

Proc. Administrativo 1- 642/2026

De: Marlon F. - DME

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 27/02/2026 às 11:41:14

Setores envolvidos:

DME, SFIC-DL, SECEDU

Chamada Pública Agricultura Familiar

encaminho ETP

—

Marlon Martins Freitas

Nutricionista

Anexos:

2_ETP_chamada_AGRICULTURA_FAMILIAR.docx

2_ETP_chamada_AGRICULTURA_FAMILIAR.pdf

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1 - DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES

O presente estudo técnico preliminar tem como objetivo suprir as necessidades precípuas que permeiam o interesse público e a coletividade. A Secretaria Municipal de Educação através do Departamento de Alimentação Escolar visa fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, norteados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. O PNAE consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal, e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Para atender aos estudantes matriculados na educação básica pública das redes municipais, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassa às Prefeituras Municipais (PM), de forma automática e sem necessidade de convênio ou instrumento congênere, os recursos financeiros federais do PNAE, em caráter suplementar e em até 10 parcelas anuais, entre os meses de fevereiro e novembro.

2 - ÁREA REQUISITANTE

Secretaria Municipal de Educação

3 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Aipim: deve estar embalado em sacos resistentes de aproximadamente 1 kg com rotulagem (fabricante, data de fabricação e validade e informação nutricional).
2. Alface: LISA ou CRESPA de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração firmes e bem desenvolvidas. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: deve ser entregue em caixa fenestrada ou de madeira.
3. Banana branca: de 1ª qualidade, tamanho médio, deve apresentar características de

qualidade, bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: deve ser entregue em caixa fenestrada ou de madeira.

4. Batata-doce: firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: deve ser entregue em caixa fenestrada de plástico/madeira ou saco de linhagem.
5. Bolacha caseira: características Técnicas – deve estar intacta, pacotes de polietileno transparente com peso entre 1000 a 2000 gramas com rotulagem (fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional). Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal ou animal, ovos, leite, fermento químico. Deve ser isenta de aditivos químicos.
6. Couve: tipo MANTEIGA, In natura, fresca, de 1ª qualidade, sem defeitos, verde escuro sem traços de descoloração firmes e bem desenvolvidas, tamanho uniforme. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: deve ser entregue em caixa fenestrada ou de madeira.
7. Feijão preto: característica Técnicas – feijão com grãos selecionados tipo I, grupo I, classe preto. g. O produto deve estar embalado em sacos resistentes de, no máximo 10 kg com rotulagem (fabricante, data de validade e informação nutricional). Prazo de utilização: mínimo 4 meses.
8. Laranja: tipo CRAVA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. Embalagem: deve ser entregue Embalagem: deve ser entregue em embalagem tipo rede de 20 kg.
9. Laranja: tipo PÊRA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. Embalagem: deve ser entregue Embalagem: deve ser entregue em embalagem tipo rede de 20 kg.
10. Laranja: tipo PONKAN de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. Embalagem: deve ser entregue Embalagem: deve ser entregue em embalagem tipo rede de 20 kg.
11. Maçã: características Técnicas – tipo FUJI ou GALA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e sinais de deterioração. **Embalagem:** deve ser entregue em caixa de papelão própria de 18 kg.
12. Mel: de abelhas produzido a partir de néctar das flores; livre de açúcares, aditivos ou quaisquer substâncias que alterem a sua composição original; com sabor e aroma de acordo com a sua origem e cor variando de quase incolor a pardo escuro; não devendo ter indícios de fermentação acondicionado em embalagem hermeticamente fechada de 1 kg.
13. Morango: IN natura, fruta fisiologicamente desenvolvido, bastante firme com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos e livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente de 500 a 1000 gramas. Sem sinais de fungos e apodrecimento.
14. Ovos: de galinha selecionados, deve apresentar características de qualidade, bem formados, com coloração própria, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em

perfeitas condições de conservação. Embalagens – o produto deve estar em embalagens próprias de papelão e com registro do SIM.

