



PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA
ESTADO DO PARANÁ
Fone/Fax (044) 3675-1122, 3675-4300
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, nº 2394
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Rainha do Noroeste

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DADOS DO PROCESSO

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Assuntos Universitários

Objeto: necessidade de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, estipulado pela Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para o fornecimento de merenda escolar está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme estabelecido pela Lei n.º 11.947/2009 e pela Resolução FNDE n.º 6/2020. Esta ação visa garantir a oferta de uma alimentação escolar saudável, diversificada e nutricionalmente equilibrada.

De acordo com o artigo 14 da Lei n.º 11.947/2009, no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar devem ser utilizados na aquisição de produtos da agricultura familiar e de empreendedores familiares rurais. Essa exigência fortalece o compromisso da administração pública com a inclusão social e o fortalecimento do setor agrícola local.

Os produtos oriundos da agricultura familiar são, em grande parte, frescos, minimamente processados e livres de conservantes químicos, proporcionando uma alimentação mais saudável para os estudantes. Além disso, a aquisição de alimentos regionais possibilita a valorização de hábitos alimentares locais, respeitando a sazonalidade e diversificando a oferta nutricional.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

No momento a administração do Município não possui Plano de Contratações Anual, o qual possui previsão de ser elaborado em oportunidade próxima.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O Fornecimento dar-se-á sob a **FORMA PARCELADA**, sendo somente pagos os valores relativos ao fornecimento dos produtos efetivamente entregues. O Município de Cidade Gaúcha-PR não se obriga a adquirir a quantidade total prevista no edital.



Rainha do Noroeste

Prazo para entrega: O prazo de entrega dos produtos/serviços será de 3 dias após a encomenda dos produtos, sem qualquer despesa para o município, tais como: frete, seguro, descarga e quaisquer outras despesas inerentes à entrega do objeto.

Local de entrega: A entrega dos hortifrúteis deverá ser efetuada no seguinte endereço: Avenida Riograndense, nº 1286, às segundas-feiras das 8:00 às 10:00 horas.

Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com transporte, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

Quando da entrega as embalagens / alimentos deverão apresentar-se:

- ✓ Isentos de substâncias terrosas ou químicas;
- ✓ Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- ✓ Sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;
- ✓ Isentos de odor e sabor estranhos;
- ✓ Sem umidade externa anormal;
- ✓ Não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.
- ✓ As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes.

Os produtos, objeto da presente licitação, deverão ser entregues conforme a necessidade do Município, no prazo de até **03 dias**, contados da solicitação de entrega emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos foi elaborada com base na análise do histórico de consumo registrado em exercícios anteriores, levando em consideração a demanda efetiva das unidades escolares atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de forma a assegurar o dimensionamento adequado das aquisições e evitar desperdícios, respeitando os princípios da eficiência e da economicidade na gestão dos recursos públicos.

LOTE	ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	1	ABACAXI Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra.	KG	1500
2	1	ABOBORA MADURA, de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos.	KG	1000
3	1	ABOBORA VERDE Íntegra, firme, sem amassados que comprometam sua qualidade. Limpa.	KG	1000
4	1	ACEROLA Tipo perola com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra.	KG	1200
5	1	ALFACE Íntegra, sem folhas estragadas, de tamanho uniforme.	KG	2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA
ESTADO DO PARANÁ
Fone/Fax (044) 3675-1122, 3675-4300
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, nº 2394
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Rainha do Noroeste

