bem como àquelas situações das quais tenha acesso, e abster-se da execução de atividades alheias.

5.8.7. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.8.8. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.9. Da Forma, prazo e condições de Pagamento:

5.9.1. O pagamento será realizado por meio de ordem de compra na agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.9.2. A Contratada deverá apresentar nota fiscal em até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa, a contagem do prazo ocorrerá a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

5.9.3. A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo, quando for o caso, ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, nos termos do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

5.9.4. O pagamento será efetivado em até 10 (dez dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

5.9.5. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

5.9.6. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

5.10. Da Sustentabilidade:



5.10.1. A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar observará os princípios da sustentabilidade ambiental, social e econômica, nos termos do art. 11, inciso IV, e do art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 10.936/2022, bem como das diretrizes da Agenda Ambiental na Administração Pública – A3P, aplicadas de forma compatível com a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5.10.2. No âmbito do PNAE, a sustentabilidade assume papel estruturante, uma vez que a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar contribui simultaneamente para a preservação ambiental, o fortalecimento da economia local, a redução das desigualdades sociais e a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

5.10.3. Nesse contexto, a contratação considerará, entre outros, os seguintes aspectos sustentáveis:

a) **Valorização da produção local e regional:** priorização de agricultores familiares do próprio Município de Capanema/PA e da região, reduzindo distâncias de transporte, custos logísticos e emissões de gases de efeito estufa, além de fortalecer os arranjos produtivos locais;

b) **Incentivo a práticas agroecológicas e sustentáveis:** estímulo ao fornecimento de alimentos in natura ou minimamente processados, produzidos com técnicas que respeitem o meio ambiente, a biodiversidade e os recursos naturais, sempre que compatível com a realidade local;

c) **Redução do desperdício de alimentos:** planejamento de quantitativos e entregas de forma parcelada e periódica, considerando a perecibilidade dos produtos e a sazonalidade da produção agrícola, evitando perdas, desperdícios e descarte inadequado;

d) **Promoção da alimentação saudável:** aquisição de gêneros alimentícios frescos e adequados aos hábitos alimentares regionais, contribuindo para a educação alimentar e nutricional dos alunos da rede pública de ensino;

e) **Embalagens e acondicionamento adequados:** incentivo ao uso de embalagens simples, reutilizáveis ou recicláveis, quando aplicável, observadas as exigências sanitárias e de segurança alimentar.

5.10.4. As diretrizes de sustentabilidade adotadas estão em consonância com os objetivos do PNAE e com as políticas públicas de desenvolvimento sustentável, assegurando que a contratação atenda às necessidades da Administração Pública com responsabilidade ambiental, inclusão social e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

5.11. Da Garantia Contratual:



5.11.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, visto que, pelas características do objeto da contratação o risco de inexecução e/ou inadimplemento é extremamente baixo.

5.12. Da Subcontratação

5.12.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto, dada sua unicidade e por se tratar de serviço comum, com variado número de fornecedores possíveis.

6. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso IV, Lei nº 14.133/21)

6.1. Para levantamento do quantitativo total estimado usou-se por base as informações dispostas no Documento de Formalização de Demanda enviado pelos Setores Requisitantes, visando atender a demanda pelo período de vigência contratual de 12 (doze) meses conforme disposto na planilha abaixo:

DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1 ABÓBORA IN NATURA	4.630	QUILO
<p><i>Especificação:</i> O legume deve estar para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, com sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujeitos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrúts como as frutas "in natura". ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.</p>		
2 ALFACE IN NATURA	8.000	MAÇO
<p><i>Especificação:</i> , tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões pesando no mínimo 480 e no máximo 500g</p>		
3 BANANA IN NATURA	52.095	QUILO
<p><i>Especificação:</i> Fruto fresco, tendo atingido o grau médio de maturação do tamanho especificado, de 5kg, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade.</p>		



	Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		
4	BATATA DOCE	2.315	QUILO
	<p>BATATA DOCE - A Batata doce é uma raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Cor característica da espécie. Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação: as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade: as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE - Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p>		
5	CHEIRO-VERDE IN NATURA	8.000	MAÇO
	<p>Especificação: Maços grandes, volumosos, folhas verdes, íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.</p>		
6	COUVE IN NATURA	8.000	MAÇO
	<p>Especificação: Cada maço deve ter 500g. Couve fresca, firme, com coloração verde escuro e tamanho uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de insetos e resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p>		
7	CHICÓRIA	2.894	MAÇO
	<p>Especificação: Maços médios, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Pesando no mínimo 480g e no máximo 500g cada.</p>		
8	CARIRU	2.315	MAÇO
	<p>Especificação: Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas. Pesando no mínimo 500g cada.</p>		



9	FARINHA DE MANDIOCA	11.576	QUILO
	<p><i>Especificação:</i> Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e em seguida moída e peneirada e isentas de corantes e do radical cianeto. Não podem estar úmidas, de cor escura, fermentadas ou rançosas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: grossa e seca. - Cor: amarelada. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. Deve apresentar a Certificação para produtos de origem vegetal fornecido pela ADEPARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371 de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil) - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelevel, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p>		
10	FARINHA DE TAPIOCA	4.680	QUILO
	<p><i>Especificação:</i> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA: a farinha de tapioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo peso líquido de 200 g. Apresentando a Certificação para produtos de origem vegetal, emitida pela ADEPARA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno pesando 8KG, com 40 unidades de 200g.</p>		
11	FEIJÃO CAUPI	2.604	QUILO
	<p><i>Especificação:</i> - Feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote, nome da Associação ou Cooperativa.</p>		
12	FRANGO CAPIRÃO	11.576	QUILO
	<p><i>Especificação:</i> A ave deve apresentar-se sem pé e sem cabeça, limpa, sem vísceras, sem penas. Deve ter aspecto saudável sem manchas esverdeadas ou traços de decomposição ou líquidos orgânicos aparentes. Embalagem primária: individual em sacos plásticos de polietileno ubrica liso. Devem ser entregues congelados. Embalagem plástica individual contendo SIF, SIE, SIM ou SELO ARTESANAL.</p>		
13	GOMA DE TAPIOCA	2.315	QUILO



	<i>Especificação:</i> Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, de cor branca sem resíduos de sujidades. EMBALAGEM: saco plástico á vácuo transparente, resistente, bem vedada, contendo 1k, isento de qualquer substância estranha e nocivo. Com certificação para produto vegetal ADEPARÁ. Validade: 7 dias entre a produção e a entrega para o Departamento.		
14	GOIABA IN NATURA	7.235	QUILO
	<i>Especificação:</i> goiaba vermelha. Sub grupo verde amarelada. As goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado, o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.		
15	LIMÃO TAITI IN NATURA	2.894	QUILO
	<i>Especificação:</i> De primeira qualidade, com tamanhos médio e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.		
16	JAMBU	3.000	MAÇO
	<i>Especificação:</i> Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas, isenta de material terroso e unidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despendendo ou descoloridas. maço de 500g		
17	MILHO VERDE	28.942	UNIDADE
	<i>Especificação:</i> O milho verde deve ser entregue em espiga com palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitoso. As espigas de milho devem ser recém colhido e estar livres de sujidades, contaminação por insetos, lagartos e danos mecânicos. Em sacos reforçado de rafia, contendo 100 unidades.		
18	MAMÃO	6.946	QUILO
	<i>Especificação:</i> Fruto de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos, larva e lesão física.		
19	MELANCIA	28.942	QUILO
	<i>Especificação:</i> Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, no mínimo de 8kg, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo		



	mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.		
20	PIMENTINHA VERDE IN NATURA	1.447	QUILO
	<i>Especificação</i> : - Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.		
21	PEPINO	4.341	QUILO
	<i>Especificação</i> : Do tipo japonês, produto limpo, de boa qualidade sem defeito, aroma e sabor característico da variedade, cor e tamanho uniformes. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isentos de sujidades. O saco deve conter 10kg.		
22	TANGERINA	4.630	QUILO
	<i>Especificação</i> : Com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.		
23	TUCUPI	6.844	LITRO
	<i>Especificação</i> : Líquido de cor amarela forte; extraído da raiz da mandioca descascada, ralada e espremida; embalagens de 1 litro, devidamente registrado em órgão fiscalizador, ou ainda - contendo data de fabricação e validade, identificação da procedência; lote; informações nutricionais e orientações de conservação. exclui-se o recebimento de produto com a presença de sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal, e também sinais de fermentação no respectivo produto deve ser embalado corretamente, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, de modo a manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte.		
24	POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA	25.214	QUILO
	POLPA DE FRUTA - Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. E possuir certificação para produtos		



	<p>de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes.</p>		
25	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI	25.214	QUILO
	<p>POLPA DE FRUTA- Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p>		
26	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU	25.214	QUILO
	<p>POLPA DE FRUTA- Polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes</p>		
27	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA	25.214	QUILO
	<p>POLPA DE FRUTA- Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos</p>		



	<p>como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes.</p>		
28	POLPA DE AÇAÍ CONGELADA	25.214	QUILO
	<p>Especificação: Pólpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, e congelada, para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado uma aparência densa, submetido ao processo de branqueamento, que consiste em tratamento térmico (o produto deve passar por água em temperatura de 80 a 90 °C e em seguida resfriado em água de temperatura ambiente) para controle etiológico, não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessante e outras substâncias que alterem a composição original do produto, deverá ser entregue em embalagem de resina termoplástica da família dos poliésteres, contendo informações nutricionais (macro e micronutrientes), ingredientes, data de fabricação, validade e tempo de consumo após aberto, o produto deve ser livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, originário de estabelecimento com selo de inspeção municipal (s.i.m) e/ou selo de inspeção sanitária (s.i.f.) e/ou registro na adepara. A embalagem flexível embalagem para frutas é fabricada em polietileno sem furos, açaí médio ou regular (tipo b) é a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 12% de sólidos totais. Embalagem de 1 kg.</p>		

6.2. O objeto deste procedimento licitatório é classificado como Bem/serviço Comum, composto por 28 (Vinte e Oito) itens, conforme definido no art. 6º, XIII da Lei n.º 14.133/2021, uma vez que, são bens padronizados, rotineiros, com especificações técnicas usuais no mercado, que não exigem uma solução técnica singular ou altamente especializada.

6.3. Natureza do Objeto:

6.3.1. O presente objeto a princípio se caracteriza como fornecimento contínuo, uma vez que decorre de necessidades permanentes e recorrentes da Administração Pública, executadas por meio da **Secretaria Municipal de Educação de Capanema/PA**, relacionadas à garantia do regular funcionamento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. A eventual interrupção do fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria a oferta da alimentação escolar, acarretando prejuízos à continuidade do serviço público essencial, à eficiência administrativa e ao atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes da rede pública de ensino.



6.4. Regime de Execução do Fornecimento/Prestação do serviço:

6.4.1. Considerando o risco para a Administração, bem assim o critério a ser utilizado para remunerar a contratada, em relação a todos os itens a serem fornecidos, a contratação adotará o regime de fornecimento por unitário.

6.5. Prazo de Vigência:

6.5.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza de fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. A vigência poderá ser prorrogada, mediante justificativa técnica devidamente motivada, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração, mantidas as condições contratuais e observada a autorização formal da autoridade competente, respeitado o limite legal.

6.5.2. O contrato administrativo disciplinará de forma detalhada as condições aplicáveis à vigência, as hipóteses de prorrogação, aos prazos de fornecimento, as obrigações das partes e aos demais aspectos necessários à adequada execução do objeto.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, § 1º, inciso V, Lei nº 14.133/21)

7.1. Primeiramente, ao abordar a busca por soluções e a escolha da mais apropriada, é imperativo considerar que a pesquisa dessas alternativas se concentrou na análise da abordagem mais eficiente para o fornecimento do objeto em questão. A justificativa técnica e econômica para a escolha da solução ideal deve estar centrada exclusivamente nos aspectos relacionados a esses dois conceitos: a dimensão técnica necessária para o fornecimento dos produtos e a dimensão econômica, que determinará a solução mais alinhada ao orçamento deste órgão, ambas em consonância com as necessidades apresentadas.

