

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Estudo Técnico Preliminar 113/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23411.009869/2026-21

2. Descrição da necessidade

2.1. O Campus Umuarama é uma unidade do Instituto Federal do Paraná (IFPR) que oferta, entre outros, cursos técnicos integrados ao Ensino Médio. Para atendimento dos estudantes da educação básica, o Campus recebe recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

2.2. O PNAE tem como finalidade contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos estudantes, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis, mediante a oferta de alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional. Nesse contexto, a alimentação escolar constitui importante instrumento de apoio à permanência, ao desenvolvimento e ao êxito acadêmico dos estudantes.

2.3. A presente demanda considera aproximadamente 416 estudantes matriculados nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio em Informática, Química e Edificações, beneficiários do PNAE. Os gêneros alimentícios serão destinados ao fornecimento diário de alimentação escolar nas dependências do Campus Umuarama, para consumo durante os intervalos das atividades acadêmicas, conforme cardápio elaborado pela equipe de Nutrição do IFPR, observadas as diretrizes e normas do PNAE.

2.4. A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar será realizada por meio de Chamada Pública, em conformidade com o art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 15.226/2025, e com a regulamentação vigente do PNAE. A legislação estabelece que, a partir de 2026, no mínimo 45% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE devem ser destinados à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

2.5. A aquisição contribui para o atendimento das diretrizes do PNAE, para a promoção da alimentação adequada e saudável e para o fortalecimento da agricultura familiar, da economia local e do desenvolvimento sustentável. Além disso, a oferta regular de alimentação escolar constitui medida de apoio aos estudantes, especialmente diante de situações de vulnerabilidade socioeconômica, favorecendo sua permanência e participação nas atividades escolares.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IFPR - CAMPUS UMUARAMA	COMISSÃO ESPECIAL DE COMPRAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.1. QUANTO À ELABORAÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA**

4.1.1. A aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar será realizada mediante Chamada Pública, observando-se as disposições da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, que regulamenta a execução do PNAE.

4.1.2. Os agricultores familiares, empreendedores familiares rurais e suas organizações deverão apresentar Projeto de Venda contendo os produtos e respectivos quantitativos que possuem capacidade de fornecer, em conformidade com as especificações estabelecidas pela Administração.

4.1.3. Os preços de aquisição serão previamente definidos pela Entidade Executora, conforme a metodologia estabelecida na regulamentação vigente do PNAE, devendo contemplar todos os custos necessários ao fornecimento, inclusive transporte, embalagens e demais despesas.

4.1.4. A seleção dos fornecedores observará os requisitos de habilitação e os critérios de prioridade estabelecidos na legislação do PNAE, considerando, entre outros aspectos, a localização dos fornecedores, os grupos prioritários e a produção orgânica ou agroecológica.

4.1.5. Os fornecedores deverão comprovar sua condição de agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, mediante a documentação exigida pela regulamentação vigente e pelo instrumento convocatório.

4.2. QUANTO À ENTREGA E À QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.2.1. As entregas deverão ocorrer de forma programada e fracionada, especialmente para os produtos perecíveis, considerando o cardápio escolar, a demanda do Campus e sua capacidade de armazenamento.

4.2.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no IFPR – Campus Umuarama, em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento, transporte e segurança, observadas as especificações dos produtos e a legislação sanitária aplicável.

4.2.3. Os produtos deverão apresentar qualidade e características compatíveis com as especificações estabelecidas pela Administração, sendo recusados aqueles que apresentarem condições inadequadas para consumo ou desconformidade com os requisitos estabelecidos.

4.2.4. A logística de fornecimento deverá considerar a natureza dos produtos e sua perecibilidade, de modo a assegurar a qualidade dos alimentos desde a entrega até o consumo pelos estudantes.

4.2.5. Eventuais substituições de gêneros alimentícios deverão observar as condições estabelecidas na regulamentação vigente do PNAE, especialmente quanto à equivalência nutricional e à avaliação pelo responsável técnico pelo Programa.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Os gêneros alimentícios objeto da contratação são produtos usualmente comercializados no mercado, com características e padrões de qualidade passíveis de definição objetiva, observadas as especificidades e exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis ao PNAE.

5.2. No município de Umuarama, foi identificada uma associação local com atuação no fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede municipal e estadual. A relação de produtos disponibilizados pela entidade foi considerada na elaboração do cardápio e na definição dos itens passíveis de aquisição, encontrando-se disponível no processo administrativo indicado neste ETP.