6	1	ALHO 1ª QUALIDADE; De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho de médio a grande e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas.	KG	120
7	1	ALMEIRÃO Fresco, folhas novas e íntegras, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, livre de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, pesando 400 gr o maço.	KG	600
8	1	BANANA MAÇÃ 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, característica do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração pronta, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças.	KG	3000
9	1	BANANA NANICA Com 70% de maturação, sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade padrão.	KG	1500
10	1	BANANA PRATA 1ª qualidade, não sendo tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo: como podridão, passado, dano profundo, amassado, lesão na polpa por pragas, empedramento do fruto, imaturo e queimado do sol. Tamanho médio. Grau de maturação: mais amarelo do que verde.	KG	3000
11	1	BATATA DOCE Roxa, firme, limpa, lisa, sem ruga, bem formada. Tamanho médio, sem perfurações e insetos.	KG	1200
12	1	BETERRABA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	800
13	1	BISCOITO DE POLVILHO BISCOITO DE POLVILHO: DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE GORDURAS E AÇÚCARES, SEM CONFEITO, EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO DE 1 KG, INCOLOR, ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS (EMBALAGEM DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES COMO: NOME DO PRODUTOR, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS). VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES NA DATA DA ENTREGA	KG	1500
14	1	BRÓCOLIS DE CABEÇA brócolis de cabeça, Fresco, cor firme, sem partes amareladas, sem insetos.	KG	300
15	1	CAQUI KG, TAMANHO MÉDIO, COR NORMAL DE CAQUI MADURO, CURTIDO, APARÊNCIA VIÇOSA E SAUDÁVEL, SER FRESCOS, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	KG	1000
16	1	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA Aparência fresca e sã, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. Peso e tamanho padrão.	KG	500
17	1	CEBOLINHA VERDE 1ª qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	KG	200
18	1	CENOURA Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	800
19	1	CHUCHU 1ª qualidade, não sendo tolerada a presença de frutos que apresentem defeitos como podridão, fibroso, dano profundo e defeito de formato. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	KG	500
20	1	COUVE Folhas íntegras, verdes e de tamanho uniforme.	KG	600
21	1	COUVE-FLOR Tamanho uniforme, bem formada, isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	500
22	1	ESPINAFRE 1ª qualidade, padrão médio e uniforme, cor e sabor característico.	KG	100
23	1	GELÉIA DE FRUTAS GELEIA DE FRUTA - SABORES: GOIABA E/ OU MORANGO, OS INGREDIENTES DEVEM CONTER: POLPA DE FRUTA, AÇÚCAR, SUCO DE LIMÃO. NÃO DEVE SER MUITO AÇUCARADA, PEGAJOSA E VISCOSA, QUE CONSERVE O AROMA E O SABOR DA FRUTA. CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM, CONTENDO 1 KG. SEM GLÚTEN	kg	500
24	1	GOIABA Maturação média, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	KG	2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA
ESTADO DO PARANÁ
Fone/Fax (044) 3675-1122, 3675-4300
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, nº 2394
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Rainha do Noroeste