7.2. No entanto, é importante salientar que, devido à natureza de baixa complexidade do objeto em análise, este estudo não permite uma análise detalhada dos atributos do produto. As soluções estão restritas à modalidade de contratação do fornecimento do objeto.

7.3. Registra-se que, para o objeto em análise — aquisição de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE —, as alternativas de contratação são juridicamente delimitadas pela legislação específica do programa, o que restringe a adoção de procedimentos típicos das contratações convencionais. Assim, este Estudo Técnico Preliminar concentrou-se na avaliação das soluções legalmente admissíveis, considerando os



critérios de legalidade, viabilidade técnica, eficiência administrativa e atendimento ao interesse público.

7.4. Solução 1: Realizar contratação por meio de procedimento licitatório convencional, nas modalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, desvinculado da política pública da agricultura familiar.

Análise: Esta alternativa mostra-se inviável, uma vez que não atende às disposições da Lei nº 11.947/2009, da Lei nº 15.226/2025 e das Resoluções do FNDE, que determinam a aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de procedimento específico, além de comprometer o cumprimento do percentual mínimo obrigatório de aplicação dos recursos do PNAE.

7.5. Solução 2: Adesão a atas de registro de preços ou participação em registros de preços promovidos por outros entes públicos.

Análise: Esta solução também se revela inadequada, tendo em vista que as atas de registro de preços não contemplam, via de regra, fornecedores enquadrados como agricultores familiares locais ou regionais, tampouco observam os critérios próprios do PNAE, como o Projeto de Venda, a sazonalidade da produção e a priorização do desenvolvimento local.

7.6. Solução 3: Realização de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme legislação específica do PNAE.

Análise: Esta alternativa apresenta-se como a única solução juridicamente adequada e tecnicamente viável, por atender integralmente às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar, possibilitar o cumprimento do percentual mínimo de aplicação dos recursos, assegurar o fornecimento regular de alimentos frescos e saudáveis às unidades escolares e promover o desenvolvimento sustentável da economia local, revelando-se, portanto, a opção mais vantajosa para a Administração Pública.

7.7. Justificativa de Escolha da Solução (Art. 18, § 1º, inciso VII, Lei nº 14.133/21)

7.7.1. Após a análise das soluções juridicamente admissíveis para a contratação do objeto, conclui-se que a realização de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural é a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Pública, considerando os aspectos legais, técnicos, econômicos e sociais envolvidos.

7.7.2. As soluções alternativas avaliadas mostraram-se inadequadas ou inviáveis, pelos seguintes motivos:

7.7.2.1. A contratação por meio de procedimentos licitatórios convencionais, desvinculados das regras específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, não atende às disposições da Lei



nº 11.947/2009, da Lei nº 15.226/2025 e das Resoluções do FNDE, além de inviabilizar o cumprimento do percentual mínimo obrigatório de aplicação dos recursos do programa na aquisição de alimentos da agricultura familiar;

7.7.2.2. A adesão a atas de registro de preços ou a participação em registros promovidos por outros entes públicos não se mostra compatível com o objeto, uma vez que tais instrumentos, em regra, não contemplam agricultores familiares locais ou regionais, tampouco observam os critérios próprios do PNAE, como o Projeto de Venda, a sazonalidade da produção e a priorização do desenvolvimento local;

7.7.3. Diante desse cenário, a Chamada Pública apresenta-se como a solução mais econômica e tecnicamente viável, por permitir o atendimento integral às exigências legais do PNAE, assegurar o fornecimento regular de alimentos frescos e adequados às necessidades nutricionais dos alunos da rede pública de ensino e promover o fortalecimento da agricultura familiar local, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, interesse público e desenvolvimento sustentável.

