

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Órgão/Entidade Participante:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Unidade demandante do SRP:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis):	Carolina Iantas Ferreira Analista do Planejamento da Alimentação Escolar CPF 041.214.009-84 E-mail: carolinaiantas@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117- 8307 Rosângela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar CPF: 592.659.229-15 E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8308
Cargo, e-mails e telefones de todos os responsáveis:	Carolina Iantas Ferreira Analista do Planejamento da Alimentação Escolar CPF 041.214.009-84 E-mail: carolinaiantas@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117- 8307 Rosângela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar CPF: 592.659.229-15 E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8308
Objeto:	Filé de tilápia congelado
Número do Protocolo:	26.215.357-6

I - Descrição da necessidade:

Considerando a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar, a presente contratação tem por objeto o filé de tilápia, cuja aquisição será realizada em procedimento licitatório, com formalização de Sistema de Ata de Registro de Preços.

Considerando a natureza do objeto da contratação, a aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços, com formalização de Ata de Registro de Preços. Será adotado como critério de julgamento o menor preço, no modo de disputa aberto, de modo a ampliar a competitividade entre os licitantes e propiciar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da isonomia, da eficiência, da economicidade e do planejamento, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

A escolha pela modalidade de pregão justifica-se em razão das características do objeto, qual seja, a aquisição de gêneros alimentícios com especificações previamente padronizadas, entrega descentralizada e prazos definidos, utilizando critério objetivo de julgamento das propostas. O critério de menor preço foi adotado por se mostrar o mais adequado, garantindo transparência, competitividade e economicidade na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Ademais, o modo de disputa aberto, previsto no art. 56 da Lei nº 14.133/2021, foi selecionado com a finalidade de estimular a ampla competitividade, mediante a realização de lances públicos e sucessivos entre os licitantes, o que favorece a obtenção do melhor preço em ambiente transparente.

Dessa forma, o presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) atende ao disposto nos artigos 15 e 335 do Decreto nº 10.086/2022, viabilizando o adequado planejamento estratégico da contratação e

evidenciando os problemas e as possíveis soluções relacionadas ao processo de aquisição para o Programa de Alimentação Escolar.

Ressalta-se que o Programa de Alimentação Escolar atende, em média, 1,1 milhão de alunos da rede estadual de ensino diariamente, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis, congelados e ovos, adquiridos por Pregão Eletrônico no Sistema de Registro de Preços, e gêneros perecíveis e demais grupos de alimentos, adquiridos por meio de Chamada Pública da Agricultura Familiar. O planejamento dos cardápios do Programa deve observar as diretrizes estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº 004/2026, que dispõe sobre a obrigatoriedade de oferta de uma alimentação escolar saudável e adequada, abrangendo alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares regionais. Ademais, deve atender às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme sua faixa etária e estado de saúde, contribuindo, assim, para o rendimento escolar.

A Resolução também prevê que os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem ser no mínimo 85% in natura ou minimamente processados, assim como recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), de maneira que sejam ofertados esses alimentos como base para a alimentação dos escolares. O produto que será adquirido neste grupo é o filé de tilápia congelado, o qual classifica-se como um alimento minimamente processado, destinado a composição de cardápios a serem ofertados aos estudantes, principalmente as refeições salgadas. Do ponto de vista nutricional, o filé de tilápia se trata de uma importante fonte de proteína de alto valor biológico, de fácil digestibilidade e com baixo teor de gordura saturada, contribuindo para a oferta de refeições mais equilibradas e saudáveis aos estudantes. Além do elevado teor proteico, o pescado é fonte de minerais e vitaminas essenciais ao crescimento, desenvolvimento cognitivo e fortalecimento do sistema imunológico de crianças e adolescentes em idade escolar. Sua inclusão no cardápio promove ainda a diversificação das fontes proteicas ofertadas, reduzindo a monotonia alimentar e qualificando nutricionalmente as preparações servidas

A aquisição prevê a entrega ponto a ponto pela empresa fornecedora para que os produtos possam ser consumidos na semana seguinte, já que os estabelecimentos de ensino não possuem grande capacidade de armazenamento de congelados.