25	1	LARANJA Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos.	KG	9000
26	1	LIMÃO TAITI 1º qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	KG	1000
27	1	MAÇÃ MAÇA FUGI OU GALA DE PRIMEIRA "IN NATURA", COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA. APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	Kg	1300
28	1	MAMÃO FORMOSA 1º qualidade, polpa macia, casca fina, lisa, amarela, sem manchas, rupturas e amassados. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	1700
29	1	MANDIOCA Nova, 1ª qualidade, tamanho médio, limpa, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal e especificações do produto.	KG	1800
30	1	MARACUJÁ 1º qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário médio 120 gr.	KG	1800
31	1	MEL SILVESTRE, EMBALADO EM BISNAGA PET DE 500 GRS. De acordo com as normas vigentes do produto.	KG	300
32	1	MELANCIA 1º qualidade, madura, casca íntegra, firme, lustrosa e sem manchas escuras. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: caixa vazada limpa.	KG	3500
33	1	MILHO VERDE COM PALHA 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, grãos inteiros e íntegros, sem rupturas, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com prazo de validade semanal especificações do produto.	KG	2500
34	1	MORANGO 1º qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: caixa de papelão com 4 (quatro) bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 300g de morango.	KG	1000
35	1	OVOS SELECIONADOS TIPO 01, DE PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO, EXTRA, ISENTA DE SUJIDADES, FUNGOS, SUBSTÂNCIAS TÓXICAS, COR, ODOR, SEM RACHADURAS, ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE PAPELÃO FORTE, COM DIVISÕES CELULARES, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 (QUINZE) DIAS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NORMA TÉCNICA DE ALIMENTAÇÃO	Dúzia	1000
36	1	PÃO CASEIRO PÃO CASEIRO: TAMANHO MÉDIO, COR NORMAL DE PÃO BEM ASSADO, FERMENTAÇÃO NORMAL PARA O PRODUTO SEM VESTÍGIO DE QUEIMADO NA PARTE INFERIOR QUE FICA EM CONTATO COM A ASSADEIRA ou na parte superior. PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 0,500 PARA MAIS, SEM AMASSADOS, DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES DO PRODUTO.	UNID.	800
37	1	PITAYA DE PRIMEIRA "IN NATURA", CASCA SÃ, FIRME, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS. DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDOS E MADUROS, DEVENDO APRESENTAR 80 A 90% DE MATURAÇÃO, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO - TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	Kg	700
38	1	POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA 100% natural, obtida de frutos sadios e maturação plena, através de processos específicos a cada fruta nos sabores (acerola, maracujá), congelada sem adição de açúcar, conservantes, corante, e edulcorantes, com aspecto, sabor, cor e odor próprios, ausente de substância estranhas. Deverá estar acondicionada em embalagem plástica, transparente, com peso de 1000 gramas, data de empacotamento e prazo de validade visíveis, sendo a última no mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Devem ser atendidos os requisitos tecnológicos, sanitários e de identidade e qualidade.	Kg	900
39	1	QUIABO Tamanho uniforme, cor verde firme, macio.	KG	200
40	1	REPOLHO 1º qualidade. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras e com folhas lisas ou crespas de cor verde, livres de manchas escuras e de perfurações. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixas vazadas limpas.	KG	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA
ESTADO DO PARANÁ
Fone/Fax (044) 3675-1122, 3675-4300
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, nº 2394
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Rainha do Noroeste

41	1	ROSCA DOCE ROSCA DOCE, COM PESO MÍNIMO DE 500GRS. FRESCO, MACIO, SEM COBERTURA DE CREMES E/OU AÇÚCAR, FERMENTAÇÃO ADEQUADA PARA O PRODUTO. APROPRIADO PARA CONSUMO NO DIA DO RECEBIMENTO. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS. SEM VESTÍGIO DE QUEIMADO NA PARTE INFERIOR QUE FICA EM CONTATO COM A ASSADEIRA ou na parte superior. PESO MÉDIO DE APROXIMADAMENTE 0,500 PARA MAIS, SEM AMASSADOS, DEVERÃO ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS VIGENTES DO PRODUTO.	Unid.	900
42	1	RÚCULA 1º qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com peso mínimo de 300g.	KG	300
43	1	SALSINHA 1º qualidade, cor verde profundo, aparência fresca e viçosa, livre de defeitos e de aspecto murcho ou amarelo. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	KG	100
44	1	TOMATE SALADETE CONVENCIONAL Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	KG	800
45	1	UVA ITÁLIA, UM KG, EM CACHOS BEM CHEIOS, COM BAGAS FIRMES E LISAS DE COR E TAMANHO APROPRIADOS PARA A VARIEDADE, AS FRUTAS NÃO DEVEM SE DESPRENDER COM FACILIDADE DO CACHO, DEVEM ESTAR LIVRES DE MANCHAS	Kg	900
46	1	VAGEM Seja quebradiça ao forçar com a mão. Tom verde-claro, brilhante, nunca amarelado.	KG	200
47	1	LEITE PASTEURIZADO: leite integral, com teor de gorduras de 3 a 5%, que tenha recebido tratamento térmico de pasteurização, refrigerado com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica (saquinho ou garrafa), atóxica de 1 L, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (Laticínio de origem, data da manipulação, data da validade e lote). O leite deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C, neste caso o produto deverá ser acondicionado em caixas plásticas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data da entrega.	LITRO	9000

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Considerando a natureza específica da contratação, que visa à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o levantamento de mercado será realizado por meio da identificação e do mapeamento dos potenciais fornecedores locais enquadrados como agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, conforme definição da Lei nº 11.326/2006. Esse levantamento será conduzido mediante consulta direta junto às entidades representativas da categoria, como associações, cooperativas, sindicatos rurais e demais organizações da sociedade civil que atuam no apoio à agricultura familiar, bem como por meio de divulgação do chamamento público nos canais oficiais do Município, garantindo ampla publicidade e participação.

