

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

- 1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL
- 1.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
- 1.3. TÍTULO DO ETP: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, CONFORME §1º DO ART.14 DA LEI Nº11.947/2009 E RESOLUÇÕES DO FNDE RELATIVAS AO PNAE PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CONGONHAL/MG
- 1.4. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0083/2026 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Congonhal/MG, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observando as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução FNDE vigente e da Lei Federal nº 14.133/2021.

A alimentação escolar constitui direito dos estudantes e importante instrumento para promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo, social e educacional dos alunos. A oferta regular de alimentos saudáveis, frescos e diversificados favorece a formação de hábitos alimentares adequados, melhora o rendimento escolar e reduz a evasão, sendo indispensável a aquisição de produtos de qualidade durante todo o período letivo.



Além de atender às necessidades nutricionais dos estudantes, a contratação promove o fortalecimento da agricultura familiar local e regional, estimulando a geração de emprego e renda no meio rural, valorizando os pequenos produtores, reduzindo a distância entre produção e consumo e incentivando o desenvolvimento econômico sustentável do Município, em atendimento às políticas públicas voltadas ao desenvolvimento rural.

A necessidade decorre da impossibilidade de produção própria dos alimentos pelo Município em quantidade e diversidade suficientes para atender toda a demanda das unidades escolares, sendo indispensável a contratação de agricultores familiares, suas organizações e empreendedores familiares rurais, mediante Chamada Pública, garantindo o abastecimento regular dos estabelecimentos de ensino.

Os quantitativos foram definidos pela Secretaria Municipal de Educação com base:

- no número de alunos matriculados na rede municipal de ensino;
- no calendário escolar e quantidade de dias letivos;
- nos cardápios elaborados por nutricionista responsável técnica;
- no consumo histórico dos exercícios anteriores;
- na previsão de atendimento durante toda a vigência da contratação;
- na necessidade de garantir variedade de alimentos, respeitando a sazonalidade de frutas, verduras e legumes.

Os quantitativos estimados para aquisição são os seguintes:

Item	Descrição	UN	QTDE
1.	ABÓBORA ITALIANA OU ABÓBORA VERDE , LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRE DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	40
2.	ABÓBORA PAULISTA OU CAPIRA , LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, LISA, COM POLPA INTACTA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE. LIVRE DE MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	40



3.	ACELGA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	UN	80
4.	AGRIÃO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS VERDES ESCURAS, FRESCAS, FIRMES, ÍNTEGRAS E NOVAS, TALOS FIRMES E ÍNTEGROS. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO E MANCHAS.	MÇ	50
5.	ALFACE (CRESPA OU LISA) DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, PODRIDÃO E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	UN	500
6.	ALHO ROXO DE 1º QUALIDADE, TAMANHO GRANDE COM A CASCA FIRME, COR UNIFORME, SEM PARTES APODRECIDAS, EM CABECAS.	KG	250
7.	ALHO-PORÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM DIAMETRO EQUATORIAL DO TALO MENOR QUE 20MM; APRESENTANDO FOLHAS LONGAS, LARGAS, SUCULENTAS E VERDES; COM CAULE BRANCO COMESTIVEL; DEVERA APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORACAO; NAO APRESENTAR DEFEITOS COMO AMARELADO OU PARTES APODRECIDAS.	UN	50
8.	ARROZ BENEFICIADO - SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1. PORCENTAGEM DE QUEBRADOS APRESENTADA EM CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO NO MOMENTO DA ENTREGA, MÁXIMA DE 7,5% E GRAU DE UMIDADE MÁXIMO DE 11%. EM FARDOS DE 30 KG CONTENDO 06 UNIDADES (PACOTES) DE 5 KG CADA COM RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO CONTENDO MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. EMBALAGENS EM POLIETILENO. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 (SEIS) MESES.	PCT	865





