Prefeitura do Município de Mafra
Secretaria de Educação, Cultura e Esporte
Avenida Coronel José Severiano Maia, nº 441, Centro, Mafra/SC
Tel:(47) 3642-0958 /CEP: 89300-330
Site: www.mafra.sc.gov.br, e-mail: jamine@mafra.sc.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE **I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;**	
ÓRGÃO REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura.
QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	Suprir as necessidades da alimentação das Unidades Escolares do Município, em virtude de cumprir as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, oferecendo alimentos da Agricultura Familiar local nos cardápios.

ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO **II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;**		
HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	(X) Sim.	**Especificar item do PCA**: 1. A demanda será devidamente prevista no PCA 2027.
	() Não.	**Providências**:

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO **III - requisitos da contratação;**		
QUAL O TIPO DE OBJETO?	(X) Bem. ( ) Serviço.	
QUAL A NATUREZA?	(X) Continuada.	( ) Com monopólio. ( ) Sem monopólio.
	( ) Não continuada.	
QUAL A VIGÊNCIA?	( ) 30 dias (pronta entrega). (X) 180 dias. ( ) 12 meses. ( ) Outro: nnn ( ) dias.	

	( ) meses. ( ) anos.
PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	( ) Sim (X) Não ( ) Não se aplica
HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (X) Não.
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATAÇÃO	Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, para Alimentação Escolar das Unidades Escolares do Município, previsão para o primeiro semestre da Alimentação Escolar/2027, conforme as Resoluções nº 04/2026/FNDE e nº17/2026/FNDE. Os gêneros deverão ser entregues de maneira parcelada, com entregas mensais, quinzenais, ou mensais, dependendo do gênero (conforme descrito em cada gênero). Os pontos de entrega são: Almoxarifado Alimentação Escolar: Av. Cel José Severiano Maia, 441 – Centro; EMEF Ignez Grein Peters: Rua Principal do Bairro São Lourenço; EMEF Paulo Mass: Rua Vital Brasil, 1.608 – Bairro Amola Flecha; CEMMA: Rua Madre Inês – Bairro Alto de Mafra; EMEB General Osório: Estrada Dona Francisca – Bairro Campo da Lança; CEM Comecinho de Vida: Rua Nicolau Bley Neto – Bairro do Passo CEM Beija-Flor: Av. das Rosas – Vila das Flores; Escola Agrícola Pref. José S. Fillho: Fazenda do Potreiro; EMEB Mário de Oliveira Goeldner; CEIM Ana Rank I; CEIM Ana Rank II; CEIM Fiorige Bona; CEIM Gunther Werner; CEIM Breno Cauan Garcia; CEIM Comecinho de Vida; CEIM Faxinal;

	CEIM Prof. Orlando Alves da Maia; CEIM Restinga; CEIM Vila Nova; CEIM Vila Olsen; CEIM Sara Rosa Rodrigues; CEIM Nossa Senhora das Graças; CEIM Edith Ferreira Herbst CEM Anjo da Guarda. Os cardápios modificam a cada três meses e muda a quantidade e tipos de gêneros a serem enviados para as unidades escolares. Por isso se faz necessário entregas parceladas para que se consiga cumprir os cardápios propostos. Por se tratar de gêneros perecíveis que necessitam de armazenamento específico e que não podem ficar armazenados por longos períodos nas unidades escolares.
HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	(X) Sim. **Especificar**: (*Indicar o critério ou prática*). () Não.
HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	( ) Sim. (X) Não.

ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

COMO SE OBTEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	( ) Análise de contratações anteriores. ( ) Análise de contratações similares. (X) Outro. **Especificar**: Cálculos das necessidades para elaborar os Cardápios propostos.
DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?	Para o planejamento de cardápios para a alimentação escolar, é essencial seguir as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Ministério da Educação do Governo Federal. O processo envolve uma série de etapas que visam garantir a oferta de refeições saudáveis e equilibradas para os alunos, promovendo o seu desenvolvimento e

aprendizado. Inicialmente, é realizado um levantamento detalhado das informações básicas, como o número de alunos atendidos, turnos de funcionamento da escola e características específicas dos estudantes, como faixa etária e eventuais restrições alimentares. Com base nessas informações, são elaborados os cardápios propostos, levando em consideração as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo PNAE, que preconizam a oferta de alimentos variados e nutritivos, respeitando as preferências alimentares locais e sazonalidade dos alimentos. Cada cardápio é submetido a uma análise nutricional detalhada para garantir que atenda às necessidades nutricionais dos alunos, com o fornecimento adequado de macronutrientes (proteínas, carboidratos e gorduras) e micronutrientes (vitaminas e minerais).Após a definição dos cardápios, as quantidades de cada alimento são calculadas com base no número de alunos atendidos e nos dias de funcionamento da escola. Essas quantidades são ajustadas de acordo com a capacidade de armazenamento e as condições logísticas da instituição de ensino.

ESPECIFICAÇÃO

Item	Descrição	Qtd	Unid
1	Batata inglesa, suja, sem danos, entrega semanal;	10.000	Kg
2	Cenoura tipo extra, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	4.000	Kg
3	Repolho verde, s/ danos, c/ aproximadamente 2Kg/unid. , entrega semanal;	3.800	Kg
4	Tomate verdolengo, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	3.500	Kg
5	Tomate tipo cereja, s/ danos, emb. 500g, entrega quinzenal;	500	Kg
6	Cebola em cabeça, s/ danos, saco de 20 Kg, entrega semanal;	2.500	Kg
7	Abobrinha verde, fresca, s/ danos, cx 20 Kg, entrega quinzenal;	1.000	Kg
8	Berinjela, fresca, s/ danos, entrega quinzenal	1.000	Kg
9	Chuchu, fresco, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	2.000	Kg
10	Beterraba s/ folhas, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	2.000	Kg
11	Couve-flor, ou brócolis americano, s/ danos, tamanho grande, entrega semanal;	2.000	Un.
12	Pepino salada s/ danos;	1.000	Kg
13	Alface crespa e/ou roxa, sem	2.000	Un.

		danos, entrega quinzenal;		
	14	Almeirão tipo pão de açúcar, tam. Médio, s/ danos	1.000	Un.
	15	Salsinha in natura, ótima qualidade. Não deve conter indícios de germinação. Maço entre 100 à 150g, entrega quinzenal;	1.000	Un.
	16	Couve em folhas, sem danos, maço de 8 folhas grandes;	600	Un.
	17	Acelga cabeça fechada, s/danos, unid. aproximadamente 1,5Kg;	800	Un
	18	Aipim descascado, congelado, emb. 1 Kg, embalado em sacos plásticos com rótulo, conforme legislação pertinente a alimentos embalados, entrega quinzenal;	600	Kg
	19	Abóbora cabotiá, e/ou abóbora menina sem danos;	800	Kg
	20	Batata doce qualidade branca e/ou roxa;	800	Kg
	21	Batata salsa, tipo mandioquinha, s/ danos;	800	Kg
	22	Alho em cabeça s/ danos;	60	Kg
	23	Pinhão nativo, maduro, debulhado, s/ danos	1.000	Kg
	24	Milho verde em espiga, tipo milho branco, ou doce, s/ danos, sem excesso de palha	6.500	Un
	25	Banana verdolenga, em pencas, procedente de espécie sã, fresca, não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a aparência;	6.500	Kg
	26	Maçã gala, tamanho médio, sem danos;	5.000	Kg
	27	Laranja tipo Navelina, Navelate, Salustina ou Delta Seedless, Pera, tam. médio,sem sementes, s/ danos;	4.000	Kg