15. Queijo: tipo colonial, embalado em saco plástico resistente de 500 a 1000 gramas. Isento de estufamento, rachadura e mofo. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção.
16. Repolho: do tipo VERDE, deve apresentar as características de qualidade, de coloração verde amarelada, estar em perfeitas condições de conservação.
17. Tomate: tipo GRAPE com formato alongado/ ovalado similar a uma uva apresentando frutos firmes, frescos e limpos de cor vermelho intenso e livre de pragas, sujeiras, mofo, manchas, rachaduras ou podridão. Grau de maturação adequado para consumo próximo ou imediato, sem estar passado.

4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

A agricultura familiar local é predominante na produção de alimentos básicos, como aipim, alface, banana branca, batata-doce, bolacha caseira, couve, feijão, laranja, maçã, mel, morango, ovos, queijo e tomate.

O município de Orleans possui em todas as unidades escolares pertencentes a Secretaria de Educação, cozinhas com equipamentos, mobiliário, utensílios para a produção e distribuição das refeições, parcialmente adequados em qualidade e quantidade de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e sempre que possível cumprimento os requisitos higiênicos sanitários, assim como recurso humano para pleno atendimento da necessidade. Hoje nosso fornecimento de gêneros alimentícios ocorre por empresas vencedoras do processo de licitação, e alguns hortifrúteis pela Agricultura Familiar local, através de Cooperativas e Associações, que participaram da Chamada Pública. Ambos conseguem manter o abastecimento das solicitações realizadas pela equipe técnica a fim de manter a alimentação diária dos alunos da rede pública municipal e cumprir as legislações do PNAE através da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, art. 3º, “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei”. A opção disponível para atendimento da demanda é realizar aquisição de gêneros alimentícios, o que já ocorre em anos anteriores. Tais alimentos são encontrados no mercado local e da região, de modo que há várias empresas especializadas e bem solidificadas no ramo de venda desses itens. Para que a Secretaria de Educação atenda toda a demanda no âmbito da Administração Pública Municipal, há necessidade de aquisição de uma ampla gama de gêneros que visa as possibilidades a partir dos preços praticados no mercado considerando a nossa disponibilidade orçamentária, que se enquadram nos seguintes cenários: adquirir todos os gêneros alimentícios necessários para atendimento da demanda conforme as necessidades da Secretaria de Educação o que causaria um impacto relativamente menor no orçamento de modo que possam viabilizar o funcionamento. Os itens a serem selecionados/contratados se referem a materiais de fácil fornecimento e de ampla disponibilidade no

mercado, dada a sua baixa complexidade de produção e estocagem; Os itens listados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados no mercado, de forma a viabilizar o atendimento das necessidades levantadas.

5 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	Quantidade
1	Aipim: deve estar embalado em sacos resistentes de aproximadamente 1 kg com rotulagem (fabricante, data de fabricação e validade e informação nutricional).	900 kg
2	Alface: LISA ou CRESPA de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração firmes e bem desenvolvidas.	390 unidades
3	Banana branca: de 1ª qualidade, tamanho médio, deve apresentar características de qualidade, bem formadas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças.	15.800 kg
4	Batata-doce: firme e compacta, isenta de enfermidades, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	810 kg
5	Bolacha caseira: características Técnicas – deve estar intacta, pacotes de polietileno transparente com peso entre 1000 a 2000 gramas com rotulagem (fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes e informação nutricional).	385 kg
6	Couve: tipo MANTEIGA, In natura, fresca, de 1ª qualidade, sem defeitos, verde escuro sem traços de descoloração firmes e bem desenvolvidas, tamanho uniforme.	270 unidades
7	Feijão preto: característica Técnicas – feijão com grãos selecionados tipo I, grupo I, classe preto. g. O produto deve estar embalado em sacos resistentes de, no máximo 5 kg.	585 kg
8	Laranja: tipo CRAVA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	1350 kg
9	Laranja: tipo PÊRA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	5900 kg