5.3. O levantamento de mercado foi realizado pela mediante consulta a fornecedores da agricultura familiar, supermercados e estabelecimentos comerciais da região de Umuarama, bem como a fontes institucionais, incluindo a CEASA/PR, a Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), com o objetivo de identificar a disponibilidade dos produtos, as condições de fornecimento e os preços praticados no mercado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Cardápio e Escolha das Soluções Existentes:

6.1.1. Considerando a contratação de cozinheira e a progressiva adequação da infraestrutura do Campus, será possível ampliar a variedade e a qualidade nutricional dos lanches ofertados aos estudantes, mediante preparo de alimentos nas dependências da instituição. O cardápio foi elaborado pelo nutricionista responsável técnico, considerando as necessidades nutricionais dos estudantes, a disponibilidade dos gêneros, a sazonalidade e as condições estruturais e operacionais existentes.

6.1.2. A definição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar observará sua compatibilidade com o cardápio e com a capacidade de armazenamento, manipulação e preparo do Campus. Inicialmente, serão priorizados alimentos que possam ser adequadamente recebidos, armazenados e manipulados nas condições atualmente disponíveis, ampliando-se gradativamente a variedade conforme a melhoria da infraestrutura e a disponibilidade de mão de obra.

6.1.3. Na composição do cardápio, foram priorizados alimentos in natura e minimamente processados, especialmente frutas e outros gêneros provenientes da agricultura familiar, observadas as diretrizes nutricionais e sanitárias do PNAE. A escolha dos produtos também considera a produção e a disponibilidade local e regional.

6.1.4. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão estar previstos no edital da Chamada Pública. Eventuais substituições poderão ocorrer nas condições estabelecidas no art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, desde que o alimento substituto seja correlato nutricionalmente, a substituição seja atestada pelo nutricionista responsável técnico pelo PNAE, com acompanhamento do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), e sejam observadas as demais exigências regulamentares.

6.1.5. Considerando a relação de gêneros disponibilizada pela agricultura familiar local, o cardápio inicialmente previsto contempla, entre outros itens, frutas, pães, doces e biscoitos, observadas as necessidades nutricionais dos estudantes, a disponibilidade orçamentária e as condições de fornecimento.

6.1.6. A definição dos itens e quantitativos poderá ser ajustada pela equipe de Nutrição, de acordo com o cardápio, a disponibilidade da produção local, os recursos financeiros disponíveis e as condições de armazenamento e preparo do Campus.

6.1.7. A aquisição deverá observar as orientações técnicas da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAES), bem como a legislação e regulamentação vigente do PNAE.

6.1.8. O quantitativo estimado de estudantes beneficiários foi definido com base no número de matrículas considerado para o planejamento da alimentação escolar, abrangendo os estudantes da educação básica atendidos pelo Campus.

6.1.9. A elaboração do cardápio e a execução da alimentação escolar encontram limitações decorrentes das atuais condições de infraestrutura, armazenamento, equipamentos, utensílios e disponibilidade de mão de obra, bem como da limitação dos recursos financeiros destinados ao PNAE. Dessa forma, a oferta será estruturada de maneira compatível com as condições existentes, buscando o atendimento progressivo das diretrizes do Programa.

6.1.10. A contratação será formalizada por instrumento contratual decorrente da Chamada Pública, observadas as condições estabelecidas no edital, no Projeto de Venda e na legislação vigente.

6.1.11. As entregas deverão ser programadas de forma fracionada, especialmente para os alimentos perecíveis, considerando o cardápio, a capacidade de armazenamento do Campus e a necessidade de assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos.

6.1.12. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações de qualidade, composição, validade, embalagem, acondicionamento e demais requisitos sanitários aplicáveis a cada produto.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por finalidade atender aos estudantes da educação básica pública. Nesse contexto, os recursos destinados ao Campus Umuarama serão utilizados para a oferta de alimentação escolar aos estudantes matriculados nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio.

7.2. Para estimativa do quantitativo de estudantes a serem atendidos, foi consultado o relatório de matrículas emitido pelo Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP). Para o planejamento da contratação, foi considerado o quantitativo aproximado de 416 estudantes matriculados nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio.

7.3. Para subsidiar a definição dos gêneros alimentícios e dos respectivos quantitativos, o Campus Umuarama solicitou à equipe de nutricionistas do IFPR a elaboração de cardápio, considerando as necessidades nutricionais dos estudantes, as diretrizes do PNAE e as características da demanda da unidade.