7.7.4. Assim, resta devidamente justificada a escolha da solução adotada, nos termos do art. 18, §1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021, evidenciando-se a vantajosidade da contratação para a Administração Pública e a adequação ao interesse público.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VI, Lei nº 14.133/21)

8.1. O preço estimado desta contratação é de **RS 4.034.247,68** (Quatro Milhões, Trinta e Quatro Mil, Duzentos e Quarenta e Sete Reais e Sessenta e Oito Centavos), conforme memória de cálculo do Mapa comparativo de Preços, constante nos autos deste processo administrativo.

9. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso VIII, Lei nº 14.133/21)

9.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no DFD (Documento de Formalização de Demanda), constante nos autos, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

9.2. Considerando que o parcelamento do objeto deste ETP é economicamente viável, que não haverá perda de economia de escala, que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, o parcelamento e o critério de julgamento da proposta por item configuram-se na melhor forma de entrega, conforme a demanda, a fim de propiciar a ampla participação de licitantes e garantir o preço mais vantajoso para a Administração.



9.3. Assim posto, resta claro que a divisão em itens amplia a competitividade, sobretudo porque algumas empresas podem não ter capacidade ou condições de ofertar a integralidade do objeto, mas apenas uma parte dele, razão pela qual a adjudicação conjunta inviabilizaria a participação delas no certame.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, inciso IX, Lei nº 14.133/21)

10.1. Com a presente contratação, por meio de Chamada Pública, objetiva-se assegurar o fornecimento regular e contínuo de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados à composição do cardápio da alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal e estadual do Município de Capanema/PA, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o exercício de 2026.

10.2. Como resultados pretendidos, espera-se garantir a continuidade da política pública de alimentação escolar, assegurando refeições adequadas, saudáveis e nutricionalmente balanceadas aos estudantes, em conformidade com o calendário escolar e com o cardápio elaborado por profissional habilitado em nutrição, evitando desabastecimentos e interrupções no fornecimento da merenda escolar.

10.3. A contratação também visa promover o fortalecimento da agricultura familiar local e regional, incentivando a geração de renda no campo, a valorização da produção agrícola local e o desenvolvimento sustentável, em consonância com as diretrizes do PNAE e com o percentual mínimo de aplicação dos recursos públicos destinado à aquisição desses gêneros alimentícios.

10.4. Ademais, a solução adotada contribui para a eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio do planejamento adequado dos quantitativos, do fornecimento parcelado conforme a sazonalidade da produção e da observância aos princípios da economicidade, vantajosidade, legalidade e interesse público.

10.5. Dessa forma, a contratação revela-se apta a atender plenamente aos objetivos institucionais da Secretaria Municipal de Educação de Capanema/PA, assegurando a execução adequada do PNAE e a efetividade do serviço público essencial de alimentação escolar.

II. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso X, Lei nº 14.133/21)



11.1. Não se aplica. Não há necessidade de adequações tendo em vista que as contratações serão feitas sob demanda específica de acordo com necessidade.

12. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

12.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

12.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

12.5. Da Fiscalização

12.5.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do(s) futuro(s) Contrato(s) decorrentes da licitação, será realizada pelo servidor **Ana Júlia Costa Dias**, inscrita no CPF: **693.770.062-87**, indicada como futuro Fiscal Técnico de Contrato, observando-se as disposições contidas no artigo 117 da Lei 14.133/21.

12.5.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

12.6. Da Fiscalização Técnica

12.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

12.6.1.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);



12.6.1.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

12.6.1.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

12.6.1.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V)

12.6.1.5. O fiscal técnico do contrato deve comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas a renovação tempestiva ou à prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

12.7. Gestor do Contrato

12.7.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas a verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV)

12.7.1.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

12.7.1.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

12.7.1.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).



12.7.1.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

12.8. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado.

13.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-A, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, devendo haver requerimento do contratado.

13.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

13.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s) em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

13.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

13.7. O reajuste será registrado por apostilamento.

14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, § 1º, inciso XI, Lei nº 14.133/21)

14.1. Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, § 1º, inciso XII, Lei nº 14.133/21)

15.1. A contratação de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pode gerar impactos ambientais de baixa



intensidade, relacionados principalmente às etapas de produção, acondicionamento, transporte e distribuição dos alimentos até as unidades escolares do Município de Capanema/PA.

15.2. Entre os impactos ambientais potenciais, destacam-se a geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens utilizadas no acondicionamento dos produtos, o consumo de recursos naturais inerentes à atividade agrícola e as emissões atmosféricas associadas ao transporte dos gêneros alimentícios.

15.3. Para mitigação desses impactos, a contratação priorizará práticas sustentáveis, tais como:

- a) incentivo ao uso de embalagens simples, reutilizáveis ou recicláveis, quando aplicável;
- b) fornecimento parcelado e planejado, considerando a sazonalidade da produção e a perecibilidade dos alimentos, a fim de evitar desperdícios;
- c) priorização de fornecedores locais e regionais, reduzindo distâncias de transporte e, conseqüentemente, a emissão de gases de efeito estufa;
- d) estímulo a práticas produtivas sustentáveis adotadas pelos agricultores familiares, sempre que compatíveis com a realidade local.

15.4. Considerando as medidas mitigadoras adotadas e a natureza do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são controláveis e compatíveis com os princípios do desenvolvimento sustentável, não representando prejuízo significativo ao meio ambiente, ao mesmo tempo em que contribuem para a promoção da segurança alimentar e do desenvolvimento socioeconômico local.

16. DO GERENCIAMENTO DE RISCO

16.1. Em conformidade com o parágrafo único do art. 11 e Art. 22 da Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, são definidos os parâmetros escalares que representam, para o processo de contratação em análise, os níveis de probabilidade e impacto, que resultarão nos níveis de risco. Esses resultados irão nortear as ações relacionadas aos riscos durante as fases de contratação (planejamento, seleção de fornecedor e gestão do contrato). Nestes termos, segue em anexo deste Estudo Técnico Preliminar-ETP, o Mapa de Risco feito para contratação deste objeto.

17. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, inciso XIII, Lei nº 14.133/21)

17.1. Com base nas análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar-ETP, conclui-se pela viabilidade técnica, jurídica, econômica e administrativa da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, para composição do cardápio da alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal e estadual do



Município de Capanema/PA, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o exercício de 2026.

17.2. A solução adotada, consistente na realização de Chamada Pública, mostra-se plenamente adequada por atender às disposições da Lei nº 11.947/2009, da Lei nº 15.226/2025, das Resoluções do FNDE e, de forma subsidiária, da Lei nº 14.133/2021, permitindo o cumprimento do percentual mínimo obrigatório de aplicação dos recursos do PNAE na aquisição de alimentos da agricultura familiar, bem como a observância dos princípios da legalidade, eficiência, interesse público e desenvolvimento sustentável.

17.3. A viabilidade da contratação também se justifica pela existência de dotação orçamentária compatível, pela disponibilidade de agricultores familiares aptos ao fornecimento dos gêneros alimentícios demandados, pela adequação dos quantitativos estimados às necessidades reais da rede de ensino e pela capacidade operacional da Administração para a gestão e fiscalização da execução contratual.

17.4. Dessa forma, resta devidamente demonstrada a viabilidade da contratação, evidenciando-se que a solução escolhida atende de maneira eficiente às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Capanema/PA, assegura a continuidade do serviço público essencial de alimentação escolar e promove impactos sociais e econômicos positivos no âmbito local e regional.

Capanema /PA, 14 de Janeiro de 2026.

Ana Júlia C. Dias
NUTRICIONISTA
CRN 73268

Ana Júlia Costa Dias
ANA JÚLIA COSTA DIAS
NUTRICIONISTA RI/SEMED- CRN7 3268

De acordo:

Walcylene Cardoso Costa
WALCYLENE CARDOSO COSTA
Secretária Municipal de Educação
Decreto nº 280/2025