10	Laranja: tipo PONKAN de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	1350 kg
11	Maçã: características Técnicas – tipo FUJI ou GALA de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.	10.600 kg
12	Mel: de abelhas produzido a partir de néctar das flores; livre de açúcares, aditivos ou quaisquer substâncias que alterem a sua composição original.	135 kg
13	Morango: IN natura, fruta fisiologicamente desenvolvido, bastante firme com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos e livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde.	1000 kg
14	Ovos: de galinha selecionados, deve apresentar características de qualidade, bem formados, com coloração própria, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças.	3180 dz
15	Queijo: tipo colonial, embalado em saco plástico resistente de 500 a 1000 gramas. Isento de estufamento, rachadura e mofos.	300 kg
16	Repolho: do tipo VERDE, deve apresentar as características de qualidade, de coloração verde amarelada, estar em perfeitas condições de conservação.	540 unidades
17	Tomate: tipo GRAPE com formato alongado/ovalado similar a uma uva apresentando frutos firmes, frescos e limpos de cor vermelho intenso e livre de pragas, sujeiras, mofos, manchas, rachaduras ou podridão.	450 kg

6 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

O levantamento da estimativa das quantidades a serem contratadas de gêneros alimentícios para a elaboração dos cardápios da alimentação escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de per capita de consumo do ano de 2025 e com acréscimo de novos alunos para o presente ano 2026, devido a ampliações de algumas unidades escolares e o intenso crescimento populacional do município. Foi realizado pelo único nutricionista do Departamento de Alimentação Escolar conforme as faixas etárias dos alunos e turmas que serão atendidas na rede de ensino pública.

O preço gasto em 2025 com gêneros alimentícios da Alimentação Escolar foi compatível com o preço de mercado para atender 200 dias letivos, no entanto precisamos esclarecer que dias letivos em sábados não são enviados gêneros alimentícios, assim como feriados e recessos. Os hortifrúteis precisam ser

adicionados as quantidades satisfatórias no planejamento do fornecimento, pois na Chamada Pública os agricultores familiares podem ter inúmeros problemas com a produção, e não conseguir abastecer as unidades escolares e é necessário prever medidas de contingência e, quando cabível, aquisições complementares por instrumentos próprios, para podermos cumprir com o cardápio pré-estabelecido. Importante ressaltar que a cada ano é realizado alterações nos cardápios de todas as faixas etárias visando suprir as necessidades nutricionais, e evitar ao máximo o desperdício de alimentos. Um dos pontos mais importantes que devem ser levados em consideração nos últimos anos são os preços dos gêneros alimentícios. Nos últimos meses, os preços observados nas prateleiras do mercado subiram em resposta a desvalorização do real, mudanças nos hábitos de consumo e ao aumento da inflação. A alta nos preços de alimentos foi o principal fator de crescimento da inflação no mês.

Historicamente, há uma alta dos alimentos nos meses de verão, em razão dos fatores climáticos, que afetam a produção, em especial, dos alimentos in natura, como os tubérculos, as raízes, as hortaliças e as frutas. No caso do arroz, houve a influência do clima adverso e da preocupação com a nova safra. O equilíbrio entre a exportação e o armazenamento de alimentos para o consumo da população local é um dos fatores que ajudam a estabilizar os preços dos alimentos, mas o cenário de crise que o Brasil vivencia está tornando todo o processo, desde a produção até o consumo final, mais caro, chegando aos preços observados nos mercados. É uma política que privilegia a exportação sem estabelecer políticas agrícolas que controlem o consumo interno, seja estimulando um aumento da produção ou exportando menos. Existem outros elementos que se somam a conta, como a alta da gasolina e da energia elétrica que fazem parte do processo de distribuição e armazenamento dos alimentos. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a inflação começou a registrar um aumento gradual com a distribuição do auxílio emergencial em 2020. Desde então, o preço do óleo de soja subiu 87,89%, o arroz ficou 69,80% mais caro e a batata passou custar 47,84% a mais. Desta forma, o aumento nos gastos com a Alimentação Escolar gira em torno não somente no aumento do número de alunos e na previsão de abertura de novas unidades escolares, mas da própria Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) onde divulgou dados que apontam o aumento do preço dos alimentos no mundo. A FAO atribuiu este aumento de preços à queda da produtividade na Índia, na China, na Tailândia e na União Europeia, em razões de condições climáticas de seca. Além disso, a baixa produtividade no início da safra de cana-de-açúcar no Brasil e o aumento na demanda por petróleo contribuíram para a elevação dos preços. E isso acarreta maior dispêndio nas cotações realizadas e por consequente nos preços finais. Para determinação do preço estimado utilizou-se a média dos preços obtidos.