	28	Tangerina tipo Satsuma Okitsu, ou tipo Clemelunes, Pokan, Montenigrini, tam. médio, s/ danos	6.000	Kg
	29	Morango, embalagem plástica de 500g ou 1Kg, em bom estado de maturação	600	Kg
	30	Morango maduro congelado, sem cabo, sem adição de qualquer tipo de conservantes, embalado em pacotes de 500g, entrega mensal;	1.400	Pcts
	31	Pitaia, tipo branca, ou rosa, frutos sadios, tamanho entre 250 a 800g/fruto, entrega quinzenal;	300	Kg
	32	Melancia, tamanho padrão de aprox. 8 Kg, maturação avançada, ideal para consumo	4.200	Kg
	33	Caqui tipo fuyu, tam. médio, s/ danos	1.600	Kg
	34	Pera tipo d'água, ou yari, tam. médio, s/ danos	2.200	Kg
	35	Suco de uva integral, extraído de uvas tintas bordô, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes, 100% natural, não fermentado, não alcoólico, frascos de 1,5 lts. Com registro no Mapa.	500	Fr
	36	Uva cor violácea intensa, cachos em boa aparência com 300 a 450 g/cada, com teor de doçura muito bom	1.000	Kg
	37	Filé de peixe, tipo tilápia, congelado emb. 1Kg	700	Kg
	38	Extrato de tomate, produzido com polpa de tomate e sal, vd 600g	300	Vd
	39	Geléia de frutas – com tampa herméticamente fechada, peso líquido de 700g, sem conservantes, sabores: morango, uva, amora, abóbora e maçã	500	Vd

	40	Mel puro de abelhas, de florada silvestre, emb. 1 Kg, com registro no SIF, ou SIE, ou SIM	150	Kg

LEVANTAMENTO DE MERCADO **V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;**	
ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	(X) Consulta a fornecedores. ( ) Contratações similares. (X) Internet. ( ) Audiência pública. ( ) Outro. **Especificar**:(*Indicar o meio*).
ALTERNATIVAS POSSÍVEIS	**Solução única: Compra de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para preparar os cardápios nas unidades escolares, em atendimento ao PNAE.** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma iniciativa do governo federal brasileiro que visa garantir alimentação escolar saudável e de qualidade aos estudantes, promovendo o desenvolvimento integral, o crescimento, o aprendizado, a atenção e o rendimento escolar. Criado em 1955, o PNAE é gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e atende a milhões de estudantes em escolas públicas de todo o país. Uma das características fundamentais do PNAE é a valorização da agricultura familiar e do desenvolvimento local sustentável. Nesse sentido, o programa estabelece que no mínimo 45% dos recursos destinados à alimentação escolar devem ser utilizados para a compra de alimentos diretamente da agricultura familiar, priorizando a aquisição de produtos orgânicos e agroecológicos sempre que possível. Essa medida tem diversos objetivos e benefícios: - Promoção da Agricultura Familiar: Ao destinar parte dos recursos do PNAE para a compra de alimentos diretamente da agricultura familiar, o programa contribui para fortalecer a economia local, gerar renda no campo e incentivar a permanência das famílias no meio rural. - Alimentação Saudável e Qualidade Nutricional: Os alimentos produzidos pela agricultura familiar tendem a ser frescos, diversificados e geralmente livres de agrotóxicos em comparação com os alimentos industrializados. Portanto, a inclusão desses alimentos nos cardápios escolares promove uma alimentação mais saudável e equilibrada para os estudantes. - Educação Alimentar e Nutricional: A compra de alimentos da agricultura familiar também pode ser uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional nas escolas, incentivando os alunos a

conhecerem a origem dos alimentos, os benefícios de uma alimentação saudável e os impactos positivos da agricultura familiar para o meio ambiente e a comunidade.

- Desenvolvimento Sustentável: Ao priorizar a compra de alimentos produzidos de forma sustentável, o PNAE contribui para a preservação do meio ambiente, promovendo práticas agrícolas mais amigáveis e incentivando a adoção de sistemas agroecológicos que respeitam os recursos naturais e a biodiversidade.