A compra de filé de tilápia se justifica pela necessidade de oferta desses itens para aumentar a variabilidade de lanches ofertados no Programa Mais Merenda, levando em consideração a praticidade do preparo dos produtos e boa aceitabilidade por parte dos escolares.

Logo, o registro de preços para futura aquisição de gêneros alimentícios do grupo do peixe II está evidenciado devido a necessidade de utilização nas preparações, complementando os cardápios a serem ofertados e de acordo com o que prevê a Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares, foi estimado o servimento considerando que o ano letivo é composto por 201 dias e que são 1.123.902 alunos matriculados em 2026.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual de 2026:

Requisitos do Processo	
Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento	Número de ordem: 200 Tipo de item: CARNE DE PEIXE

Em atenção à recomendação da Procuradoria-Geral do Estado, consubstanciada na Orientação Administrativa nº 57-PGE, editada pela Resolução PGE nº 150/2022, e em conformidade com o disposto na Seção IV, do Capítulo I, do Título I, e no art. 732 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR informa que elabora, desde o exercício de 2023, o Plano de Contratações Anual (PCA), para implementação a partir do exercício de 2024, conforme as diretrizes da Secretaria de Estado do Planejamento e Projetos Estruturantes.

A presente contratação está compatibilizada com o Plano de Contratações Anual de 2026, atendendo ao princípio do planejamento previsto no art. 11, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, e à orientação da PGE quanto à necessária integração entre o planejamento orçamentário e as demandas contratuais.

O alinhamento entre a contratação e o planejamento orçamentário ocorre prévia e estrategicamente, antes da solicitação da despesa, de modo a garantir a adequada alocação de recursos e o equilíbrio entre os diversos grupos de gêneros alimentícios adquiridos.

A execução da despesa observa o orçamento estadual, definido na Lei Orçamentária Anual, bem como as previsões de transferências de recursos federais, sendo o empenho emitido somente após a autorização do ordenador de despesas e previamente à formalização contratual, em estrita observância à legislação vigente. A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026, em conformidade com o planejamento institucional da FUNDEPAR e com as necessidades da execução do Programa de Alimentação Escolar.

III - Requisitos da contratação:

A contratação observa integralmente o art. 376 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, que estabelece que os requisitos da contratação consistem em exigências diversas, suficientes para demonstrar a capacidade do licitante e do contratado de realizar o objeto, de modo a atender plenamente ao interesse público.

Os itens a serem adquiridos deverão cumprir o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) constante do Manual de Especificação Técnica, anexo ao edital, contemplando caracterização, ingredientes obrigatórios e proibidos, análises (sensoriais, microbiológicas e de contaminantes), bem como o tipo e a capacidade das embalagens.

As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino, observando-se que a natureza do serviço é continuada, dada a necessidade de atender regularmente os estudantes da rede estadual de ensino.

Considerando a necessidade de assegurar a rastreabilidade dos produtos entregues diretamente nas escolas, o acompanhamento da execução contratual e o fortalecimento dos mecanismos de fiscalização, constitui requisito da contratação que a futura contratada possua ou disponibilize sistema informatizado, próprio ou de terceiros, destinado ao registro, monitoramento e rastreamento das entregas, em conformidade com as funcionalidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência. O sistema deverá possibilitar à Administração o acesso às informações necessárias ao acompanhamento da execução contratual, observadas as condições e os requisitos definidos no edital.

A exigência mostra-se compatível com as práticas atualmente adotadas pelo setor de logística e transporte de cargas, no qual sistemas informatizados de rastreamento e emissão de relatórios gerenciais constituem ferramentas amplamente utilizadas para o monitoramento das operações e o gerenciamento das entregas. Sua adoção pela contratada permitirá maior transparência na execução do contrato, fornecendo informações atualizadas sobre o andamento das rotas, a situação das entregas e eventuais intercorrências logísticas.

O acesso a essas informações possibilitará à Administração acompanhar, em tempo real ou de forma atualizada, a proximidade das entregas às unidades escolares, favorecendo o planejamento das atividades de recebimento, a organização das equipes responsáveis pela conferência dos produtos e a adoção tempestiva de providências diante de eventuais atrasos ou ocorrências que possam comprometer o abastecimento das escolas.

