

2º RETIFICAÇÃO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP N.º 09/2026 – 2º RETIFICAÇÃO

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AGRICULTURA FAMILIAR – VÁRZEA GRANDE/MT

1. INFORMAÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. **Secretarias demandantes:** Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer;
- 1.2. **Setores interessados:** Superintendência Operacional Do Sistema Escolar - Alimentação Escolar.
- 1.3. **Normas aplicáveis:** Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada pela **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, e suas alterações; Resolução RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 1.4. Destaca-se que a futura aquisição está fundamentada na **Lei nº 11.947/2009** e na **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, que regulamentam a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para o PNAE.
- 1.5. O objeto desta contratação igualmente atende às diretrizes da **Lei nº 11.326/2006**, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

Os itens relacionados neste ETP constam no Plano Anual de Contratação.

3. DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO.

A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, visando o fornecimento de alimentos saudáveis e adequados aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Várzea Grande/MT.

A contratação é necessária para garantir a oferta regular de alimentação escolar nutricionalmente adequada, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, observadas as necessidades nutricionais de cada faixa etária e as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

Além disso, a aquisição atende às diretrizes do PNAE relacionadas à promoção da alimentação saudável e adequada, por meio do fornecimento de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura alimentar local, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

A contratação também visa fomentar o desenvolvimento sustentável e fortalecer a economia local, por meio da aquisição de gêneros alimentícios produzidos pela Agricultura Familiar e pelo Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, em observância ao disposto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que determina a aplicação de **no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros repassados pelo FNDE** na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma

agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

Dessa forma, a contratação mostra-se indispensável para o cumprimento das políticas públicas de alimentação escolar, segurança alimentar e incentivo à produção agrícola familiar, assegurando o atendimento contínuo dos estudantes da rede municipal de ensino.

4.DAS ALTERNATIVAS DE MERCADO E A OPÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO.

Para atendimento da demanda identificada, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Várzea Grande/MT.

Considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, verificou-se que a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural constitui a solução mais adequada para atender ao interesse público, uma vez que promove simultaneamente a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, o fortalecimento da economia local e regional e o desenvolvimento sustentável.

A solução adotada encontra respaldo no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e no art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que estabelece que as Entidades Executoras deverão aplicar, no mínimo, 45% (quarenta e cinco por cento) dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas, bem como os grupos formais e informais de mulheres e de jovens agricultores.

Além do atendimento à legislação específica, a aquisição por meio de Chamada Pública proporciona o fornecimento de alimentos frescos, diversificados e adequados aos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição, contribuindo para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes.

A opção pela Agricultura Familiar também favorece a geração de renda aos produtores rurais locais, reduz a intermediação na cadeia de fornecimento, fortalece os arranjos produtivos regionais e incentiva a permanência das famílias no campo, em consonância com as políticas públicas de desenvolvimento rural sustentável.

Dessa forma, a realização de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar não representa apenas uma alternativa vantajosa para a Administração, mas também uma medida necessária para o cumprimento das diretrizes e objetivos do PNAE, assegurando o fornecimento regular de alimentos de qualidade à rede municipal de ensino.

Conclui-se, portanto, que a contratação por meio de Chamada Pública da Agricultura Familiar representa a solução mais adequada para atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de

Educação, Cultura, Esporte e Lazer de Várzea Grande/MT, observando os princípios da eficiência, economicidade, desenvolvimento nacional sustentável e interesse público.

5. REQUISITOS PRINCIPAIS DE CONTRATAÇÃO:

Para a contratação de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os fornecedores deverão atender aos requisitos de habilitação previstos na legislação específica e na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, conforme a sua forma de organização, seja como fornecedor individual, grupo informal ou grupo formal.

Nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, especialmente de seu art. 35, para a habilitação dos projetos de venda serão exigidos os seguintes documentos:

5.1 Dos Fornecedores Individuais, detentores de CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

§ 1º Serão exigidos dos fornecedores individuais, detentores de CAF Pessoa Física, não organizados em grupo:

I - Cópia do CPF;

II – Cópia do extrato do CAF Pessoa Física, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura do agricultor participante;

IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42; e

V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5.2 Dos Grupos Informais de agricultores familiares, detentores de CAF Pessoa Física, organizados em grupo:

§ 2º Dos grupos informais, organizados em grupo por dois ou mais agricultores familiares:

I - Cópia do CPF;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos sessenta dias;

III - projeto de venda com assinatura dos agricultores participantes;

IV - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42; e

V - Declaração de que os alimentos a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

5.3 Dos Grupos Formais, detentores de CAF Pessoa Jurídica:

§ 3º Dos grupos formais, organizados em associações e cooperativas:

I - Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - Cópia do extrato do CAF Pessoa Jurídica, emitido nos últimos sessenta dias;

- III - Cópia da certidão de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;
- IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;
- V - Projeto de venda assinado pelo seu representante legal e demais participantes;
- VI - Declaração de que os alimentos a serem entregues são produzidos pelos associados ou cooperados;
- VII - Relação dos agricultores familiares participantes do projeto de venda, contendo o nome, CAF, valor e alimento;
- VIII - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados ou associados; e
- IX - Documentação em atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, conforme o alimento a ser comercializado, nos termos dos arts. 40 a 42.

5.4 A prova de atendimento aos requisitos previstos em legislação específica, quando aplicável, deverá ser apresentada pelos fornecedores individuais, grupos informais ou grupos formais, conforme a natureza dos produtos, nos seguintes termos:

- 5.4.1** Alvará de Vigilância Sanitária, expedido pela Secretaria Municipal de Saúde e/ou pelos órgãos estaduais ou federais competentes, válido na data de abertura da **Chamada Pública**, referente ao local de estocagem dos produtos, para os itens **19, 20, 24, 25, 33, 34, 35, 36, 37 e 38**;
- 5.4.2** **Para os itens 16, 17, 19 e 43 – certificação/registro no SIM, SISE ou SIF, conforme a natureza e a legislação aplicável ao produto;**
- 5.4.3** Para os itens **20, 33, 34, 35, 36, 37 e 38** – registro no **MAPA**, quando exigível em razão da natureza do produto;
- 5.4.4** Para os itens **19, 20, 24, 25, 33, 34, 35, 36, 37 e 38** – documentação sanitária aplicável ao veículo utilizado para o transporte dos produtos, válida na data de abertura da **Chamada Pública**, seja o veículo próprio, locado ou cedido, desde que o fornecedor comprove sua disponibilidade e a regularidade sanitária perante o órgão competente, observadas as normas sanitárias aplicáveis, incluindo a **Resolução nº 23, de 15 de março de 2000, da ANVISA; Decreto-Lei nº 986/1969; Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997; Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002; e Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990.**

5.5 ENVELOPE II – PROJETO DE VENDA:

- 5.5.1** Os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme **Anexo I, II e III**, respectivamente (art.35 da Resolução 04, de 26 de Fevereiro de 2026).
- 5.5.2** A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata após o término do prazo para apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado, e os proponentes selecionados serão convocados, no prazo de até 03 (três) dias, para assinatura do(s) contrato(s).
- 5.5.3** O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme os critérios de seleção e priorização estabelecidos na **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, especialmente em seus dispositivos aplicáveis à seleção dos projetos de venda.

5.6 Para seleção, os projetos de venda habilitados devem ser divididos em:

5.6.1 Para fins de seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em grupos, observando-se os critérios de seleção e priorização estabelecidos na **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**.

- a) Entende-se por fornecedor local, no caso de **Fornecedor Individual**, o município indicado no **CAF Pessoa Física**;
- b) Para os **Grupos Informais**, considera-se fornecedor local aquele cuja maioria dos agricultores familiares integrantes do grupo possua **CAF Pessoa Física** com registro no município da Entidade Executora;
- c) Para os **Grupos Formais**, considera-se fornecedor local aquele cuja maioria dos agricultores familiares associados ou cooperados, identificados no **CAF Pessoa Jurídica**, possua **CAF Pessoa Física** com registro no município da Entidade Executora;
- d) Entre os grupos de projetos, deverá ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
 - I. O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos;
 - II. O grupo de projetos de fornecedores da **Região Geográfica Imediata** terá prioridade sobre os grupos de fornecedores da **Região Geográfica Intermediária, do Estado e do País**;
 - III. O grupo de projetos de fornecedores da **Região Geográfica Intermediária** terá prioridade sobre os grupos de fornecedores do **Estado e do País**;
 - IV. O grupo de projetos de fornecedores do **Estado** terá prioridade sobre o grupo de projetos de fornecedores do **País**.