Para implementar efetivamente a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, as secretarias de educação municipais e estaduais, responsáveis pela execução do PNAE em cada localidade, devem estabelecer parcerias com os agricultores familiares da região, realizar chamadas públicas para aquisição dos alimentos e garantir a qualidade, a segurança alimentar e o cumprimento das exigências legais estabelecidas pelo programa. Assim, a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar para preparar os cardápios nas unidades escolares, baseada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é uma estratégia importante para promover a segurança alimentar, a agricultura sustentável e a alimentação saudável dos estudantes brasileiros, ao mesmo tempo em que fortalece a economia local e valoriza os produtores rurais familiares.

Além disso, a regulamentação 04/2026 e 17/2026, que estabelece as diretrizes para a compra de alimentos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), é fundamental para garantir a priorização da agricultura familiar e a transparência no processo de aquisição. De acordo com esse regulamento, é exigido que os alimentos destinados à alimentação escolar sejam adquiridos exclusivamente de agricultores locais da agricultura familiar, impossibilitando a aquisição por parte da prefeitura ou das escolas de produtos provenientes de outras fontes produtoras que não estejam enquadradas nessa categoria.

Essa medida visa assegurar não apenas o cumprimento dos objetivos do PNAE, como também promover o desenvolvimento econômico e social das comunidades rurais, fortalecendo os laços entre escolas e agricultores familiares locais. Além disso, ao priorizar a compra de alimentos da agricultura familiar, o programa contribui para a diversificação da produção agrícola, estimulando a oferta de alimentos frescos, saudáveis e de qualidade nas escolas.

É importante ressaltar que, em conformidade com o regulamento 04/2026, 17/2026 e a legislação vigente, a aquisição de alimentos da agricultura familiar deve ocorrer por meio de Dispensa de Licitação, por meio de chamada pública

	(art. 24, Resolução 04/2026 FNDE), garantindo assim a transparência, a competitividade e a igualdade de oportunidades entre os fornecedores. Esse processo permite que os agricultores familiares interessados em fornecer alimentos para a alimentação escolar possam participar de forma democrática e transparente, contribuindo para a eficiência e eficácia do programa. Portanto, diante da natureza específica da contratação estabelecida pelo regulamento 04/2026, 17/2026 e das exigências legais do PNAE, é imprescindível que a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar seja realizada exclusivamente por meio de chamamento público, respeitando os princípios da administração pública e garantindo o cumprimento dos objetivos do programa em benefício dos estudantes e das comunidades envolvidas.
	Esta solução é técnica e economicamente indicada? (X) Sim. ( ) Não.
JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	A justificativa técnica e econômica para a contratação exclusiva de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar, conforme estabelecido pelo regulamento 04/2026 e 17/2026 do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), baseia-se em diversos fatores que demonstram os benefícios tanto para as escolas quanto para as comunidades rurais e a economia como um todo. - Qualidade e Segurança Alimentar: Os alimentos provenientes da agricultura familiar tendem a ser frescos, saudáveis e produzidos de forma mais sustentável, sem o uso excessivo de agrotóxicos. Isso contribui para a melhoria da qualidade da alimentação escolar, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. - Diversificação e Variedade de Produtos: A agricultura familiar geralmente oferece uma variedade maior de produtos sazonais e regionais, o que possibilita a diversificação dos cardápios escolares. Isso é importante para uma alimentação equilibrada e nutritiva, além de promover o resgate e a valorização da cultura alimentar local. - Desenvolvimento Local e Geração de Renda: Ao priorizar a compra de alimentos da agricultura familiar, o PNAE estimula a economia local, promove a geração de renda no campo e contribui para o desenvolvimento socioeconômico das comunidades rurais. Os recursos investidos na compra de alimentos permanecem na região, fortalecendo os pequenos produtores e fomentando a atividade agrícola. - Redução de Custos Indiretos: Embora os alimentos da agricultura familiar possam ter um custo ligeiramente mais elevado em comparação com os produtos industrializados em algumas situações, a compra direta