Além disso, a disponibilização de relatórios periódicos de entregas permitirá verificar o cumprimento dos cronogramas estabelecidos, a cobertura de todas as regiões previstas na contratação, a regularidade do atendimento às unidades escolares e a conformidade da execução contratual, reduzindo a necessidade de controles exclusivamente manuais e proporcionando maior confiabilidade às atividades de fiscalização.

Dessa forma, a exigência contribui para o fortalecimento da gestão contratual, promovendo maior eficiência administrativa, economicidade, transparência, planejamento e controle da execução do contrato, em consonância com os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021. Ao disponibilizar informações gerenciais confiáveis e tempestivas, o sistema informatizado permite otimizar os procedimentos de acompanhamento e fiscalização, reduzir riscos operacionais, aprimorar a tomada de decisões e assegurar que o abastecimento das unidades escolares ocorra de forma contínua, regular e compatível com as necessidades da Administração.

Além disso, considerando o elevado valor envolvido na contratação e a necessidade de garantir a integridade dos produtos durante todo o percurso logístico até as unidades escolares, mostra-se necessária

a exigência de utilização de lacre inviolável nas cargas e nas embalagens secundárias. Tal medida visa assegurar que os produtos sejam entregues nas mesmas condições em que foram expedidos, preservando sua integridade física, quantitativa e sanitária até o efetivo recebimento pela escola.

A utilização de lacres permite identificar imediatamente qualquer violação ocorrida durante o transporte, reduzindo os riscos de extravio, substituição, retirada parcial de produtos ou outras ocorrências que possam comprometer a execução do contrato e o abastecimento das unidades escolares. Dessa forma, fortalece-se a segurança da carga, a rastreabilidade das entregas e a confiabilidade do processo logístico, proporcionando maior proteção tanto à Administração quanto à empresa contratada.

Ressalta-se que a exigência não restringe a competitividade do certame, uma vez que a utilização de lacres invioláveis constitui procedimento amplamente adotado nas operações de transporte e distribuição de mercadorias, podendo ser implementado pelos fornecedores sem a necessidade de investimentos desproporcionais ou de tecnologia exclusiva, representando apenas uma adequação operacional compatível com a natureza da contratação.

A adoção dessa medida também contribui para reduzir a ocorrência de não conformidades no recebimento dos produtos, evitando devoluções, substituições, recolhimentos (recall), atrasos nas entregas e o desabastecimento das unidades escolares decorrente da necessidade de reposição de itens eventualmente violados ou em desacordo com as especificações contratuais. Consequentemente, assegura-se maior continuidade no fornecimento da alimentação escolar, preservando o interesse público e promovendo os princípios da eficiência, da economicidade, da prevenção, da transparência e da segurança da contratação previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

O planejamento das contratações é realizado de acordo com as normativas vigentes, considerando o orçamento estadual (Lei Orçamentária Anual) e as transferências federais, preservando a diversidade de gêneros alimentícios adquiridos. O empenho da despesa somente é emitido após a autorização do ordenador de despesas, em conformidade com a legislação vigente.

O prazo de vigência do contrato deverá ser de 180 (cento e oitenta) a partir da assinatura.

Os requisitos de habilitação e as condições de contratação estão definidos no Manual de Especificação Técnica, em consonância com o disposto no art. 376 do Decreto 10.086/2022. Exige-se, ainda, a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, admitida a somatória, que comprovem a aptidão do licitante para desempenho de atividade compatível em características, quantidades e prazos com os lotes a serem contratados, em quantitativo mínimo de 35% do total de quilogramas exigidos por lote.

Não será exigida a apresentação ou entrega de amostras para fins de habilitação, classificação ou julgamento da proposta no procedimento licitatório. A verificação da conformidade do produto ofertado para fins de julgamento será realizada com base no descritivo técnico, nas especificações constantes do Edital, no Manual de Especificação Técnica e na documentação exigida nos instrumentos da contratação.