Adicionalmente, será promovido o diálogo institucional com os órgãos públicos que mantêm cadastros e registros atualizados de agricultores familiares, como o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR-Paraná, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER, além da verificação do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF. A partir dessas fontes, será possível levantar informações sobre a capacidade produtiva, os tipos de produtos disponíveis, o calendário de produção e a localização dos fornecedores, respeitando-se os critérios legais para habilitação e seleção, inclusive aqueles exigidos pelo FNDE.



Rainha do Noroeste

A intenção desse levantamento é assegurar que haja número suficiente de produtores interessados e aptos a participar do processo, além de promover o fortalecimento da economia local e regional por meio da inclusão produtiva.

7. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- Pregão Eletrônico Presencial
 Concorrência Eletrônica Presencial
 Concurso
 Leilão
 Credenciamento/Chamamento
 Registro de Preços
 Inexigibilidade
 Dispensa de Licitação Eletrônica Física

8. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Para a composição do valor estimado da presente contratação, procedeu-se ao levantamento de preços junto a fontes oficiais e confiáveis, de modo a assegurar a adequação dos valores praticados ao mercado atual e garantir a transparência do processo. A principal referência adotada foi a tabela de preços da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, que apresenta valores médios atualizados para os produtos hortifrutigranjeiros comercializados em diferentes regiões do país. Essa metodologia foi escolhida por refletir com fidelidade os preços praticados no âmbito da agricultura familiar e por ser amplamente aceita em processos de aquisição pública de gêneros alimentícios.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O A solução prevista consiste na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com a finalidade de atender às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme determina o artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. A contratação será realizada por meio de chamada pública, com fornecimento parcelado e programado conforme a demanda semanal das unidades escolares da rede municipal de ensino, assegurando a entrega de produtos frescos, variados e com alto valor nutricional. A escolha por essa modalidade de aquisição permite melhor planejamento logístico, reduz o risco de desperdício e valoriza os hábitos alimentares regionais. Por se tratar de bens de consumo imediato, não se aplica a exigência de critérios de validade prolongada, sendo suficiente que os produtos entregues estejam em condições sanitárias e de frescor adequadas ao consumo no momento do recebimento.

A iniciativa tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo e de qualidade da merenda escolar, promovendo uma alimentação saudável, equilibrada e diversificada para os estudantes da rede pública. Além de cumprir com as diretrizes do FNDE, a medida fortalece a economia rural local e regional ao incentivar a produção da agricultura familiar, promovendo a inclusão produtiva e a geração de emprego e renda. A priorização da produção local também reduz os custos com



Rainha do Noroeste

transporte e contribui para a mitigação de impactos ambientais, uma vez que a logística de distribuição passa a ser mais eficiente e menos dependente de deslocamentos de longa distância.