5.7 DA ORDEM DE PRIORIDADE DENTRO DE CADA GRUPO DE PROJETOS

5.7.1. Em cada grupo de projetos, deverá ser observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:

- I – Os projetos de assentamentos de reforma agrária, de comunidades tradicionais indígenas, de comunidades quilombolas e de grupos formais ou informais de mulheres e de jovens agricultores familiares, **não havendo prioridade entre esses públicos**;
 - A) Para fins do disposto neste inciso, serão considerados os grupos formais e informais que atendam aos requisitos de composição e identificação previstos na **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, mediante comprovação por meio do **CAF** e da documentação pertinente;
 - B) Em caso de empate entre os projetos enquadrados neste inciso, serão observados os critérios de desempate estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026;
- II – Os fornecedores de gêneros alimentícios **certificados como orgânicos ou agroecológicos**, devidamente comprovados na forma da legislação aplicável;
- III – Os projetos apresentados por **Grupos Formais**, sobre os **Grupos Informais**, estes sobre os **Fornecedores Individuais** e estes sobre as **Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar**,

observada a documentação de habilitação e os critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026;

- a) No caso de empate entre Grupos Formais, serão observados os critérios de desempate previstos na Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026;
- b) Persistindo o empate, poderá ser realizado sorteio ou, havendo consenso entre as partes, poderá ser adotada a divisão do fornecimento dos produtos entre as organizações finalistas, observada a legislação aplicável.

5.7.2 Caso a Entidade Executora não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, as quantidades remanescentes poderão ser complementadas com projetos dos demais grupos, observados os critérios de seleção e priorização estabelecidos na **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**.

5.6 DA AMOSTRA:

5.8.1. É condição para a contratação que o(s) proponente(s) selecionado(s) apresente(m) amostras dos produtos correspondentes aos itens 16, 17, 19, 20, 25, 33, 34, 35, 36, 37, 38 e 43, em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e com o disposto no art. 41 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

5.8.2. O(s) proponente(s) selecionado(s) deverá(ão) entregar as amostras dos produtos correspondentes aos itens para os quais apresentou projeto de venda, na Superintendência de Licitação, com sede na Avenida Castelo Branco, nº 2.500, Bairro Água Limpa, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contado da convocação, das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais serão submetidas aos testes necessários.

5.8.3. O(s) proponente(s) deverá(ão) apresentar 01 (uma) amostra de cada produto correspondente ao item para o qual apresentou projeto de venda, sendo da mesma marca ofertada, quando aplicável.

5.8.3.1. A unidade de medida de cada amostra corresponderá, no mínimo, a 10% (dez por cento) da unidade de medida do item correspondente, desde que o fracionamento não comprometa a qualidade nem modifique as características do produto.

5.8.4. Cada produto deverá ser identificado por etiqueta, que poderá ser impressa a laser, jato de tinta ou por meio mecânico, contendo as seguintes informações: número do processo, nome do fornecedor/proponente e marca, quando aplicável.

5.8.5. Mediante a entrega das amostras dos produtos, será fornecido ao Proponente um Protocolo de Entrega o qual será emitido pela Superintendência de Licitação;

5.8.6. Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que os proponentes deverão preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras.

5.8.7. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

5.8.8. As embalagens dos produtos de origem animal deverão apresentar o registro e o respectivo carimbo do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Federal – SIF, conforme a legislação aplicável.

5.8.9. Todas as amostras apresentadas na Superintendência de Licitação serão entregues para avaliação do Setor de Merenda Escolar.

5.8.10. Todas as amostras apresentadas para apreciação do Setor de Merenda Escolar deverão estar em embalagens atóxicas, íntegras; intactas; sem orifícios e defeitos. No caso das amostras de estocáveis, refrigerados e congelados, estas ainda devem ser apresentadas sem sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação.

5.8.11. As amostras deverão apresentar etiqueta aposta em local que não prejudique a identificação dos dados do produto contendo as seguintes informações: nome completo do fornecedor; número da chamada pública; número do item no edital, nome do respectivo produto e marca (neste último, exceto hortifrúteis).

5.8.12. As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas aos **proponentes**.

5.8.13. A não apresentação das amostras dentro do prazo estabelecido neste Termo de Referência ou caso as amostras não atendam às exigências fixadas neste estudo, as mesmas serão reprovadas e o proponente será desclassificado, restando à faculdade, conforme conveniência da Prefeitura, de convocar a(s) proponente(s) melhor (es) classificada(s), obedecida a ordem de classificação, para a apresentação de seus produtos, em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostras que atenda aos requisitos do edital.

5.8.14. Amostras que não correspondam à quantidade mínima solicitada neste Estudo não serão analisadas e estarão automaticamente reprovadas.

5.8.15. A avaliação das amostras de gêneros alimentícios será realizada pelas nutricionistas do Setor de Merenda Escolar. Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Estudo, a amostra será aprovada.

5.8.16. A Superintendência de Licitação não é obrigada a conferir no ato do recebimento se as amostras correspondem aos critérios definidos neste Estudo.

5.8.17. Caberá a equipe do Setor de Merenda realizar a análise das amostras fornecendo no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, um Laudo Técnico das Análises das Amostras a Superintendência de Licitação, para efeito de classificação dos proponentes.

5.8.18. A análise das amostras apresentadas será Processada pelo Setor de Merenda Escolar da SMECEL consoante aos Padrões: Descrição do Produto, Embalagem e Sensorial (A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT, 1993) como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato);

5.8.19. A avaliação das amostras se dará conforme a ordem a seguir:

5.8.19.1. Avaliação da Descrição do Produto – Conforme solicitado no Item 05 (cinco) do Termo de Referência (para todos os itens);

5.8.19.2. Avaliação da Embalagem - Conforme solicitado no Item 05 (cinco) deste estudo (para os itens 19, 20, 24, 25, 33, 34, 35, 36, 37, 38);

5.8.19.3. Avaliação Organoléptica (sensorial), (para os itens 19, 20, 33, 34, 35, 36, 37 e 38);

5.8.20. Da Avaliação da Embalagem:

5.8.20.1. Nas embalagens (incluindo secundária, caso se aplique) dos produtos alimentícios deverão constar as informações obrigatórias segundo o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022):

I - Denominação de venda do produto;

II - Lista de ingredientes;

III - Conteúdos líquidos;

IV - Identificação da origem;

V - Identificação do lote;

VI - Prazo de validade;

VII - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;

VIII - Registro no órgão competente;

IX - Informações nutricionais obrigatórias (Conforme Resoluções RDC nº 359 e RDC nº 360, ambas de 23 de dezembro de 2003).

X - Deve constar data de fabricação (quando se aplicar).

5.8.20.2. Os produtos alimentícios que causam alergias alimentares devem obedecer à Resolução ANVISA RDC nº 26, de 2 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

5.8.20.3. Nos produtos alimentícios a base de farinha de trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados devem constar também, a informação: **CONTÉM GLÚTEN** em conformidade também com a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003.

5.8.21. Da Avaliação Organoléptica (sensorial):

5.8.21.1. Serão avaliados os atributos de cinco características sensoriais do alimento, sendo eles: aparência, cor, odor, sabor e consistência:

TABELA DE AVALIAÇÃO ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL)

Aparência	Cor	Odor	Sabor	Consistência
Nota: ____	Nota: ____	Nota: ____	Nota: ____	Nota: ____

Serão atribuídas notas conforme conceito abaixo:

6,0 = ÓTIMO

5,0 = MUITO BOM

4,0 = BOM

3,0 = RAZOÁVEL

2,0 = RUIM

1,0 = MUITO RUIM

Média = (Aparência + Cor + Odor + Sabor + Consistência) / 5

Serão aprovados os produtos que obtiverem média igual ou superior a 3,5

5.8.22. Serão aprovados os produtos que atenderem:

a) Item 5.8.19.1 – para todos os produtos;

b) Item 5.8.19.2 – para os produtos dos itens: 19, 20, 24, 25, 33, 34, 35, 36, 37, 38.

c) Item 5.8.19.3 – para os produtos dos itens: 19, 20, 33, 34, 35, 36, 37 e 38.