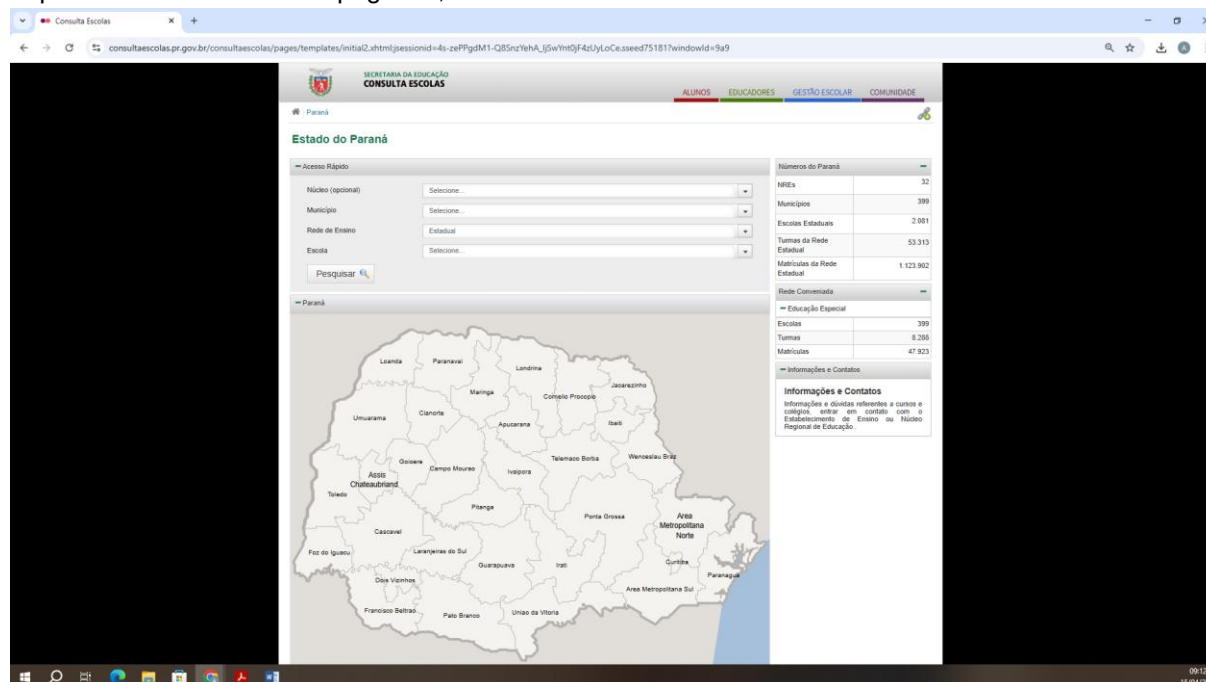
Todos os produtos passarão obrigatoriamente por inspeção de recebimento e análises laboratoriais, realizadas por laboratório oficialmente contratado pelo FUNDEPAR (TECPAR), a fim de verificar a conformidade com o Manual de Especificação Técnica e prevenir riscos de contaminação biológica, física ou química. Antes do início de cada etapa de entrega, o FUNDEPAR poderá solicitar coleta de amostras dos itens contratados junto ao fornecedor para fins de análise e aferição da qualidade.

Dessa forma, a contratação do grupo Peixe II (Filé de tilápia congelado), mostra-se essencial para garantir a diversidade e o equilíbrio nutricional dos cardápios escolares, atendendo às normas legais, regulamentares e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da Resolução CD/FNDE nº 04/2026.

IV - Estimativas das quantidades:

Os cardápios e alimentos que compõem a alimentação escolar visam proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

O número de estudantes da rede estadual de ensino atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar é obtido por meio do site da Secretaria de Educação do Paraná: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>, totalizando 1.123.902 alunos matriculados no ano de 2026.