	dos produtores pode reduzir os custos indiretos relacionados ao transporte, armazenamento e intermediação comercial. Isso pode resultar em economias a longo prazo, especialmente quando consideramos a qualidade e a durabilidade dos alimentos frescos. - Impacto Ambiental Positivo: A agricultura familiar frequentemente adota práticas agrícolas mais sustentáveis e ambientalmente amigáveis, contribuindo para a conservação dos recursos naturais, a preservação da biodiversidade e a mitigação dos impactos das mudanças climáticas. Portanto, a escolha de alimentos da agricultura familiar também está alinhada com os objetivos de sustentabilidade ambiental. Em suma, a contratação exclusiva de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar não apenas atende aos requisitos legais e diretrizes do PNAE, mas também oferece vantagens técnicas e econômicas significativas. Ao promover uma alimentação mais saudável, apoiar os produtores locais e fortalecer as economias regionais, essa estratégia contribui para o bem-estar dos estudantes, o desenvolvimento das comunidades rurais e o crescimento sustentável do país.Por fim, ressalta-se que essa solução é a mais viável, pois a alimentação escolar do município de Mafra é realizada em cada unidade escolar através de cozinhas próprias, onde os colaboradores da alimentação escolar executam os cardápios propostos através desses gêneros alimentícios entregues.
HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	( ) Sim. (X) Não.

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

MEIOS USADOS NA PESQUISA	( ) Painel de preços. ( ) Banco de Preços. ( ) Internet.	( ) Contratações similares. ( ) Fornecedores. (X) Outro.	**Especificar**: O Mapa utiliza orçamentos diretos com agricultores e cooperativas, Fonte de Preços e chamadas públicas de Bela Vista do Toldo e Papanduva.			
ESTIMATIVA	**ITEM**	**DESCRIÇÃO**	**QNT**	**UND**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**

DE PREÇO	1	Batata inglesa, suja, sem danos, entrega semanal;	10.000	Kg	6,45	64.500,00
	2	Cenoura tipo extra, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	4.000	Kg	6,08	24.320,00
	3	Repolho verde, s/ danos, c/ aproximadamente 2Kg/unid. , entrega semanal;	3.800	Kg	5,36	20.368,00
	4	Tomate verdolengo, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	3.500	Kg	8,43	29.505,00
	5	Tomate tipo cereja, s/ danos, emb. 500g, entrega quinzenal;	500	Kg	12,46	6.230,00
	6	Cebola em cabeça, s/ danos, saco de 20 Kg, entrega semanal;	2.500	Kg	6,39	15.975,00
	7	Abobrinha verde, fresca, s/ danos, cx 20 Kg, entrega quinzenal;	1.000	Kg	5,31	5.310,00
	8	Berinjela, fresca, s/ danos, entrega quinzenal	1.000	Kg	6,04	6.040,00
	9	Chuchu, fresco, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	2.000	Kg	5,32	10.640,00
	10	Beterraba s/ folhas, s/ danos, cx 20 Kg, entrega semanal;	2.000	Kg	5,50	11.000,00
	11	Couve-flor, ou brócolis americano, s/ danos, tamanho grande, entrega semanal;	2.000	Un.	6,50	13.000,00
	12	Pepino salada s/ danos;	1.000	Kg	6,07	6.070,00
	13	Alface crespa e/ou roxa, sem danos, entrega quinzenal;	2.000	Un.	4,11	8.220,00
	14	Almeirão tipo pão de açúcar, tam. Médio, s/ danos	1.000	Un.	5,00	5.000,00
	15	Salsinha in natura, ótima qualidade. Não deve conter indícios de germinação. Maço entre 100 à 150g, entrega quinzenal;	1.000	Un.	4,27	4.270,00
	16	Couve em folhas, sem danos, maço de 8 folhas	600	Un.	4,59	2.754,00

		grandes;				
	17	Acelga cabeça fechada, s/danos, unid. aproximadamente 1,5Kg;	800	Un	6,32	5.056,00
	18	Aipim descascado, congelado, emb. 1 Kg, embalado em sacos plásticos com rótulo, conforme legislação pertinente a alimentos embalados, entrega quinzenal;	600	Kg	11,25	6.750,00
	19	Abóbora cabotiá, e/ou abóbora menina sem danos;	800	Kg	4,68	3.744,00
	20	Batata doce qualidade branca e/ou roxa;	800	Kg	5,28	4.224,00
	21	Batata salsa, tipo mandioquinha, s/ danos;	800	Kg	10,34	8.272,00
	22	Alho em cabeça s/ danos;	60	Kg	31,08	1.864,80
	23	Pinhão nativo, maduro, debulhado, s/ danos	1.000	Kg	12,35	12.350,00
	24	Milho verde em espiga, tipo milho branco, ou doce, s/ danos, sem excesso de palha	6.500	Un	2,10	13.650,00
	25	Banana verdolenga, em pencas, procedente de espécie sã, fresca, não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem a aparência;	6.500	Kg	6,34	41.210,00
	26	Maçã gala, tamanho médio, sem danos;	5.000	Kg	12,20	61.000,00
	27	Laranja tipo Navelina, Navelate, Salustina ou Delta Seedless, Pera, tam. médio,sem sementes, s/ danos;	4.000	Kg	7,48	29.920,00
	28	Tangerina tipo Satsuma Okitsu, ou tipo Clemelunes, Pokan, Montenigrini, tam. médio, s/ danos	6.000	Kg	7,13	42.780,00
	29	Morango, embalagem plástica de 500g ou 1Kg, em bom estado de	600	Kg	36,00	21.600,00

		maturação				
	30	Morango maduro congelado, sem cabo, sem adição de qualquer tipo de conservantes, embalado em pacotes de 500g, entrega mensal;	1.400	Pcts	18,04	25.256,00
	31	Pitaia, tipo branca, ou rosa, frutos sadios, tamanho entre 250 a 800g/fruto, entrega quinzenal;	300	Kg	28,83	8.649,00
	32	Melancia, tamanho padrão de aprox. 8 Kg, maturação avançada, ideal para consumo	4.200	Kg	3,78	15.876,00
	33	Caqui tipo fuyu, tam. médio, s/ danos	1.600	Kg	12,04	19.264,00
	34	Pera tipo d'água, ou yari, tam. médio, s/ danos	2.200	Kg	12,79	28.138,00
	35	Suco de uva integral, extraído de uvas tintas bordô, sem adição de açúcar, sem adição de água, sem conservantes, 100% natural, não fermentado, não alcoólico, frascos de 1,5 lts. Com registro no Mapa.	500	Fr	22,15	11.075,00
	36	Uva cor violácea intensa, cachos em boa aparência com 300 a 450 g/cada, com teor de doçura muito bom	1.000	Kg	15,70	15.700,00
	37	Filé de peixe, tipo tilápia, congelado emb. 1Kg	700	Kg	53,42	37.394,00
	38	Extrato de tomate, produzido com polpa de tomate e sal, vd 600g	300	Vd	28,61	8.583,00
	39	Geléia de frutas – com tampa herméticamente fechada, peso líquido de 700g, sem conservantes, sabores: morango, uva, amora, abóbora e maçã	500	Vd	30,03	15.015,00

	40	Mel puro de abelhas, de florada silvestre, emb. 1 Kg, com registro no SIF, ou SIE, ou SIM	150	Kg	36,73	5.509,50
VALOR TOTAL GLOBAL ESTIMADO: R$ 676.082,30						

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO **VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;**	
O QUE SERÁ CONTRATADO?	Agricultores familiares para fornecer gêneros alimentícios de produção própria conforme os descritivos.
QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	(X) Não há. ( ) 90 dias. ( ) 12 meses. ( ) Outro: nnn ( ) dias. ( ) meses. ( ) anos.
HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	( ) Sim. **Justificativa**: (*Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação*). (X) Não.
HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	( ) Sim. **Descrever solução**: (*Contrato de manutenção*). (X) Não.

JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;			
A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	(X) Sim.	A solução é dividida em diversos itens alimentícios e deve permitir que mais de um fornecedor/produtor seja contratado, em consonância com as diretrizes da Resolução 04/2026 e 17/2026.	
	( ) Não. **Por quê?**	( ) Objeto indivisível. ( ) Tecnicamente inviável. ( ) Aproveitamento dacompetitividade.	( ) Perda de escala. ( ) Economicamente inviável. ( ) Outro. **Especificar**: (*Indicar o motivo*).

RESULTADOS PRETENDIDOS IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;		
QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	( ) Manutenção doFuncionamento Administrativo ( ) Redução dos Riscos do Trabalho ( ) Serviço/Bem de Consumo	( ) Redução de Custos ( ) Aproveitamento de Recursos Humanos ( ) Ganho de Eficiência (X) Realização de Política Pública
	(X) Outro. **Especificar:** A contratação exclusiva de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar traz uma série de benefícios pretendidos, tanto para os estudantes e suas famílias quanto para os produtores rurais e a sociedade como um todo. Alguns desses benefícios incluem a promoção da alimentação saudável e nutritiva, a diversificação dos cardápios, a valorização da cultura alimentar local, o fortalecimento da agricultura familiar, a redução das desigualdades sociais e a educação alimentar e ambiental.	
DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS	Os benefícios da contratação de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar podem ser demonstrados por meio de diversos indicadores e métricas, tais como: Qualidade nutricional das refeições: Avaliação nutricional	

	das refeições escolares, incluindo teores de vitaminas, minerais e outros nutrientes essenciais, o que é realizado pelo departamento de Nutrição Escolar da Secretaria de Educação; Variedade e aceitação dos cardápios: Pesquisas de satisfação dos estudantes e acompanhamento do consumo de diferentes alimentos nos cardápios escolares; Monitoramento do aumento da renda dos produtores familiares e do volume de negócios gerados pela compra de alimentos para a alimentação escolar; Redução das disparidades sociais: Análise da distribuição geográfica dos recursos do PNAE e do impacto na redução das desigualdades regionais e socioeconômicas; Indicadores ambientais: Avaliação do uso de práticas sustentáveis na produção dos alimentos, como uso de agroecologia, preservação de áreas naturais e redução do uso de agrotóxicos; Educação alimentar e ambiental: Acompanhamento do desenvolvimento de programas educacionais sobre alimentação saudável, sustentabilidade ambiental e valorização da agricultura familiar nas escolas. Assim, exceto pela qualidade nutricional dos alimentos, que é de conhecimento comum e assegurada por diversos profissionais da área da saúde como saudável e benéfica, os demais indicadores e métricas, como variedade nos cardápios, preservação de tradições alimentares, impacto econômico na agricultura familiar, redução das disparidades sociais, indicadores ambientais e educação alimentar e ambiental, só podem ser plenamente demonstrados após a implementação e execução do programa. Essa análise demanda um acompanhamento contínuo para avaliar o desempenho e os resultados ao longo do tempo.

PROVIDÊNCIAS PENDENTES **X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;**		
HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	( ) Sim.	**Especificar**: (*Apresentar cronograma de providências a serem adotadas antes e durante o contrato para assegurar o êxito do resultado, como capacitação de servidores, adequação do espaço físico etc*).
	(X) Não.	

CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES **XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;**		
HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	( ) Sim. (X) Não.	**Especificar**: (*Indicar o PAE e o número do contrato administrativo, especificando o seu objeto correlato/interdependente*).

IMPACTOS AMBIENTAS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO **XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;**		
HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	( ) Sim.	**Especificar os impactos**: *(Detalhar impactos e possíveis medidas de mitigação dos riscos. Os impactos podem ser tanto positivos, quanto negativos)*
	(X) Não.	

CONCLUSÃO **XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.**	
A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	(X) Sim. ( ) Não.

Mafra - SC, 05 de novembro de 2026.

De acordo,

JAMINE EMMANUELLE HENNING
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura

GIOVANA ANDRÉA ZANINI KUNDLATSCH
Nutricionista
Responsável pela elaboração do ETP

Assinado digitalmente por JAMINE EMMANUELLE HENNING (emitido pelo CPF 032.356.579-40)
Papel: Parte
Data: 12/11/2026 09:47:20 -03:00