Adicionalmente, a contratação mediante chamada pública oferece segurança jurídica, transparência e ampla participação dos fornecedores locais, atendendo aos princípios da legalidade, da isonomia, da eficiência e do interesse público, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021. O processo contará com critérios técnicos previamente definidos para a aceitação dos produtos, fiscalização das entregas e aplicação de eventuais penalidades em caso de descumprimento das condições pactuadas. Assim, a solução apresentada revela-se tecnicamente adequada, legalmente amparada e socialmente benéfica, configurando-se como a resposta mais eficiente e eficaz à necessidade pública identificada.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O art. 40 da Lei nº 14.133, de 2021, diz a respeito do princípio do parcelamento, onde o mesmo se encaixa como a regra em qualquer licitação, salvo os casos onde não será adotado por questões de economia de escala, vantagens na contratação e processo de padronização que leva a fornecedor exclusivo. No caso do objeto levantado neste Estudo Técnico Preliminar, será adotado o parcelamento, onde a adjudicação será por item e não por lote, o que levará a uma maior competitividade no certame e, conseqüentemente, propostas mais vantajosas.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a efetivação da presente contratação, pretende-se alcançar, de forma direta, o cumprimento da exigência legal disposta no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, que determina a aplicação de, no mínimo, 30% dos recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Tal medida garante a legalidade dos procedimentos adotados pelo Município de Cidade Gaúcha no âmbito da execução da política pública de alimentação escolar, assegurando a correta aplicação dos recursos públicos repassados pelo FNDE.

Além do atendimento à legislação vigente, espera-se a melhoria da qualidade nutricional e sanitária da merenda escolar oferecida aos alunos da rede pública municipal, por meio da utilização de produtos frescos, saudáveis, regionais e adequados aos hábitos alimentares locais. A inclusão de alimentos in natura ou minimamente processados no cardápio escolar contribui para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis, favorecendo o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes e reforçando as ações de promoção da saúde e da educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Como resultado adicional, a contratação permitirá fomentar a economia rural local e regional, com o fortalecimento da agricultura familiar, promovendo geração de renda, inclusão produtiva e valorização do pequeno produtor. Espera-se ainda estimular práticas sustentáveis de cultivo, reduzir impactos ambientais associados ao transporte de longa distância e fortalecer a relação entre a comunidade escolar e os produtores locais. Dessa forma, os resultados pretendidos extrapolam a simples aquisição de alimentos, contribuindo para a efetividade de políticas públicas integradas de educação, saúde, desenvolvimento econômico e sustentabilidade.



Rainha do Noroeste

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não há providências prévias ao contrato.

13. CONTRATAÇÃO CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação, por se referir à aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, especialmente produtos in natura e minimamente processados, apresenta impactos ambientais significativamente reduzidos quando comparada à aquisição de alimentos industrializados e ultraprocessados. A prioridade dada à produção local contribui para a diminuição da emissão de gases poluentes, uma vez que reduz as distâncias percorridas no transporte dos produtos até as unidades consumidoras, promovendo menor consumo de combustíveis fósseis e consequente mitigação dos efeitos negativos ao meio ambiente.

Adicionalmente, ao fomentar a agricultura familiar, incentiva-se a adoção de práticas agrícolas mais sustentáveis, frequentemente baseadas no uso racional dos recursos naturais, como a água e o solo, e no manejo agroecológico, que valoriza a preservação da biodiversidade local. A produção em pequena escala tende a ser mais diversificada e menos dependente de insumos químicos, o que contribui para a manutenção do equilíbrio ambiental, além de gerar menor volume de resíduos e embalagens, já que os produtos são fornecidos com mínima industrialização e, muitas vezes, em embalagens reaproveitáveis ou biodegradáveis.

Outro aspecto relevante é que a valorização dos alimentos frescos e sazonais respeita o ciclo natural das culturas, evitando o uso excessivo de técnicas artificiais de cultivo que podem degradar o meio ambiente. Esse modelo de fornecimento contribui ainda para o fortalecimento da economia circular local, diminuindo a necessidade de armazenamento prolongado e reduzindo significativamente o desperdício de alimentos, o que, por sua vez, impacta positivamente na gestão de resíduos sólidos urbanos.

Portanto, a contratação ora proposta, além de atender à política pública de segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública municipal, alinha-se às diretrizes de desenvolvimento sustentável e de responsabilidade socioambiental da Administração Pública, promovendo benefícios concretos à preservação ambiental e à sustentabilidade das cadeias produtivas envolvidas.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida revela-se plenamente viável à luz dos dispositivos legais, especialmente do artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, que estabelece a obrigatoriedade de aplicação de, no mínimo, 30% dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. Dessa forma, além de cumprir uma exigência normativa federal, a medida assegura o atendimento regular da alimentação escolar no Município,



Rainha do Noroeste

promovendo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública de ensino, em consonância com as diretrizes do FNDE e com os princípios constitucionais que regem a administração pública.

Sob o ponto de vista técnico e operacional, a contratação está devidamente estruturada, tendo por base o histórico de consumo de exercícios anteriores, a capacidade de atendimento da Secretaria Municipal de Educação e o planejamento logístico previamente definido. A sistemática de fornecimento parcelado, aliada à previsão de entregas semanais e ao controle rigoroso da qualidade dos produtos, contribui para a eficiência da execução contratual e o aproveitamento integral dos gêneros alimentícios. O local de entrega, os prazos estabelecidos e os critérios técnicos para aceitação dos produtos asseguram condições adequadas para o cumprimento do objeto.

Além disso, a presente contratação traz benefícios socioeconômicos relevantes ao estimular a produção da agricultura familiar local e regional, promovendo a geração de renda no meio rural, o fortalecimento das economias locais e a valorização de práticas sustentáveis de cultivo. Por tratar-se, em sua maioria, de produtos in natura, observa-se também a redução de impactos ambientais, com menor emissão de poluentes e menor geração de resíduos. Diante da legalidade, da viabilidade técnica e da relevância social e ambiental da iniciativa, conclui-se que a contratação atende plenamente aos interesses públicos e configura-se como a solução mais adequada à necessidade identificada.

16. MAPA DE RISCO

Risco	Probabilidade	Impacto	Danos	Medidas Preventivas
Fornecedor não entregar os produtos no prazo estipulado	Média	Alto	Prejuízo na oferta regular da merenda escolar; comprometimento nutricional dos alunos	Estabelecer cronograma de entrega bem definido; inserir cláusulas contratuais com penalidades; acompanhar regularmente o cumprimento dos prazos.
Entrega de produtos em desacordo com as especificações de qualidade	Média	Alto	Risco à saúde dos estudantes; desperdício de alimentos; necessidade de substituição urgente	Definir critérios técnicos detalhados no edital; capacitar equipe para inspeção no recebimento; recusar produtos que não atendam aos requisitos estabelecidos.
Dificuldade de acesso dos produtores ao local de entrega	Baixa	Médio	Atrasos na entrega; perda parcial dos produtos por deterioração; desorganização no fluxo de trabalho	Informar claramente local, horário e condições de entrega; promover reunião prévia com os fornecedores; manter canal de comunicação direto para esclarecimentos.
Desistência de fornecedores após a habilitação ou durante a execução	Média	Médio	Interrupção no fornecimento; necessidade de reprocessamento do certame	Exigir documentação que comprove a capacidade produtiva; prever penalidades contratuais; mapear previamente o maior



PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA
ESTADO DO PARANÁ
Fone/Fax (044) 3675-1122, 3675-4300
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, nº 2394
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Rainha do Noroeste

				número de produtores aptos na região.
Inadequação no armazenamento dos produtos após o recebimento	Baixa	Médio	Perda de alimentos por deterioração; risco sanitário; prejuízo financeiro	Treinar equipe de armazenamento quanto às boas práticas de manipulação; manter infraestrutura adequada de estocagem e refrigeração quando necessário.

17. Responsabilidade da Equipe de Planejamento pela Elaboração e conteúdo do Documentos

Certificamos, para devidos fins, que os servidores abaixo relacionados são os responsáveis pela elaboração e pelo conteúdo do presente documento.

Cidade Gaúcha – PR, 13 de agosto de 2025

Responsáveis pelo pedido e análise de revisão e supervisão do Estudo Técnico Preliminar:

Nilva Cristina de Camargo Castilhos
Secretária Municipal Da Educação, Cultura E Assuntos Universitários