Link: Relatório sobre alunado da rede estadual do Paraná em 2026, obtido em: https://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas/pages/templates/initial2.xhtml?jsessionid=4s-zePPgdM1-Q8SnzYehA_ljSwYnt0jF4zUyLoCe.sseed75181?windowId=9a9

Quanto aos quantitativos a serem adquiridos, eles são calculados utilizando o número de alunos, o per capita e o número de vezes que o gênero alimentício deve ser servido no período correspondente a 201 dias letivos. O número de servimentos/utilização dos gêneros alimentícios poderá ser ajustado durante o ano de acordo com fatores como: aceitabilidade destes pelos alunos e disponibilidade de recursos para a contratação.

As estimativas fundamentam-se em históricos nos quantitativos já contratados em Ata de Registro SEI-CED 394/2024, PE 2041/2024 sendo que a futura e eventual aquisição atenderá a demanda pelo período de 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação por mais 12 meses.

Em 2024, houve a ampliação na quantidade de colégios em regime integral ou misto (parcial e integral) no estado do Paraná. Essa ampliação se deve à meta 6 do Plano Estadual de Educação do Paraná 2015-2025, que busca oferecer educação em tempo integral em, no mínimo, 65% das escolas públicas, de forma a atender, pelo menos, 60% dos estudantes da Educação Básica, até o final da vigência do mesmo.

Nesse sentido, o planejamento segue o disposto no inciso III do art. 40 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte: [...] II - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

Item	Cód. GMS	Detalhamento	Histórico da ata SEI-CED 394/2024	Memória de cálculo: Quantidade total kg = nº alunos matriculados x per capita x frequência de servimentos considerando 201 dias letivos.	Total a ser adquirido (kg)
1	890474253	Filé de tilápia – congelado - IQF	408.000	1.123.902 x 0,080 x 10 = 899.121,60	900.000

V - Levantamento de mercado:

Para levantamento de mercado foi considerado contratações similares realizada pelo FUNDEPAR que atenderam as necessidades da administração como o PE 2041/2024, Ata de Registro de Preço SEI-CED 394/2024 em anexo.

Foi realizada audiência pública por videoconferência em 25/02/2026 às 09 horas, protocolo 24.858.174-3, com os fornecedores, para responder questionamentos acerca dos produtos adquiridos. A audiência teve como objetivo, cumprir legislação e ouvir os fornecedores com as contribuições para a melhoria dos futuros pregões. A gravação da audiência está disponível no site do FUNDEPAR - no endereço eletrônico: <https://www.fundepar.pr.gov.br/AudienciaPublica26>

Após o levantamento de Mercado contata-se que a licitação para a aquisição de filé de tilápia congelado atende à demanda e fundamentam a contratação.

Por fim, o FUNDEPAR, ao realizar o Sistema de Registro de Preço junto aos fornecedores, certifica futuras compras empregando os princípios da economicidade, eficiência, eficácia e padronização conforme demonstrado em aquisições anteriores.

VI - Estimativa do valor da contratação:

O cálculo/histórico de consumo encontra-se mov. 03.			
Item	Quantidade prevista	Valor/kg	Valor total
Filé de tilápia congelada	900.000	R\$ 47,15	R\$ 42.435.000,00
Total			R\$
Justificativa	A estimativa do valor de contratação de R\$ 42.435.000,00 (Quarenta e dois milhões, quatrocentos e trinta e cinco mil reais) foi fundamentada no histórico do mapa de consumo e estimativa da pesquisa de preço em cotação enviada por e-mail de fornecedor.		

VII - Descrição da solução:

1. Especificação Técnica dos Itens

Os produtos a serem adquiridos estão detalhados no Manual de Especificação Técnica e devem atender aos seguintes requisitos mínimos:

- Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ): atendimento às especificações técnicas de caracterização, composição, ingredientes permitidos e proibidos, análises sensoriais, microbiológicas e de contaminantes;
- Apresentação e Conservação: Filé de tilápia, congelados, isento de pele, espinhas, escamas, cartilagens e sem resíduos de processamento.
- Embalagem: acondicionamento em pacotes de polietileno atóxico ou biodegradável, devidamente vedados e rotulados, com informações obrigatórias de identificação, validade e peso líquido;
- Validade: na ocasião da entrega, o produto deverá apresentar prazo restante de validade igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, nos termos do art. 13 da Lei Federal nº 11.947/2009.