5.8.23. A aprovação ou reprovação de determinado (s) produto (s) constará no Laudo Técnico emitido, exposto os motivos determinantes dos resultados das análises;

5.8.24. A não entrega das amostras dentro do prazo estabelecido no subitem 5.8.2 deste Termo de Referência, implicará na desclassificação do preponente.

6. DO FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA:

6.1 A entregar dos produtos será parceladamente, conforme solicitação de fornecimento expedida pela SMECEL, seguindo as condições e especificações constantes no item 08 deste Estudo, consoante ao Art. 6º inciso III da Lei nº 8.666/93.

6.2 O local de entrega será no Anexo II da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, os produtos solicitados deverão ser entregues na Superintendência Operacional do Sistema Escolar - Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de educação, Cultura, Esporte e Lazer – SMECEL, que fica localizado no seguinte endereço: **Rua Ten. Horta Barbosa Nº 288 – Bairro: Jardim Marajoara – Várzea Grande MT.**

6.3 Os itens 1, 5, 11, 14, 15, 25, 27, 28 e 40, a entrega será semanalmente e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares, conforme autorização emitida por esta secretaria.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A chamada pública para atender a merenda escolar é um processo transparente destinado à contratação de cooperativas, associações, agricultores individuais, assentados entre outros que poderão participar na apresentação do projeto de venda.

Este processo visa garantir que os alimentos atendam aos padrões de qualidade, segurança e nutrição estabelecidos pelo programa, e que o recurso financeiro seja utilizado de maneira eficiente e justa.

As principais resoluções relacionadas à agricultura familiar são: Lei 11.947/2009, Resolução FNDE nº 26/2013, Resolução FNDE nº 04/2015, Resolução FNDE nº 06/2016.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades está descrito conforme demonstrado na tabela abaixo:

Item	Qte	Und	ESPECIFICAÇÕES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	60.000	UND	ABACAXI PÉROLA , pérola, inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratado, murcho ou congelado. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos	R\$ 12,0344	R\$ 722.064,00

			na legislação vigente. acondicionados em caixas de material atóxico, contendo no máximo 12 unidades, de maneira a garantir a integridade dos “frutos”. pesando aproximadamente 1 a 1,5kg. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.		
02	11.700	KG	ABÓBORA CABOTIÃ , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente.	R\$ 5,9611	R\$ 69.744,8700
03	11.700	KG	ABÓBORA PAULISTA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo “raschel” que garantam a integridade do alimento.	R\$ 6,1511	R\$ 71.967,8700
04	11.700	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA , abóbora verde, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo “raschel” que garantam a integridade do alimento.	R\$ 7,0311	R\$ 82.263,8700
05	80.000	MÇ	ALFACE CRESPA , com folhas inteiras, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionado individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes e intactos. pesando no mínimo 200g. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 7,8389	R\$ 627.112,0000
06	46.428	KG	BANANA DA TERRA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se	R\$ 11,7789	R\$ 546.870,7692

			apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas com aproximadamente 20,0kg, que garantam a integridade das frutas.		
07	312.528	KG	BANANA MAÇÃ , banana maçã, 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. ausente de sujidades, parasitas e larvas. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas com aproximadamente 20,0kg, que garantam a integridade das frutas.	R\$ 11,4467	R\$ 3.577.414,2576
08	312.528	KG	BANANA NANICA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente madura ou passada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas com aproximadamente 20,0kg, que garantam a integridade das frutas	R\$ 9,6456	R\$ 3.014.520,0768
09	24.960	KG	BATATA DOCE , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo "raschel" que garantam a integridade dos alimentos.	R\$ 7,3378	R\$ 183.151,4880
10	24.960	KG	BETERRABA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos	R\$ 6,6700	R\$ 166.483,2000

			requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas de polietileno vazadas que garantam a integridade dos alimentos.		
11	10.080	MÇ	CEBOLINHA VERDE (MAÇO) , fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. pesando no mínimo 200g por maço. maços acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes e intactos. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 8,7389	R\$ 88.088,1120
12	62.304	KG	CENOURA , cenoura de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. ausente de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo "raschel" que garantam a integridade do alimento.	R\$ 9,2375	R\$ 575.533,2000
13	62.304	KG	CHUCHU , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo "raschel" que garantam a integridade do alimento.	R\$ 6,3925	R\$ 398.278,3200
14	62.304	MÇ	COENTRO MAÇO , cor verde fresca, hortalica classificada cor aspecto e sabor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. pesando no mínimo 200g. maços acondicionados individualmente em pacotes de polietileno, atóxicos, transparentes e intactos. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 9,2711	R\$ 93.452,6880
15	80.000	MÇ	COUVE , manteiga, inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente individualmente em pacotes de polietileno,	R\$ 8,5867	R\$ 686.936,0000

			atóxicos, transparentes e intactos. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.		
16	70.000	UND	IOGURTE SABOR COCO , leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. as características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, SISE OU SIM . validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. de 800g até 1,5kg. apresentar amostra	R\$ 18,2633	R\$ 1.278.431,0000
17	70.000	UND	IOGURTE SABOR MORANGO , leite, pasteurizado, podendo ser integral ou não, açúcar, preparado de coco, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizantes e fermento láctico. as características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. embalagem de polietileno atóxico e resistente, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no sif, sise ou sim. validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. de 800g até 1,5kg. apresentar amostra	R\$ 18,5300	R\$ 1.297.100,0000
18	320.544	KG	LARANJA – TIPO PERA , cor amarela esverdeada, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sabor e cheiro cítricos, tamanho grande, devendo ser bem desenvolvida e madura, boa qualidade, acondicionada de forma apropriada às características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em sacos de material atóxico tipo “raschel” que garantam a integridade do alimento.	R\$ 9,2725	R\$ 2.972.244,2400
19	1.000	CX	LEITE UHT DESNATADO , desnatado e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. as características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. embalagem tetra pack de 1 litro, contendo externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro no sif,	R\$ 8,4667	R\$ 8.466,7000

			se ou sim. o produto deve ser entregue em temperatura ambiente e validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. caixa com 12 unidades de 1 litro. apresentar amostra		
20	172.000	X	LEITE INTEGRAL DE VACA PASTEURIZADO , processado pelo sistema uht (ultra high temperature). as características de qualidade e identidade do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. embalagem tetra pack individual contendo 1 litro, com dados de identificação do produto e marca do fabricante, capacidade e prazo de validade. o produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura. caixa com 12 unidades de 1 litro. apresentar amostra	R\$ 8,2967	R\$ 1.427.032,4000
21	5.160	KG	LIMÃO - ROSA , em estado de maturação adequado, casca intacta, livre de sujeiras, consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "raschel" que garantam a integridade do alimento.	R\$ 7,2863	R\$ 37.597,3080
22	5.160	KG	LIMÃO TAITI , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em sacos de material atóxico tipo "raschel" que garantam a integridade do alimento.	R\$ 8,3756	R\$ 43.218,0960
23	135.360	KG	MAMÃO FORMOSA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionados em caixas com aproximadamente 20,0kg, que garantam a integridade das frutas.	R\$ 11,4450	R\$ 1.549.195,2000
24	77.280	KG	MANDIOCA, IN NATURA , com casca, branca ou amarela, inteira, isenta de insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos	R\$ 6,8222	R\$ 527.219,6160

			requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em sacos de material atóxico tipo “ráfia” que garantam a integridade dos tubérculos.		
25	15.000	KG	MANDIOCA CONGELADA , mandioca congelada em embalagem de 1 kg, processada tipo branca, esterilizado em atmosfera modificada, higienizada, corte em tolete congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com no mínimo 1 kg.	R\$ 11,3100	R\$ 169.650,0000
26	15.000	MÇ	MANGA , inteiro, livre de sujidades, insetos, larvas, fungos, isento de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. consistência firme, cascas intactas, de forma que não deixem exposta a polpa, em grau de maturação adequado para consumo, não se apresentar excessivamente maduro ou passado. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionados em caixas que garantam a integridade dos frutos.	R\$ 9,8080	R\$ 9.808,0000
27	433.920	KG	MELANCIA , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente. pesando maior ou igual a 9,0 kg. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 6,4650	R\$ 2.805.292,8000
28	139.488	KG	MELÃO AMARELO , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionada em caixa ou saco plástico atóxico, transparente e resistente. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 11,4550	R\$ 1.597.835,0400
29	33.600	KG	MILHO VERDE , em espigas de boa qualidade, tamanho grande e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, acondicionado em embalagem plástica atóxica, pesando aproximadamente em peso	R\$ 12,0057	403.391,5200

			adequado, comprimento das espigas: 20 centímetros; grãos dentados amarelos ou alaranjados; espigas grandes e cilíndricas; sabugo branco.		
30	24.960	KG	PEPINO COMUM , comum, ótima qualidade, intacto e firme, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo “raschel” que garantam a integridade do alimento.	R\$ 7,7044	R\$ 192.301,8240
31	24.960	KG	PEPINO JAPONÊS . pepino japonês – de primeira qualidade, com cor e tamanho uniformes, sem sujidades, livre de parasitas e outros fungos. acondicionadas em caixas ou em sacos de material atóxico tipo “raschel” que garantam a integridade do alimento.	R\$ 8,9638	R\$ 223.736,4480
32	5.160	KG	PIMENTÃO - VERDE , extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem sem lesões	R\$ 13,9663	R\$ 72.066,1080
33	40.000	KG	POLPA DE ABACAXI , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa. embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra	R\$ 28,7250	R\$ 1.149.000,00
34	40.000	KG	POLPA DE ACEROLA , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa. embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra	R\$ 29,1000	R\$ 1.164.000,0000

35	6.000	KG	POLPA DE CAJU , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa. embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra	R\$ 28,8250	R\$ 172.950,0000
36	40.000	KG	POLPA DE MANGA , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa . embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra	R\$ 28,9500	R\$ 1.158.000,0000
37	4.000	KG	POLPA DE MARACUJÁ , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa. embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra	R\$ 42,5500	R\$ 170.200,0000
38	4.000	UND	POLPA DE TAMARINDO , integral, sem adição de açúcar e ausente de substâncias estranhas. produto congelado, não fermentado e sem conservantes. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e número do registro do mapa. embalagem de polietileno	R\$ 31,4333	R\$ 125.733,2000

			atóxico, resistente, transparente de 1kg. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. apresentar amostra		
39	63.000	KG	REPOLHO - BRANCO , fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, acondicionado em saco plástico, em kg	R\$ 7,5200	R\$ 473.760,0000
40	10.080	MÇ	SALSA (MAÇO) em maço, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. pesando no mínimo 200g. a entrega é semanal e deverá ser realizada ponto a ponto, diretamente nas unidades escolares.	R\$ 8,7889	R\$ 88.592,1120
41	160.272	KG	TANGERINA OU PONCÁ , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.	R\$ 12,1600	R\$ 1.948.907,5200
42	50.160	KG	TOMATE , inteira, livre de sujidades, insetos, larvas e fungos. consistência firme, apresentando desenvolvimento completo, isenta de odores estranhos e deformidades, isenta de podridões, não se apresentar desidratada, murcha ou congelada. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. acondicionadas em caixas de material atóxico que garantam a integridade do alimento.	R\$ 11,6538	R\$ 584.554,6080
43	3.120	CX	OVO DE GALINHA TIPO A branco ou de cor, classe a casca limpa, íntegra, sem rachaduras, sem manchas ou deformações e acondicionados em bandeja de papelão forte, inodoros e secos, em caixinhas ou divisórias celulares. as características deverão atender aos requisitos mínimos de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e registro no sif, sise ou sim. caixa com 360 unidades. apresentar amostra	R\$ 336,4225	R\$ 1.049.638,2000

8.1 DA PESQUISA DE PREÇO:

A pesquisa de preço foi realizada com os parâmetros do Art. 31 da Resolução Nº 04/2026:

Art. 31. O preço de aquisição dos gêneros alimentícios deve ser determinado pela EEx, com base na realização de pesquisa de preços de fornecedor local.

§ 1º O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado por, no mínimo, três fornecedores em âmbito local, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando houver acrescido dos insumos exigidos no edital de chamada pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do alimento.

§ 2º Na impossibilidade de realização da pesquisa em âmbito local, esta deverá ser efetuada ou complementada, sucessivamente, nos âmbitos das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, conforme a divisão regional do Brasil estabelecida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, observada a versão vigente à época da pesquisa.

Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, de forma combinada: prioritariamente, foram enviados e-mails para os produtores Cooperativas e Associações foram consultados PNCP, Radar TCE, contatos de outros entes públicos.

Segue relação das fontes utilizadas para a definição dos preços e o método utilizada foi a média dos preços coletos:

01	COOPERATIVA DE COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTORES (AS) FAMILIAR DE ECONOMIA SOLIDARIA E EXTRATIVISMO DA BAIXADA UIABANA - COOPEVEG
02	ASCOP-ASSOCIAÇÃO CENTRAL DAS COOPERATIVAS DE AGRICULTORES FAMILIARES
03	COOPLÍDER UNIÃO E COOPERAÇÃO
04	ASSOCIAÇÃO DO CENTRO DE TECNOLOGIA ALTERNATIVA
05	COOPERATIVA AGROPECUARIA DOS PRODUTORES RURAIS DE CHAPADA DOS GUIMARAES - COOPERCHAPADA
06	ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES NEGRAS QUILOMBOLAS - AMUNERUQ
07	ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES RURAIS ORGANIZADOS DE VÁRZEA GRANDE E REGIÃO - APROVAR
08	GRUPO INFORMAL – OSCALINO MELO FILHO
09	ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES E AGRICULTORAS DO CINTURÃO VERDE, PEDRA 90 E REGIÃO - AFACVR

Para que pudéssemos realizar a estimativa da contratação, foi inserido os valores dos coletados e gerado o relatório de **cotação nº. 130/2026**.

9. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a solução adotada, a Coordenação de Nutrição de Alimentação Escolar espera atender as demandas das Escolas da rede Municipal de Ensino produzindo assim uma maior qualidade do serviço prestado.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Encontra-se em andamento o Pregão Eletrônico nº 21/2026, referente ao registro de preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, como carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães e leites, para atender as necessidades das Secretarias de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, Assistência Social e Saúde do Município de Várzea Grande/MT.

Essas aquisições são correlatas e interdependentes para a viabilidade da demanda da alimentação escolar.

11. POSSÍVEL IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

Uso de agroquímicos: incentivar práticas agrícolas orgânicas e redução do uso de pesticidas. Desperdício de alimentos: promover eficiência no armazenamento e distribuição.

12. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Diante do estudo e das considerações apresentadas, **conclui-se** que a chamada pública é viável e atende aos princípios da economicidade, eficiência, transparência e competitividade, garantindo a aquisição de produtos de forma organizada e eficiente para as escolas municipais.

Várzea Grande - MT, 17 de Agosto de 2026.

Jaqueline Pereira de Souza

Matrícula **180296**

CRN-1 N° **8566**

Processo: 56908/26.

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Considerando a necessidade apresentada pela área demandante, aprovo a 1º Retificação do **Estudo Técnico Preliminare- ETP N.º 0009/2026** referente à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme as diretrizes legais vigentes.

Autorizo o prosseguimento das etapas subsequentes do processo.

Várzea Grande, 17 de Agosto de 2026.

Maria Fernanda Figueiredo

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.