7.4. A definição dos gêneros alimentícios considerou, ainda, os prazos para execução dos recursos do PNAE, a disponibilidade orçamentária e os produtos identificados na agricultura familiar local, conforme levantamento realizado junto à cooperativa/associação da região. O cardápio elaborado pelas nutricionistas responsáveis encontra-se registrado no processo 23411.009869/2026-21.

Itens	Produto	Descrição	Qtde	Unidade de Medida	Qtde / Conversão	Unidade de Medida
1	Abobrinha	Tipo verde, de 1ª qualidade, isenta de partes lesionadas, livre de sujidades, parasitas ou larvas.	173	Kg	173	Kg
2	Acelga	Verdura in natura. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionada em embalagens plásticas. Peso médio da unidade de 500g a 600g.	14	Kg	28	Und
3	Alface	Verdura in natura, espécie americana/crespa/romana/lisa. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionada em embalagens plásticas. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	108	Kg	360	Und
4	Almeirão	Verdura in natura. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionada em embalagens plásticas. Peso médio da unidade de 200g a 250g.	14	Kg	70	Und
5	Banana nanica	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	1.597	Kg	1.597	Kg

		superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.				
6	Beterraba	Beterraba limpa tenra, firme, sem folhas, com sabor e coloração (vermelho intenso, púrpura) característico do vegetal saudável, sem podridão, sem deformações, sem lesões internas e externas. cultivar bem desenvolvida, com peso entre 130 e 150g e diâmetro entre 60 e 80mm. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	81	Kg	81	Kg
7	Brócolis	Primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio da unidade de 500g a 600g.	90	Kg	180	Und
8	Cebola	In natura, firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade, isenta de deterioração, fungos ou parasitas.	69	Kg	69	Kg
9	Cebolinha	Cebolinha: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 100 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada. UNIDADE DE MEDIDA: MAÇO COM 100GR	7	Kg	70	Und
10	Cenoura	Legume in natura, de primeira, amarela, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho grande e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	76	Kg	76	Kg
11	Chuchu	Primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	54	Kg	54	Kg
12	Couve-flor	De primeira, de cor creme, isenta de folhas e com talo máximo de 3 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso médio da unidade de 500g a 600g.	36	Kg	72	Und
13	Escarola	Verdura in natura. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionada em embalagens plásticas. Peso médio da unidade de 250g a 300g.	27	Kg	108	Und
14	Goiaba	Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	374	Kg	374	Kg
15	Laranja	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.	270	Kg	270	Kg
16	Limão	Limão taiti a granel. limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica à variedade. sem manchas, sem podridão, sem deformações. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	450	Kg	450	Kg
17	Mamão	MAMÃO - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. Peso médio unitário: 1,8 kg	1.190	Kg	1.190	Kg
18	Melancia	Tamanho grande, in natura, fresca, inteira, com casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações. Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	832	Kg	832	Kg
19	Melão	Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à	1.248	Kg	1.248	Kg

		superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. Peso médio unitário: 1,5 kg				
20	Pepino	Vegetal in natura, tipo: pepino extra, aplicação: alimentar. apresentação: firme, íntegra, sem rachaduras, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. bem desenvolvido, tamanho unitário médio - comprimento entre 10 e 18cm, diâmetro entre 45mm e 65mm -, grau de maturação adequado. isento de insetos, parasitas ou larvas, bem como de danos por estes provocados, conforme a resolução 12/78 da cnpa. pouco tempo de estocagem. fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	45	Kg	45	Kg
21	Rabanete	Rabanete a granel. raiz tuberosa, de formato arredondado ou alongado, possui casca de coloração predominantemente avermelhada e polpa branca. íntegro, sem podridões, com casca lisa. embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	7	Kg	7	Kg
22	Repolho	Repolho branco, vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco, aplicação: alimentar. apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. cor: verde claro-esbranquiado. bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da cnpa. com pouco tempo de estocagem. entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. são admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	27	Kg	27	Kg
23	Rúcula	Verdura in natura, ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Peso médio da unidade de 200g a 250g.	27	Kg	108	Und
24	Salsinha	Verdura in natura, de boa qualidade, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. UNIDADE DE MEDIDA: MAÇO COM 100GR.	7	Kg	70	Und
25	Tangerina	Tangerina tipo pokan "in natura", de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	1.622	Kg	1.622	Kg
26	Tomate	TIPO: SALADA OU LONGA VIDA, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	292	Kg	292	Kg
27	Uva (ITÁLIA, NIÁGARA, RUBI OU RUBI)	Uva (itália, niágara, rubi ou rubi), limpa, madura, firme, em cachos compactos. grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). isenta de danos profundos. cor: verde claro, uniforme. bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300g e grau de maturidade adequado. isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da cnpa. com pouco tempo de estocagem. fornecida em embalagens de 2 quilos, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	208	Kg	208	Kg
28	Vagem	Vagem fresca, limpa, tenra, quebradiça, sem manchas, sem podridão, com mínimo ou nenhum teor de fibras, coloração verde uniforme, bem desenvolvida, grau de maturidade adequado, isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme resolução 12/78 da cnpa. fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	31	Kg	31	Kg
29	Biscoito caseiro	BISCOITO CASEIRO (diversos sabores) - produto artesanal, íntegro, de ótima qualidade utilizando insumos naturais. Não podendo conter: conservantes, corantes e aromatizantes artificiais, e gordura trans. Dever ser apresentado garantia de higiene e consistência técnica. O produto deve ser apresentado com suas características físicas intactas (não quebrados). Produto deve ser de fabricação própria. Embalagem: adequada e segura, garantindo a integridade das bolachas até o seu consumo.	125	Kg	125	Kg
30	Pão caseiro	PÃO CASEIRO FATIADO - produto obtido pela cocção, deve ser fabricado em condições tecnológicas adequadas, a partir de massa fermentada, composta por farinha de trigo e/ou outras farinhas naturalmente contendo proteínas formadoras de glúten, podendo haver adição de água, além de outros ingredientes. Qualidade: deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira, respeitando as boas práticas de fabricação. Segurança alimentar: deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, microrganismos ou quaisquer substâncias nocivas que comprometem o armazenamento e a saúde humana. Ingredientes proibidos: não deve conter emulsificantes, conservantes e outros aditivos artificiais. Embalagem: plástica transparente, íntegra e atóxica. Validade: mínimo de 3 dias. Fatiamento: deve ser fatiado em aproximadamente 50g.	458	Kg	458	Kg

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 78.345,52

8.1. O art. 14 da Lei nº 11.947/2009, com redação dada pela Lei nº 15.226/2025, estabelece que, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE, no mínimo 45% (quarenta e cinco por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres.

A aquisição poderá ser realizada por meio de chamada pública, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local e os alimentos atendam às exigências de qualidade e controle sanitário estabelecidas na legislação aplicável.

8.2. A pesquisa de preços para definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios foi realizada diretamente com produtores e fornecedores da agricultura familiar do âmbito local, observando-se a metodologia estabelecida no art. 31 da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Conforme a referida norma, o preço de aquisição deve ser definido pela Entidade Executora com base na média dos preços pesquisados, por item, junto a no mínimo três fornecedores locais, priorizando-se, quando houver, os preços praticados na feira do produtor da agricultura familiar. Aos valores devem ser acrescidos os custos necessários ao fornecimento, tais como frete, embalagens, encargos e demais despesas previstas no edital.

8.3. A pesquisa realizada considerou as condições locais de fornecimento, incluindo a disponibilidade dos produtos, a forma de apresentação, a sazonalidade e as condições de entrega, de modo a obter valores compatíveis com a realidade do mercado da agricultura familiar local.

8.4. Como fontes complementares de referência, foram considerados, quando aplicáveis, os valores praticados no âmbito do PNAE e informações disponibilizadas pelo Departamento de Economia Rural (DERAL) da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná (SEAB/PR), bem como dados de sistemas oficiais de pesquisa de preços do Governo Federal.

8.5. Para a definição dos preços estimados de aquisição, foram analisados os valores obtidos na pesquisa, desconsiderando-se eventuais preços manifestamente inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, de modo a assegurar que os preços estabelecidos representem adequadamente as condições de mercado e de fornecimento da agricultura familiar local.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Considerando a natureza dos gêneros alimentícios e a possibilidade de fornecimento por diferentes produtores e organizações da agricultura familiar, a aquisição será realizada de forma parcelada por item, permitindo a participação de fornecedores conforme sua capacidade de produção e fornecimento.

9.2. O parcelamento por item mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que os gêneros alimentícios possuem características, formas de produção, sazonalidade e disponibilidade distintas, não havendo necessidade de que um único fornecedor seja responsável pelo fornecimento integral dos produtos.

9.3. A adoção do parcelamento amplia as possibilidades de participação da agricultura familiar local e regional, possibilitando que produtores e organizações apresentem Projeto de Venda para os itens que efetivamente tenham condições de fornecer, contribuindo para a competitividade, a diversificação dos fornecedores e o atendimento às diretrizes do PNAE.

9.4. A análise da aceitabilidade dos Projetos de Venda será realizada por item, de modo que um mesmo fornecedor ou organização poderá ter itens habilitados e outros não habilitados, conforme o atendimento às especificações, às condições de fornecimento e aos critérios estabelecidos na Chamada Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se aplicam Contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto em tela.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A aquisição está alinhada às ações institucionais voltadas à promoção da assistência estudantil e à garantia das condições necessárias à permanência e ao desenvolvimento acadêmico dos estudantes, contribuindo para a oferta de alimentação escolar no âmbito do PNAE.

11.2. A demanda também está relacionada às diretrizes institucionais de apoio e atendimento aos estudantes previstas nos instrumentos de planejamento vigentes do IFPR, especialmente no que se refere à promoção de condições adequadas para a permanência e o êxito acadêmico.

11.3. A contratação encontra-se contemplada no planejamento anual da unidade para execução dos recursos destinados ao PNAE, observando-se a disponibilidade orçamentária e o cronograma de execução do programa.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A aquisição tem como finalidade contribuir para a oferta de alimentação escolar adequada e de qualidade aos estudantes, atendendo às suas necessidades nutricionais e promovendo condições favoráveis ao bem-estar, à aprendizagem e ao desenvolvimento integral.

12.2. A oferta regular de alimentação equilibrada contribui para a permanência e o êxito dos estudantes, favorecendo o desempenho acadêmico e o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, além de cumprir a finalidade social e educativa do PNAE.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Em anos anteriores, o Campus Umuarama realizou ações de fornecimento de gêneros alimentícios aos estudantes dos cursos técnicos integrados ao ensino médio, mediante organização interna e apoio de servidores. Para a presente contratação, considerando a contratação da cozinheira para apoio às atividades de cozinha, os gêneros alimentícios adquiridos serão destinados ao preparo de lanches no próprio Campus, para consumo dos estudantes durante o período escolar, conforme cardápio elaborado pela nutricionista responsável.

13.2. Para a adequada execução da contratação, deverão ser adotadas, previamente ao início do fornecimento, as seguintes providências:

a) organização do fluxo de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, de acordo com as condições e os procedimentos estabelecidos pela unidade;

b) adequação do espaço e das condições necessárias ao armazenamento, manipulação e preparo dos gêneros alimentícios, observadas as normas sanitárias aplicáveis;

c) organização do cronograma de recebimento e utilização dos gêneros alimentícios, considerando o cardápio, a frequência de preparo, a perecibilidade dos produtos e a capacidade de armazenamento da unidade;

d) definição dos responsáveis pelo acompanhamento do recebimento e da execução do fornecimento, conforme as atribuições institucionais e as designações pertinentes.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A aquisição observará critérios de sustentabilidade ambiental e socioeconômica, em consonância com as diretrizes aplicáveis às contratações públicas sustentáveis e às normas do PNAE, considerando as características dos gêneros alimentícios e a valorização da agricultura familiar local.

14.1.1. Na execução do fornecimento, deverão ser observadas, sempre que aplicáveis, práticas que contribuam para a redução dos impactos ambientais, especialmente:

a) priorização de produtos provenientes da agricultura familiar local e regional, contribuindo para o fortalecimento da economia local e para a redução de impactos decorrentes do transporte;

b) utilização de embalagens adequadas ao acondicionamento e à conservação dos alimentos, preferencialmente com menor geração de resíduos e possibilidade de reutilização ou reciclagem, quando compatível com as exigências sanitárias;

c) redução do uso desnecessário de materiais de embalagem, sem comprometer a qualidade, a integridade e a segurança dos alimentos;

d) observância das condições de produção, transporte, armazenamento e fornecimento que contribuam para a conservação dos alimentos e para a redução de perdas e desperdícios;

e) atendimento às normas sanitárias e ambientais aplicáveis à produção, ao acondicionamento, ao transporte e à comercialização dos gêneros alimentícios.

14.1.2. Os critérios de sustentabilidade deverão ser aplicados de forma compatível com as características dos produtos, a disponibilidade da agricultura familiar e as exigências de segurança e qualidade dos alimentos estabelecidas pela legislação do PNAE.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

MARIA NEIDE DE OLIVEIRA CARAMANICO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/09/2026 às 10:34:30.

REJANEA OLIVEIRA BRITO MATUSAIKI

Coordenadoria Administrativa