2. Ciclo de Vida da Solução

Aquisição e recebimento: todos os itens deverão atender ao Manual de Especificação Técnica, que estabelece os respectivos padrões de identidade e qualidade, incluindo caracterização, composição, ingredientes permitidos e proibidos, parâmetros sensoriais, físico-químicos, microbiológicos e de contaminantes, além dos requisitos de embalagem, rotulagem e validade (mov.25, fls.336-355). Os produtos serão entregues nos estabelecimentos de ensino, onde serão submetidos aos procedimentos de recebimento e conferência.

Validade e armazenamento: os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, a validade mínima estabelecida individualmente no Manual de Especificação Técnica. O armazenamento deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, ventilação, conservação e proteção contra contaminações, de forma a preservar a integridade e a qualidade dos gêneros alimentícios.

Distribuição e utilização: os gêneros alimentícios serão distribuídos aos estabelecimentos de ensino conforme o planejamento e as necessidades do Programa Estadual de Alimentação Escolar. Os produtos serão utilizados no preparo das refeições previstas nos cardápios escolares, observando-se as orientações nutricionais e os quantitativos definidos pela Administração.

Manutenção da qualidade e garantia: os produtos estarão sujeitos à inspeção de recebimento e, quando aplicável, às análises laboratoriais previstas no Manual de Especificação Técnica, com a finalidade de verificar a conformidade quanto aos parâmetros sanitários, físico-químicos, microbiológicos e sensoriais. Em caso de reprovação ou desconformidade, a empresa fornecedora deverá substituir o produto, sem ônus adicional para a Administração, nos prazos e nas condições definidos nos documentos da contratação.

Destinação final e descarte: os produtos vencidos, danificados, reprovados ou em desacordo com as especificações técnicas deverão ser recolhidos pelo fornecedor e receber destinação ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação sanitária, ambiental e de logística reversa aplicável.

A solução adotada permite o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, a padronização das especificações, a rastreabilidade dos lotes, o controle da qualidade e a adequação das aquisições às necessidades efetivas do Programa Estadual de Alimentação Escolar.

3. Justificativa da Solução Adotada

A presente solução revela-se a mais adequada e vantajosa, uma vez que:

- atende ao princípio da eficiência e da continuidade do serviço público, garantindo fornecimento ininterrupto às unidades escolares;
- observa a economicidade, considerando a logística, a durabilidade e a minimização de desperdícios;
- assegura a qualidade nutricional das refeições escolares e a segurança alimentar dos estudantes;
- está em conformidade com o art. 341 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, que determina que a solução escolhida deve ser tecnicamente viável, sustentável e compatível com as necessidades públicas;
- garante padronização, rastreabilidade e controle de qualidade, essenciais para a execução adequada do Programa de Alimentação Escolar.

Assim, a contratação proposta é tecnicamente adequada, economicamente viável e juridicamente fundamentada, atendendo integralmente às exigências legais, regulamentares e de interesse público.

Item	Cód. GMS	ESPECIFICAÇÕES/ DEFINIÇÕES
1	890474253	Peixe, TIPO: Filé de tilápia, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, obtidos a partir do lombo ou filé de tilápia, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

O parcelamento será adotado, pois se aplica o decreto nº 10086/2021 art. 342, visto que é tecnicamente viável pelos os quantitativos solicitados, constata-se que são economicamente vantajosos, não representa perda de economia de escala, garante ampliação de competição e evita a concentração de mercado. Assim, justifica-se adjudicação por parcelamento, pois não possibilitará prejuízo ao conjunto ou perda de economia e ainda proporciona ampla participação de licitantes.

IX - Demonstrativo dos resultados:

A presente contratação por meio de processo licitatório visa:

- Execução do Programa de Alimentação Escolar de acordo legislação vigente;
- Economicidade dos recursos públicos;
- Fomentar o planejamento das contratações;
- Melhorar a cultura da centralização de compras na busca por maior eficácia dos gastos públicos;
- Prevenir o fracionamento irregular de despesas;
- Evitar retrabalhos ou a instauração de mais de um processo de contratação para o mesmo objeto;
- Com a redução de retrabalho e processos duplicados, ocorrerá o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, tendo em vista a otimização do tempo e dos recursos.