9.	BANANA NANICA GRANDE COM MÉDIO GRAU DE MATURAÇÃO, PROCEDENTE DE ESPÉCIE SADIA, FRESCA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA NÃO ESTAR GOLPEADA E DANIFICADA POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, ODORES ESTRANHOS.	KG	100
10.	BANANA PRATA COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	2.500
11.	BATATA INGLESA NOVA, COM CASCA SÃ, SEM FERIMENTOS, FRESCAS, INTACTAS, LIVRES DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO PESANDO ENTRE 100 E 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	600
12.	BERINJELA FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	40
13.	BETERRABA FRESCA, FIRME E INTACTA, BEM DESENVOLVIDA. LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAL TERROSO E DE DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO COMO: DANO PROFUNDO, MURCHO, PASSADO E PODRIDÃO.	KG	80
14.	BRÓCOLIS LIMPO, TENRO, FIRME, SEM AMARELÃO E SEM PODRIDÃO, COM COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. DEVE APRESENTAR CABEÇAS DE COR VERDE-	UN	400





	ESCURO, FIRMES, COMPACTAS, COM GRANULAÇÃO FINA E SEM SINAIS DE MURCHA.		
15.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , 100% ARÁBICA, QUALIDADE SUPERIOR, TORRADO E MOÍDO COM GRÃOS UNIFORMES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE DE 3 A 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	200
16.	CEBOLA BRANCA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, BULBOS DE TAMANHO MÉDIO, COM CASCA COMPACTA, FIRME, SEM RUPTURAS, LESÕES DE ORIGEM FÍSICA E MECÂNICA. COLORAÇÃO AMARELO DOURADO. DEVE ESTAR ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E BROTEAMENTO.	KG	180
17.	CENOURA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM TAMANHO MÉDIO ENTRE 10 A 17 CM DE COMPRIMENTO, COLORAÇÃO LARANJA INTENSA E COM CASCA Sã. ISENTA DE LESÕES, PIGMENTAÇÃO VERDE OU ROXA NA PARTE SUPERIOR, FOLHAS, RACHADURAS, PODRIDÃO, CORTES NA CASCA, TERRA, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PESO ENTRE 0,070 A 0,140 KG A UNIDADE.	KG	150
18.	CHEIRO VERDE (CEBOLINHA E SALSINHA) COM FOLHAS INTEIRAS, COM TALO, GRAÚDAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	MÇ	500
19.	CHICÓRIA DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRES DE EMGERMIDADES, PODRIDÃO E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	UN	130
20.	CHUCHU VERDE , IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO FRESCO, AUSÊNCIA DE RESÍDUOS TERROSOS, BROTAÇÃO, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, RACHADURAS E CORTES. OS FRUTOS DEVEM SER TENROS, COM COLORAÇÃO VERDE-CLARO OU ESCURO E AUSENTES DE ESPINHOS. PREFERENCIALMENTE ORGÂNICO	KG	50





21.	COUVE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU APRODRECIMENTO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA FORMAÇÃO, SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, DEVE ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	MÇ	240
22.	ESPINAFRE INATURA, VARIEDADE COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FOLHAS E TALOS NOVOS FRESCOS E INTEGROS, COLORAÇÃO VERDE ESCURO E SEM DANOS APARENTES. ISENTO DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES OU EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. MAÇO COM PESO DE APROXIMADAMENTE 400G.	MÇ	70
23.	FEIJÃO CARIOCA. FEIJÃO COMUM, IN NATURA, CARIOCA, TIPO 1, PRODUTO NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SUJIDADES, TERRA, PEDRAS, FOLHAS, MOFOS E BOLORES. SACA DE 30 KGS.	KG	1.600
24.	FEIJÃO PRETO CLASSE PRETO; TIPO 1. PRODUTO NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SUJIDADES, TERRA, PEDRAS, FOLHAS, MOFOS E BOLORES. EMBALAGEM UNITÁRIA DE POLIETILENO DE 01 KG CADA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 06 (SEIS) MESES.	KG	90
25.	LARANJA PÊRA , GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO. DE COLHEITA RECENTE, BOA QUALIDADE, INTEIRA, SEM CORTES NA CASCA, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	1.500
26.	LEITE PASTEURIZADO , PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO, FLUÍDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, PASTEURIZADO (TRATAMENTO TÉRMICO QUE VISA ELIMINAR BACTÉRIAS PATOGÊNICAS DO LEITE-PROCESSO QUE LEVA O LEITE A 75°C POR 15-20 SEGUNDOS). PRODUTO ALTAMENTE PERECÍVEL QUE DEVE SER CONSERVADO SOB-REFRIGERAÇÃO POR POSSUIR VIDA ÚTIL LIMITADA POR AÇÃO MICROBIANA. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE	LITRO	6.000





	ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS. EMBALAGEM DE POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA. CONTEÚDO DE 1 LITRO.		
27.	LIMAO TAHITI DE BOA QUALIDADE, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO.	KG	50
28.	MANDIOCA IN NATURA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CASCA, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIA. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, RACHADURAS, FUNGOS.	KG	150
29.	MELANCIA REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, ACONDICIONADA A GRANEL, PESANDO ENTRE (6 A 10) KG CADA UNIDADE.	KG	1.000
30.	MILHO VERDE – ESPIGA DE MILHO VERDE “IN NATURA”, DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PRÓPRIA PARA O CONSUMO COZIDO, COM CASCAS SÃS, SEM RUPTURAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROS, RAÍZES, PARASITAS, LIVRES DE FRAGMENTOS ÚMIDOS E ESTRANHOS. TRANSPORTE DE FORMA ADEQUADA.	UN	200
31.	MORANGO EXTRA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME. O PRODUTO DEVE SER SEM DEFEITOS, BEM DESENVOLVIDO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS COMO: AUSÊNCIA DE CÁLICE E SÉPALAS, DANO MECÂNICO, PODRIDÃO, IMATURO, DEFORMAÇÃO GRAVE, LESÃO PROFUNDA, PASSADO; APRESENTAR MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO; NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA; ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO; ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; DEVERÁ SER FORNECIDO EMBALADOS EM BANDEJAS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE	BANDEJA	400



	ALTERAÇÕES INTERNAS E EXTERNAS NO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EMBALADOS EM BANDEJA CONTENDO PESO LIQUIDO MÉDIO TOTAL DE 250 GRAMAS.		
32.	OVO DE GALINHA , PADRAO EXTRA, VERMELHO OU BRANCO, EMBALAGEM CONTENDO CARIMBO DO SIF. TAMANHO GRANDE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO, SEM RACHADURAS COM DATA DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 30 DIAS, BANDEJA COM 30 UNIDADES	BANDEJA	360
33.	PEPINO CAIPIRA DE COLHEITA RECENTE BOA QUALIDADE, INTEIRO, SEM CORTES NA CASCA, SEM MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO APRESENTEM DEFEITOS COMO: MURCHO, PODRE, QUEIMADO E DANO NA CASCA.	KG	100
34.	REPOLHO VERDE IN NATURA, VARIEDADE COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSISTÊNCIA FIRME, FOLHAS VERDES CLARAS, LIMPAS, FRESCAS, BEM DESENVOLVIDAS E INTACTAS. SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTES E DANOS APARENTES. ISENTOS DE TERRA E OUTRO MATERIAL ESTRANHO, SUJIDADES, PRAGAS, LESÕES, ODORES E SABOR ESTRANHOS E EM ESTADO DE DECOMPOSIÇÃO. PESO MÍNIMO DA UNIDADE: 500G.	KG	50
35.	RÚCULA CRESPA OU LISA, EM MAÇO, FRESCA, FIRME INTACTA, BEMFORMADA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE ENFERMIDADES OU DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. SEM SUJIDADE, PARASITAS OU LARVAS, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA, RAÍZES E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	MÇ	50
36.	TOMATE CEREJA , 1ª QUALIDADE TOMATE TIPO SALADA TAMANHO PEQUENO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURACAO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORACAO UNIFORME E BRILHO.	KG	150
37.	TOMATE SALADA DE 1ª QUALIDADE TOMATE TIPO SALADA TAMANHO, MÉDIO, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURACAO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	KG	300



38.	VAGEM DE PRIMEIRA LINHA, TAMANHO MÉDIO, SEM DEFORMAÇÕES E CONTAMINAÇÕES, CONSISTÊNCIA FIRME SEM INDÍCIOS DE GERMINAÇÃO, GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO.	KG	60
-----	---	----	----