6 - ESTIMATIVA DOS VALORES DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de preço foi realizada a menos de um ano e incluiu bancos públicos de preço, comércio local e produtores locais, conforme documentos anexos.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta é a realização de Chamada Pública , para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção dos cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental que atuam na rede escolar municipal de Orleans/SC do ano letivo de 2026, tendo em vista atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, a Chamada Pública, demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano. Eventuais adequações de preços, quando cabíveis, deverão observar as regras do instrumento convocatório e do contrato, devidamente justificadas, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Para fins de operacionalização e gestão, a seleção/contratação poderá ocorrer por item e/ou por grupos de itens, admitindo-se a participação de múltiplos fornecedores, conforme regramento do PNAE e do instrumento convocatório, a fim de ampliar a competitividade e reduzir risco de desabastecimento.

O parcelamento não será utilizado de forma a prejudicar a logística e o controle de qualidade, mantendo-se padrões de recebimento e cronograma de entrega uniformes

9 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.

10 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação é a melhor opção, baseada no levantamento de mercado e no planejamento estratégico da entidade.

11- RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os estudantes das unidades escolares municipais de Orleans/SC sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Portanto, contribuirá para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a

aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento de Chamada Pública (Agricultura Familiar/PNAE) permite a contratação de fornecedores da agricultura familiar por preço compatível com o mercado, mediante seleção com critérios objetivos previamente estabelecidos no instrumento convocatório, observados os princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos. Pretende-se, a Chamada Pública, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os participantes/fornecedores, bem como a justa Prefeitura Municipal de Orleans/SC através da Secretaria Municipal de Educação competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato. A contratação decorrente do presente procedimento exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais melhorando a prestação de serviços, aumentando a produtividade e garantindo o atingimento dos objetivos institucionais.

12 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As medidas adotadas serão como nos anos anteriores, através de Termo de Referência, constando todas as informações pertinentes para que os fornecedores/participantes compreendam como funcionará a demanda do Departamento. Cotações em empresas especializadas , Atas de Registro de Preços e demais fornecedores locais, para que a pesquisa de Preços alcance os valores praticados no mercado local/regional atualmente, resultando num balizamento de preços que possua fornecedores com lances viáveis para a disputa e que gere o maior número de desconto possível e aplicável ao processo. Assim como Parecer Contábil com dotações orçamentárias disponíveis para a Educação Infantil e Ensino Fundamental e por fim Documento de Formalização de Demanda autorizado pela Secretária de Educação.

Tais providências asseguram a execução adequada das próximas fases da contratação e garantem a conformidade com os requisitos legais e operacionais.

13 - PRINCIPAIS RISCOS IDENTIFICADOS

Riscos	Mitigações
Secas, geadas, excesso de chuvas ou	Diversificação de culturas: Cultivar

eventos extremos, que causam quebra de safra.	diferentes produtos para que, se um falhar, outro compense. Uso de sementes tolerantes: Seleção de cultivares mais resistentes à seca ou doenças. Sistemas de irrigação: Instalação de métodos eficientes (como gotejamento) para gestão de água. Captação de água da chuva: Construção de cisternas e açudes.
---	--

14 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e degradação da natureza. Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar.

Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE E POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Este ETP está de acordo com a legislação vigente, diante de todos as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando, neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo. Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de

Educação de Orleans – SC.

16 - RESPONSÁVEIS

Marlon Martins Freitas – CRN-10: 0595 Nutricionista

Data: 27 de fevereiro de 2026.