X - Providências a serem adotadas pela Administração:

Previamente à celebração de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, a Administração deverá adotar as providências necessárias à adequada formalização e execução contratual, compreendendo a confirmação dos quantitativos a serem contratados, com base em dados atualizados do Sistema Merenda, a definição do cronograma e das etapas de fornecimento, a indicação dos estabelecimentos de ensino contemplados em cada etapa de entrega, a verificação da disponibilidade orçamentária e financeira, bem como a adoção das providências necessárias à emissão do respectivo empenho.

Deverão, ainda, ser organizados os procedimentos necessários à realização das inspeções, coletas e análises laboratoriais previstas no Manual de Especificação Técnica, bem como ser formalmente designados os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual.

Os servidores designados para a gestão e fiscalização deverão ter acesso aos documentos necessários ao acompanhamento da execução, incluindo o Termo de Referência, o Manual de Especificação Técnica, o instrumento contratual e os demais documentos pertinentes, e ser previamente orientados quanto às condições de fornecimento, recebimento, controle de prazos, registro de ocorrências, verificação da conformidade dos produtos e adoção das providências previstas nos documentos da contratação.

Deverá, ainda, ser realizado o alinhamento dos servidores designados para a gestão e fiscalização contratual, com a devida orientação quanto às suas atribuições, responsabilidades, procedimentos de acompanhamento, recebimento e conferência dos produtos, registro de ocorrências, comunicação com a contratada, aplicação das medidas administrativas cabíveis e demais procedimentos relacionados à execução contratual. Quando necessário, deverão ser promovidas capacitações ou orientações específicas aos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, previamente ao início da execução contratual.

Considerando a natureza do objeto, deverão ser especialmente observadas as condições de recebimento do filé de tilápia congelado, a integridade das embalagens, as condições de conservação e manutenção da cadeia de frio, bem como os procedimentos aplicáveis à identificação e ao tratamento de eventuais não conformidades.

Após a verificação do Mapa de Gerenciamento de Riscos, constatou-se que a contratação foi classificada como de médio risco. Assim, a Administração Pública deverá observar as seguintes ações de contingência:

- Indisponibilidade de recursos financeiros, cortes ou contingenciamento de recursos: a Administração deverá avaliar e, quando cabível, promover o remanejamento dos valores previstos no orçamento anual, observados os procedimentos legais e orçamentários aplicáveis;
- Inexecução ou descumprimento contratual pela contratada: a empresa deverá ser formalmente notificada para regularização das pendências e cumprimento das obrigações assumidas, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas e contratuais cabíveis;
- Alinhamento das equipes envolvidas na contratação: deverá ser observada a prioridade de cada certame, promovendo-se o adequado acompanhamento das etapas processuais, de modo a evitar atrasos na conclusão do processo licitatório;
- Questionamentos ao edital, especialmente quanto às especificações técnicas dos itens: a Administração deverá adotar as providências necessárias ao saneamento do processo no menor prazo possível, de modo a viabilizar a continuidade da licitação e o atendimento tempestivo das demandas das escolas;
- Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro após a assinatura da Ata de Registro de Preços: a iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preços serão do fornecedor ou prestador signatário da Ata, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação quanto ao pedido, nos termos da legislação aplicável;
- Substituição de produtos que apresentem vícios ou danos: em caso de solicitação de recall ou de identificação de produtos inadequados pelas unidades escolares, deverá ser solicitada ao fornecedor a substituição no menor prazo possível, de modo a garantir a continuidade do atendimento e a oferta do item previsto no cardápio aos escolares.

Em cumprimento ao inciso X do § 1º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 as providências acima foram estabelecidas com base nas informações levantadas no presente Estudo Técnico Preliminar e nos riscos identificados, visando à adoção de medidas preventivas e de contingência capazes de reduzir seus possíveis impactos.

Dessa forma, a Administração deverá assegurar, previamente à celebração do contrato, que estejam definidas as responsabilidades dos agentes envolvidos na gestão e fiscalização contratual, bem como que os servidores designados estejam devidamente orientados e, quando necessário, capacitados para o desempenho de suas atribuições.