Os quantitativos apresentados possuem caráter estimativo e foram calculados visando atender integralmente as necessidades da alimentação escolar durante a vigência da contratação, podendo sofrer variações em razão da frequência escolar, alterações dos cardápios elaborados pela nutricionista responsável, sazonalidade dos produtos, disponibilidade da produção da agricultura familiar e demais fatores inerentes à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Assim, a contratação mostra-se necessária e adequada ao interesse público, garantindo o fornecimento regular de alimentos frescos e de qualidade para os estudantes da rede municipal de ensino, promovendo simultaneamente a segurança alimentar, a alimentação saudável e o fortalecimento da agricultura familiar, em conformidade com a legislação vigente.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)

Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

Embora o Estudo Técnico Preliminar não substitua o Termo de Referência, nesta etapa são definidos os requisitos mínimos necessários para garantir que a contratação atenda adequadamente ao interesse público, observando os princípios da eficiência, economicidade, sustentabilidade e segurança alimentar.

Considerando a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Congonhal/MG, os requisitos mínimos da contratação são os seguintes:

- Os fornecedores deverão ser agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações, enquadrados nos termos da Lei Federal nº



11.326/2006 e da Lei Federal nº 11.947/2009, possuindo Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) válida ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), conforme legislação vigente.

- A contratação será realizada por meio de Chamada Pública, observando as disposições da Lei Federal nº 11.947/2009, da Resolução vigente do FNDE e, subsidiariamente, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- Os produtos deverão ser de primeira qualidade, frescos, íntegros, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, corpos estranhos, odores, sabores anormais e quaisquer defeitos que comprometam sua qualidade ou segurança para consumo.
- Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes do Termo de Referência, respeitando os padrões de classificação, tamanho, maturação, acondicionamento e conservação estabelecidos para cada item.
- Os produtos de origem animal, como leite e ovos, deverão possuir inspeção sanitária oficial (SIM, SIE ou SIF), conforme exigência legal, observando todas as normas sanitárias vigentes.
- Os produtos industrializados, como arroz, café e demais alimentos processados, deverão possuir embalagem original do fabricante, lacrada, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação.
- Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza, garantindo tempo suficiente para armazenamento e consumo pelas unidades escolares.
- As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando a sazonalidade da produção agrícola e as necessidades da alimentação escolar.
- O fornecedor deverá realizar as entregas diretamente nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, utilizando veículo adequado para transporte de alimentos, em perfeitas condições de higiene, conservação e, quando necessário, sob refrigeração.
- Os produtos perecíveis deverão ser entregues em até 24 horas após a colheita ou preparo, sempre que possível, preservando suas características nutricionais e sensoriais.



- Os alimentos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, limpas, resistentes e que garantam a integridade dos produtos durante o transporte, armazenamento e distribuição.
- Não serão aceitos produtos deteriorados, amassados, murchos, com sinais de fermentação, bolores, brotação, rachaduras, danos mecânicos ou qualquer outra característica que comprometa sua qualidade.
- A contratada deverá substituir, às suas expensas e no prazo estabelecido pela Administração, qualquer produto recusado em razão de desconformidade com as especificações ou inadequação para consumo.
- Os fornecedores deverão observar rigorosamente as normas sanitárias expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Vigilância Sanitária Estadual e Municipal e demais órgãos competentes.
- Os produtos deverão atender às exigências nutricionais definidas pela nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), possibilitando a execução dos cardápios planejados.
- Sempre que possível, será incentivado o fornecimento de alimentos produzidos de forma sustentável, priorizando produtos locais, regionais, minimamente processados e com reduzido impacto ambiental, em conformidade com as políticas públicas de desenvolvimento sustentável.
- A entrega deverá ocorrer durante todo o período letivo, de forma contínua e regular, evitando desabastecimento das unidades escolares.
- A Administração realizará o recebimento provisório e definitivo dos produtos, podendo rejeitar total ou parcialmente aqueles que não atenderem às especificações técnicas ou apresentarem qualidade inferior à exigida.
- Os quantitativos previstos possuem caráter estimativo, podendo sofrer acréscimos ou reduções conforme a demanda efetiva das unidades escolares, observados os limites legais e a disponibilidade orçamentária.
- A contratação deverá assegurar o cumprimento do percentual mínimo de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinado ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme legislação federal vigente.

Os requisitos estabelecidos buscam assegurar o fornecimento de alimentos seguros, nutritivos e de qualidade aos estudantes da rede municipal de ensino, promovendo simultaneamente o fortalecimento da agricultura familiar, a segurança alimentar, o desenvolvimento sustentável e a adequada execução das políticas públicas de alimentação escolar.



6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Para atendimento da demanda por gêneros alimentícios destinados à alimentação institucional, foram analisadas as seguintes alternativas:

a) Aquisição junto a fornecedores tradicionais por meio de licitação convencional

Essa alternativa apresenta menor aderência às políticas públicas vigentes, especialmente às diretrizes de incentivo à agricultura familiar, além de reduzir o impacto social e econômico local. Também pode resultar em alimentos menos frescos e com maior custo logístico.

b) Aquisição centralizada por meio de atas de registro de preços

Embora permita ganho de escala, essa opção dificulta a participação de agricultores familiares locais, contrariando os objetivos de fortalecimento da economia regional e de promoção da segurança alimentar e nutricional.

c) Aquisição direta da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública

Esta alternativa está em consonância com a legislação vigente, promove o desenvolvimento local sustentável, incentiva a produção da agricultura familiar, assegura alimentos frescos e diversificados, além de atender às políticas públicas de segurança alimentar. Possibilita, ainda, maior rastreabilidade e fortalecimento das organizações locais.

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)

(Art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021)

O levantamento de mercado foi realizado com a finalidade de identificar as alternativas disponíveis para o atendimento da demanda por gêneros alimentícios, bem como verificar a viabilidade de fornecimento pela agricultura familiar, considerando os aspectos técnicos, econômicos e operacionais da contratação.

Para tanto, foram adotados os seguintes procedimentos:



- Consulta a chamadas públicas e contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública, especialmente no âmbito da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Pesquisa de preços praticados por agricultores familiares locais e regionais, associações e cooperativas, observando os limites e diretrizes estabelecidos pela legislação específica;
- Análise de informações disponibilizadas por órgãos oficiais e programas governamentais voltados ao fortalecimento da agricultura familiar;
- Avaliação da capacidade produtiva, diversidade de itens ofertados, sazonalidade dos produtos e condições logísticas de fornecimento.

O levantamento evidenciou a existência de produtores da agricultura familiar aptos a atender à demanda, tanto em relação à quantidade quanto à qualidade dos gêneros alimentícios necessários, demonstrando a viabilidade da contratação por meio de **Chamada Pública**, modalidade adequada para esse tipo de aquisição.

Conclui-se, portanto, que o mercado local e regional apresenta condições suficientes para o fornecimento dos gêneros alimentícios demandados, assegurando competitividade, preços compatíveis com o mercado e atendimento às políticas públicas de incentivo à agricultura familiar, em consonância com o interesse público.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto ao mercado, considerando as particularidades da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar.

Para a composição dos preços estimados, foram utilizados os seguintes parâmetros:

- Valores praticados em chamadas públicas e contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública;
- Pesquisas de preços junto a agricultores familiares, associações e cooperativas locais e regionais;
- Preços de referência divulgados por órgãos oficiais e programas governamentais voltados à agricultura familiar;
- Consideração da sazonalidade dos produtos, custos de produção, transporte e condições de entrega.

A partir dos quantitativos definidos e dos preços unitários estimados para cada item, conforme planilha de composição de custos anexada ao processo, apurou-se o valor



global estimado da contratação em **R\$ 169.757,12 (Cento e sessenta e nove mil, setecentos e cinquenta e sete reais e doze centavos)** para o período previsto.

Ressalta-se que os valores estimados se encontram compatíveis com os preços praticados no mercado, observando os princípios da razoabilidade, economicidade e eficiência, bem como as diretrizes legais aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)

Com base no levantamento de mercado realizado e na estimativa do valor da contratação, conclui-se que a solução mais adequada para atender à demanda da Administração é a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública.

A escolha dessa solução fundamenta-se na viabilidade comprovada de fornecimento por produtores da agricultura familiar, na compatibilidade dos preços com os valores praticados no mercado e na capacidade de atendimento às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas.

Além disso, a solução selecionada apresenta vantagens sob os aspectos econômico, social e ambiental, ao promover o desenvolvimento local sustentável, fortalecer a economia regional, incentivar a produção da agricultura familiar e assegurar o fornecimento de alimentos frescos e de qualidade.

Dessa forma, a contratação por meio de Chamada Pública revela-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, atendendo aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público, bem como às diretrizes legais aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório

(Art. 18, §1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021)

A solução adotada consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, visando ao atendimento das necessidades alimentares da Administração, com fornecimento regular, contínuo e conforme as especificações técnicas estabelecidas.



A contratação abrangerá o fornecimento de gêneros alimentícios variados, priorizando produtos frescos, in natura ou minimamente processados, observadas as condições de qualidade, segurança alimentar, prazos de entrega e demais requisitos definidos no instrumento convocatório e no termo de referência.

O fornecimento será realizado por agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações formais ou informais, devidamente habilitados, respeitando os limites individuais de comercialização e as normas legais e regulamentares aplicáveis.

A execução contratual compreenderá:

- A entrega dos produtos nos locais, datas e quantidades previamente definidos;
- A observância dos padrões de qualidade, higiene e acondicionamento dos alimentos;
- O acompanhamento e fiscalização do fornecimento pela Administração;
- O pagamento conforme os valores unitários contratados e a efetiva entrega dos produtos.

A solução proposta assegura o atendimento às demandas institucionais, promove a segurança alimentar e nutricional, fortalece a economia local e regional e está alinhada às políticas públicas de incentivo à agricultura familiar, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

7.1.1. Definição da forma de contratação

A contratação será realizada por meio de Chamada Pública, procedimento específico e adequado para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, em conformidade com a legislação vigente e as políticas públicas de incentivo ao desenvolvimento local sustentável.

A Chamada Pública permitirá a participação de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações, formais ou informais, devidamente habilitados, assegurando ampla divulgação, transparência e isonomia, bem como a seleção das propostas que atendam às especificações técnicas e às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

A escolha dessa forma de contratação decorre da natureza do objeto, da viabilidade comprovada de fornecimento por produtores da agricultura familiar e da compatibilidade dos preços com os praticados no mercado, sendo a alternativa que melhor atende ao interesse público, aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e à promoção da segurança alimentar e nutricional.



Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:

a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- ☐ Entrega imediata.
- ☒ Entrega parcelada.
- ☐ Serviço ou fornecimento de natureza continuada.
- ☐ Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:

- ☐ Dispensa eletrônica;
- ☐ Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
- ☐ Dispensa emergencial de licitação;
- ☒ Dispensa de licitação por outro fundamento;
- ☐ Inexigibilidade de licitação;
- ☐ Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;
- ☐ Pregão eletrônico;
- ☐ Concorrência eletrônico;
- ☐ Leilão;
- ☐ Concurso;
- ☐ Diálogo competitivo;



c) Sistema de Registro de Preços:

☐ Será adotado;

☒ Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) –
Requisito obrigatório

(Art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021)

Considerando a natureza do objeto, as características do mercado fornecedor e os objetivos da contratação, optou-se pelo parcelamento da contratação, com a divisão do objeto em itens ou lotes correspondentes aos diferentes gêneros alimentícios a serem adquiridos.

O parcelamento mostra-se tecnicamente viável e vantajoso, pois:

- Favorece a participação de um maior número de agricultores familiares, inclusive pequenos produtores, respeitando suas capacidades produtivas e limites individuais de fornecimento;
- Amplia a competitividade e evita a concentração do fornecimento em um único fornecedor;
- Permite maior flexibilidade no fornecimento, considerando a sazonalidade dos produtos agrícolas;
- Contribui para a obtenção de preços compatíveis com o mercado e para o atendimento contínuo da demanda.

A divisão do objeto em itens ou lotes não compromete a economia de escala, a padronização dos produtos ou a gestão contratual, uma vez que os gêneros alimentícios possuem características independentes e podem ser fornecidos de forma autônoma.

Dessa forma, o parcelamento da contratação atende aos princípios da economicidade, eficiência, isonomia e interesse público, além de estar em consonância com as diretrizes aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

(Art. 18, §1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar visa alcançar os seguintes resultados, em consonância com os objetivos institucionais e as políticas públicas de incentivo à produção local:

1. Atendimento às demandas institucionais: Garantir fornecimento regular, contínuo e de qualidade dos gêneros alimentícios necessários para a alimentação de usuários do programa ou serviço público atendido.
2. Fortalecimento da agricultura familiar: Promover a geração de renda, valorização da produção local e integração econômica das famílias e organizações rurais, estimulando o desenvolvimento regional sustentável.
3. Segurança alimentar e nutricional: Assegurar o acesso a alimentos frescos, saudáveis e diversificados, contribuindo para a melhoria da qualidade nutricional das refeições fornecidas pela Administração.
4. Eficiência e economicidade: Obter produtos a preços compatíveis com o mercado, otimizando recursos públicos e garantindo o cumprimento dos princípios da legalidade, economicidade e eficiência.
5. Sustentabilidade e responsabilidade social: Incentivar práticas de produção ambientalmente responsáveis e fortalecer a cadeia produtiva local, reduzindo impactos ambientais e promovendo inclusão social.
6. Transparência e controle: Facilitar a fiscalização e o acompanhamento da execução contratual, garantindo rastreabilidade dos produtos e cumprimento das normas legais e regulamentares.

Indicadores de resultado esperados:

- Percentual de produtos adquiridos da agricultura familiar local/regional;
- Frequência e regularidade das entregas conforme o cronograma;
- Satisfação dos usuários/beneficiários quanto à qualidade e variedade dos alimentos;
- Cumprimento do orçamento estimado para a contratação.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

(Art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021)

Para a implementação da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, serão adotadas as seguintes providências:





1. Elaboração do Termo de Referência e Instrumento Convocatório:
 - o Definição detalhada dos itens a serem adquiridos, quantitativos, especificações técnicas, critérios de qualidade, prazo e local de entrega;
 - o Estabelecimento das condições de participação para agricultores familiares e suas organizações, em conformidade com a legislação vigente.
2. Divulgação da Chamada Pública:
 - o Publicação ampla e transparente para garantir a participação de agricultores familiares locais e regionais, assegurando igualdade de oportunidade e competitividade;
 - o Disponibilização de informações claras sobre prazos, documentos exigidos e procedimentos de habilitação.
3. Habilitação e Seleção dos Fornecedores:
 - o Análise da documentação de comprovação de enquadramento na agricultura familiar;
 - o Verificação da capacidade técnica, logística e produtiva dos participantes;
 - o Seleção das propostas que atendam às especificações, prazos e condições estabelecidas.
4. Formalização da Contratação:
 - o Assinatura do contrato ou instrumento equivalente, prevendo condições de entrega, pagamento, penalidades e fiscalização;
 - o Definição de responsáveis pelo acompanhamento e gestão do contrato.
5. Acompanhamento e Fiscalização da Execução:
 - o Controle da entrega dos produtos conforme cronograma e qualidade estabelecida;
 - o Registro de ocorrências e aplicação de medidas corretivas, se necessário;
 - o Garantia de rastreabilidade dos produtos adquiridos.
6. Pagamento e Prestação de Contas:
 - o Realização dos pagamentos conforme a entrega efetiva e aceitação dos produtos;
 - o Organização da documentação para comprovação de regularidade e transparência, atendendo a exigências legais e de órgãos de controle.
7. Avaliação de Resultados e Aprimoramento:
 - o Monitoramento contínuo do cumprimento das metas estabelecidas no demonstrativo de resultados;



- Identificação de oportunidades de melhoria para futuras contratações, visando maior eficiência, economicidade e impacto social positivo.

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

(Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021)

No âmbito da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, identificam-se algumas contratações correlatas e interdependentes que são necessárias para garantir a execução eficiente e integral do objeto, a saber:

1. Serviços de Transporte e Logística:
 - Contratações destinadas ao transporte dos gêneros alimentícios do fornecedor até os locais de entrega definidos, assegurando a integridade, frescor e qualidade dos produtos.
2. Serviços de Armazenamento e Conservação:
 - Contratações relacionadas a armazenagem temporária dos alimentos, quando necessário, garantindo condições adequadas de higiene, temperatura e conservação dos produtos.
3. Aquisição de Embalagens e Insumos Complementares:
 - Contratações que envolvam embalagens, recipientes ou materiais auxiliares indispensáveis para a entrega e distribuição adequada dos gêneros alimentícios.
4. Serviços de Fiscalização e Acompanhamento:
 - Contratações de pessoal ou consultoria especializada para acompanhamento, conferência, registro e verificação da execução contratual, garantindo conformidade com especificações e normas legais.
5. Programas e Projetos Complementares:
 - Contratações vinculadas a programas de educação alimentar, capacitação de agricultores familiares ou assistência técnica, que possam potencializar os resultados sociais e nutricionais da aquisição.

Observação:

Essas contratações são interdependentes, pois asseguram a entrega eficiente, regular e em conformidade com os padrões de qualidade, promovendo o sucesso da aquisição principal e o alcance dos objetivos institucionais e sociais.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)

(Art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021)

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar apresenta, em geral, impactos ambientais reduzidos, especialmente quando comparada a cadeias produtivas convencionais em larga escala. Contudo, alguns impactos potenciais devem ser considerados:

1. Transporte e logística:
 - Possível aumento de emissões de gases de efeito estufa devido ao transporte dos produtos entre os fornecedores e os locais de entrega.
 - Risco de maior consumo de combustíveis fósseis em caso de entregas fracionadas e trajetos longos.
2. Embalagem e acondicionamento:
 - Uso de materiais plásticos ou descartáveis pode gerar resíduos sólidos que demandam gerenciamento adequado.
 - Necessidade de priorizar embalagens recicláveis ou reutilizáveis.
3. Produção agrícola:
 - Dependendo do método de cultivo, podem ocorrer impactos relacionados ao uso de defensivos agrícolas ou fertilizantes químicos.
 - Estímulo a práticas sustentáveis, orgânicas ou agroecológicas pode minimizar esses efeitos.
4. Gestão de resíduos e sobras:
 - Sobras de alimentos ou perdas durante o transporte e armazenamento devem ser gerenciadas adequadamente para reduzir desperdício e impactos ambientais.

Medidas Mitigadoras:

- Priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção;
- Utilizar transporte otimizado e rotas planejadas para reduzir emissões;
- Favorecer embalagens biodegradáveis, recicláveis ou reutilizáveis;
- Implementar sistemas de controle de perdas e gestão de resíduos.

Conclusão:

A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, quando planejada e acompanhada com práticas sustentáveis, tende a gerar impactos ambientais **mínimos**,



contribuindo para a promoção da sustentabilidade, da economia local e da responsabilidade socioambiental da Administração.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

(Art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021)

Após a análise detalhada do mercado, estimativa de preços, alternativas de solução, forma de contratação, parcelamento, demonstrativo de resultados, providências a serem adotadas, contratações correlatas e impactos ambientais, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, é a alternativa mais adequada e vantajosa para a Administração.

Essa conclusão baseia-se nos seguintes pontos:

1. Viabilidade técnica e operacional: O levantamento de mercado confirmou a existência de produtores da agricultura familiar capazes de atender à demanda em quantidade e qualidade, respeitando prazos e especificações.
2. Viabilidade econômica: A estimativa de preços demonstra compatibilidade com o mercado, assegurando economicidade e otimização de recursos públicos.
3. Atendimento ao interesse público: A solução promove segurança alimentar e nutricional, fortalece a economia local e regional, incentiva a agricultura familiar e contribui para a sustentabilidade e responsabilidade social.
4. Conformidade legal: A escolha da Chamada Pública atende às normas aplicáveis, respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, isonomia e transparência.
5. Risco controlado e mitigação ambiental: Eventuais impactos ambientais foram identificados e medidas mitigadoras propostas, garantindo que a execução da contratação minimize efeitos negativos sobre o meio ambiente.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pela servidora abaixo:

Maria Guilhermina Lopes Muniz
Agente Administrativa





PREFEITURA DE
CONGONHAL

Tradição que
gera **confiança**,
futuro que cresce
com **credibilidade**!

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelo Secretário abaixo:

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária M. de Educação



Prefeitura Municipal de Congonhal - Estado de Minas Gerais
Praça Comendador Ferreira de Matos, 29 - Centro
Congonhal/MG - CEP: 37.584-000
 **(35) 3424-3000**

 congonhal.mg.gov.br
 [prefeituradecongonhalmg](https://www.instagram.com/prefeituradecongonhalmg)
 [prefeituradecongonhal](https://www.facebook.com/prefeituradecongonhal)