A adoção das providências previstas neste item visa conferir maior segurança à execução contratual, assegurar o adequado acompanhamento do fornecimento e contribuir para o atendimento contínuo das necessidades da Rede Estadual de Ensino, especialmente quanto ao fornecimento dos alimentos destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Considerando as medidas previstas, a análise dos riscos identificados e a capacidade da solução descrita de alcançar os objetivos pretendidos, conclui-se pela viabilidade da futura contratação, em observância ao interesse público e institucional e à legislação vigente aplicável ao Programa de Alimentação Escolar.

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Atualmente há contratação do Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR) para análise dos itens a serem adquirido contrato nº 44/2019.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais:

A presente aquisição tem a possibilidade de causar impactos ambientais pelo descarte inadequado dos resíduos. Os efeitos ambientais podem ser atenuados por meio de iniciativas tanto individuais quanto coletivas, além da implementação de medidas mitigadoras. Estas incluem a adoção de requisitos que promovam a eficiência no consumo de energia e de outros recursos, bem como a instituição de práticas de logística reversa para a disposição e reciclagem adequada de bens e resíduos, quando aplicável.

Nesse sentido, a empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022, como:

- Adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.
- Apresentar, se aplicável, declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.
- Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;
- Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

No que diz respeito à execução da Logística Reversa, caso as embalagens dos produtos destinados à alimentação escolar não se enquadrarem nas diretrizes estabelecidas pelo Art. 14 do Decreto Federal nº 10.936/2022, cabe a cada fornecedor contratado decidir sobre a implementação dessa medida. O propósito é assegurar a coleta adequada dos resíduos e embalagens que possam decorrer dos lotes para os quais foram contratados.

XIII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

(X) VIÁVEL () INVIÁVEL

Diante da análise técnica e administrativa desenvolvida, verifica-se que a contratação proposta atende integralmente aos pressupostos estabelecidos no Decreto Estadual nº 10.086/2022 e na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à demonstração da necessidade, à avaliação da solução mais adequada e à observância dos parâmetros técnicos, mercadológicos e orçamentários pertinentes.

Considerando a importância filé de tilápia para a composição dos cardápios escolares, em atendimento à Resolução nº 04/2026 do FNDE, constata-se que a contratação é viável, necessária e de interesse público, assegurando o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A análise de mercado demonstrou existência de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas definidas no Manual de Especificação Técnica, o que confirma a adequação da modalidade pregão eletrônico como meio eficaz para garantir ampla competitividade, economicidade e transparência no processo licitatório.

Foram observadas, ainda, as diretrizes de planejamento orçamentário, com previsão de recursos provenientes do orçamento estadual e de transferências federais, de modo a mitigar riscos de execução contratual sem cobertura financeira.

Em cumprimento ao disposto no § 6º do art. 335 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, avaliou-se a necessidade de classificação do presente Estudo Técnico Preliminar, nos termos da Lei Federal nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), concluindo-se que não há elementos que justifiquem sua restrição de acesso, uma vez que o documento não contém informações sigilosas ou sensíveis, devendo, portanto, ser classificado como de acesso público.

Assim, a equipe de Planejamento conclui e opina pela viabilidade do prosseguimento do presente protocolo, encaminhando-o para aprovação da Diretoria Administrativa-Financeira, nos termos do Decreto Estadual nº 8.362/2024.

Curitiba, 30 de setembro de 2026.

Rosangela Mara Slomski Oliveira
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar
CPF: 592.659.229-15

Carolina lantas Ferreira
Analista do Planejamento da Alimentação Escolar
CPF 041.214.009-84

Documento: **ETP**Peixell_ETP_PGE.pdf.

Assinatura Avançada realizada por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 30/09/2026 17:57 Local: FUN/DNA/DVPA, **Carolina lantás Ferreira (XXX.214.009-XX)** em 30/09/2026 18:08 Local: FUN/DIAF/DNA.

Inserido ao protocolo **26.215.357-6** por: **Rosangela Mara Slomski Oliveira** em: 30/09/2026 17:57.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código: