



PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

[Lei Federal nº. 14.133/2021](#)

Art.65 [Decreto Municipal nº. 10.672 de 01 de dezembro de 2023](#) (Regulamento Geral)

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA TÉCNICA

Área técnica	Secretaria Municipal de Administração – SEADM / Departamento de Compras e Logística – DICOL
Servidor público responsável pelo estudo	Edmar Gardioli
Cargo e função	Dir. Compras e Logística - Portaria 47/2025
E-mail	edmar.gardioli@campomourao.pr.gov.br
Telefone	(44) 3518-1180 ramal 1282

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Administração Pública Municipal possui demanda recorrente pelo fornecimento de alimentação pronta, em formato de café colonial, para atendimento de reuniões institucionais, capacitações, formações, eventos públicos, oficinas, palestras, encontros técnicos, ações administrativas, atividades intersetoriais e demais eventos oficiais promovidos pelas Secretarias Municipais.

A necessidade decorre do funcionamento ordinário da Administração e do calendário de ações públicas, não se tratando de demanda eventual ou desvinculada do interesse público. O histórico recente de consumo de itens análogos de coffee break/lanches demonstra demanda concreta e recorrente: no período de 01/01/2026 a 26/05/2026, foram registradas 71 ordens/empenhos, com consumo de 8.532 unidades, no valor total de R\$ 150.707,20.

Embora exista contratação anterior para atendimento de demanda semelhante, verifica-se que o modelo anterior estava voltado a itens de coffee break/lanches, com perfil mais padronizado e, em parte, composto por produtos industrializados. A presente contratação pretende aperfeiçoar a solução, estruturando o fornecimento em formato de café colonial, com composição própria e maior aderência a alimentos frescos, artesanais, regionais, minimamente processados e compatíveis com a produção local e regional, tais como pães, bolos, cucas, frutas, sucos naturais, queijos, doces, biscoitos, geleias e demais itens similares.

A necessidade pública, portanto, não se limita ao simples fornecimento de lanches. Busca-se uma solução que atenda simultaneamente ao suporte alimentar das atividades oficiais, à promoção de alimentação mais saudável, diversificada e culturalmente adequada, e ao fomento da agricultura familiar, de associações, cooperativas, empreendedores familiares rurais, microempreendedores individuais, microempresas, empresas de pequeno porte e demais pequenos produtores locais ou regionais aptos ao fornecimento.

O relatório de levantamento de consumo anexado ao processo aponta que a nova contratação pode ser estruturada com descritivo próprio, privilegiando produtos característicos da produção local/regional, bem como gêneros compatíveis com a agricultura familiar, associações e cooperativas. O mesmo levantamento demonstra que o histórico de consumo pode ser utilizado como referência técnica para o planejamento da nova contratação, convertendo parte da demanda administrativa de alimentação em instrumento de fortalecimento produtivo local, geração de renda e circulação de recursos no território municipal e regional.





Considerando a natureza do objeto, a variação da demanda entre Secretarias, a possibilidade de fornecimento por diferentes produtores/fornecedores e a conveniência de ampliar a rede de atendimento, o planejamento da contratação deve ser orientado para o procedimento auxiliar de credenciamento, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente por se tratar de situação em que pode ser vantajoso admitir múltiplos credenciados em condições previamente padronizadas, para fornecimento conforme necessidade administrativa.

O credenciamento se mostra adequado porque permite a formação de uma rede de fornecedores habilitados, aptos a atender a Administração conforme demanda, sem concentração do fornecimento em um único contratado, favorecendo a continuidade do atendimento, a isonomia entre interessados, a ampliação da participação de agentes econômicos locais/regionais e o fortalecimento da economia do território. O modelo também se harmoniza com o caráter parcelado e sob demanda do objeto, uma vez que o fornecimento ocorrerá apenas quando houver necessidade efetiva, mediante solicitação formal da Administração.

A contratação deverá observar critérios mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar, acondicionamento, transporte adequado, pontualidade, rastreabilidade quando cabível, regularidade sanitária e atendimento às normas aplicáveis à manipulação e fornecimento de alimentos. Tais requisitos são indispensáveis para garantir que a alimentação fornecida seja segura, adequada ao consumo e compatível com a finalidade pública da contratação.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA

A demanda encontra respaldo no Plano de Contratações Anual – PCA/2026 do Município de Campo Mourão, no item relacionado à “aquisição de coffee break para Secretarias Municipais”, vinculada ao elemento 3390394100, com valor previsto de R\$ 500.000,00 e necessidade indicada para setembro de 2026.

A previsão no PCA demonstra que a contratação está alinhada ao planejamento administrativo municipal, não se tratando de demanda improvisada ou dissociada das necessidades previamente identificadas pelas Secretarias Municipais.

Ressalta-se que o objeto atualmente pretendido será estruturado em formato de café colonial e por credenciamento, podendo o valor definitivo ser ajustado nas etapas posteriores de instrução, especialmente após a consolidação da pesquisa de preços, definição da composição dos itens, regras de fornecimento e critérios objetivos de distribuição da demanda entre os credenciados.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os requisitos indispensáveis ao pleno atendimento da necessidade pública identificada, sem impor exigências excessivas ou desproporcionais que restrinjam indevidamente a participação de interessados aptos, especialmente agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, associações, cooperativas, MEI, microempresas, empresas de pequeno porte e demais fornecedores locais ou regionais do ramo pertinente.

3.1. Requisitos jurídicos e procedimentais

- A contratação deverá ser estruturada por meio de procedimento auxiliar de credenciamento, com posterior contratação por inexigibilidade, quando cabível, nos termos dos arts. 74, IV, e 79 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- O edital de chamamento deverá permanecer disponível aos interessados, observando publicidade, impessoalidade, isonomia, transparência, critérios objetivos de habilitação e regras padronizadas de contratação.
- Na hipótese de contratação paralela e não excludente, quando não for possível a contratação simultânea de todos os credenciados para uma mesma demanda,





deverão ser estabelecidos critérios objetivos de distribuição, tais como rodízio, ordem de convocação, capacidade operacional, disponibilidade para a data solicitada, compatibilidade com o quantitativo demandado e demais critérios previamente justificados no edital.

- d) O credenciamento não gerará obrigação de contratação ou consumo integral pela Administração, devendo o fornecimento ocorrer conforme necessidade, disponibilidade orçamentária e emissão de ordem de fornecimento.

3.2. Requisitos de habilitação e regularidade

- a) Comprovação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e demais documentos pertinentes à natureza do fornecedor, observadas as regras aplicáveis a pessoas jurídicas, cooperativas, associações e demais formas admitidas no edital.
- b) Quando se tratar de agricultor familiar, empreendedor familiar rural, associação ou cooperativa da agricultura familiar, deverá ser exigida documentação compatível com a condição declarada, inclusive Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ou documento equivalente admitido pela legislação aplicável, quando cabível.
- c) Comprovação de regularidade sanitária, alvará, licença, declaração, autorização ou documento equivalente exigido pela vigilância sanitária ou órgão competente, conforme a forma de produção, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos.
- d) Comprovação de capacidade mínima de fornecimento, preparo, acondicionamento e entrega, compatível com os quantitativos eventualmente solicitados pela Administração.

3.3. Requisitos técnicos, de qualidade e segurança alimentar

- a) Fornecimento de alimentos próprios para consumo, em perfeitas condições de higiene, conservação, apresentação, temperatura e validade, observadas as normas sanitárias aplicáveis.
- b) Composição do café colonial com alimentos preferencialmente frescos, artesanais, regionais, minimamente processados e compatíveis com a produção local/regional, podendo incluir pães, bolos, cucas, frutas, sucos naturais, queijos, doces, biscoitos, geleias e demais itens definidos no Termo de Referência.
- c) Vedação ao fornecimento de alimentos deteriorados, vencidos, mal acondicionados, com embalagem violada, contaminados ou em desconformidade com as especificações pactuadas.
- d) Acondicionamento e transporte em embalagens adequadas, limpas, seguras e compatíveis com a natureza dos alimentos, preservando sua qualidade até o momento da entrega.
- e) Possibilidade de exigência de cardápio, catálogo, ficha de composição, amostra, degustação técnica ou prova de conformidade, quando necessário, para verificar qualidade, variedade, apresentação e compatibilidade com o objeto.

3.4. Requisitos operacionais

- a) Fornecimento parcelado e sob demanda, mediante ordem de fornecimento emitida pela Administração.
- b) Entrega no local, data, horário e quantidade indicados pela unidade solicitante, observada antecedência mínima a ser definida no Termo de Referência.
- c) Capacidade de atender demandas de diferentes Secretarias, com possibilidade de entregas em prédios públicos, espaços de eventos, unidades administrativas ou locais indicados pela Administração.
- d) Recebimento provisório e definitivo conforme conferência de quantidade, qualidade, composição, pontualidade e adequação sanitária.

3.5. Sustentabilidade

- a) Preferência por alimentos produzidos local ou regionalmente, reduzindo deslocamentos e estimulando circuitos curtos de comercialização.





- b) Priorização de produtos frescos, sazonais, minimamente processados e compatíveis com práticas de alimentação mais saudável.
- c) Utilização, sempre que possível, de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou retornáveis, com redução de descartáveis e prevenção de desperdício de alimentos.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA

A estimativa de quantidade para a presente contratação foi elaborada com base em critérios objetivos, considerando o histórico recente de consumo da Administração Municipal, a previsão constante no Plano de Contratações Anual – PCA/2026, a natureza sob demanda do objeto e a necessidade de estruturação do procedimento em formato de **credenciamento**, com possibilidade de participação de múltiplos fornecedores aptos.

A demanda pretendida refere-se ao fornecimento de **café colonial por porção/pessoa**, destinado ao atendimento das Secretarias Municipais em reuniões institucionais, capacitações, formações, eventos públicos, oficinas, palestras, encontros técnicos, ações administrativas e demais atividades oficiais promovidas pela Administração.

Embora a contratação anterior não tenha sido estruturada no formato de café colonial, o histórico de consumo de itens análogos de coffee break/lanches constitui parâmetro técnico relevante para dimensionamento da nova demanda. Conforme Relatório de Levantamento de Consumo referente ao período de **01/01/2026 a 26/05/2026**, foram identificadas **71 ordens/empenhos**, totalizando **8.532 unidades consumidas**, no valor atualizado de **R\$ 150.707,20**, vinculadas à Ata de Registro de Preços nº 042/2024, oriunda do Pregão Presencial nº 59/2024.

O mesmo relatório demonstra que o item de maior consumo foi o **Coffee Break Coquetel**, com **5.204 unidades consumidas**, correspondendo a aproximadamente **71,65% do valor consumido no período**, seguido pelo item **Coffee Break com 06 salgados**, com **2.795 unidades consumidas**, representando **25,25%** do valor apurado. Esses dados evidenciam que a Administração possui consumo recorrente de alimentação em formato individualizado, por pessoa/unidade, o que permite utilizar o histórico como base de planejamento para a contratação de café colonial.

A previsão constante no **PCA/2026** também reforça a existência de demanda planejada para alimentação institucional, constando item específico para **aquisição de coffee break para Secretarias Municipais**, no elemento **3390394100**, com valor previsto de **R\$ 500.000,00** e necessidade indicada para **setembro de 2026**.

Considerando esses elementos, adota-se a estimativa de 7.000 porções/pessoas de café colonial, distribuídas em 3.000 porções do Tipo 1 e 4.000 porções do Tipo 2. O quantitativo é prudente e compatível com o consumo demonstrado, especialmente porque o levantamento parcial de 2026, em menos de cinco meses, já registrou 8.532 unidades de itens análogos.

4.1. Quantitativo estimado

Item	Descrição	Unidade de medida	de	Quantidade estimada
------	-----------	-------------------	----	---------------------





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

1	Café Colonial Tipo 1 – composição ampliada, conforme especificação técnica.	Porção/pessoa	3.000
2	Café Colonial Tipo 2 – composição padrão, conforme especificação técnica.	Porção/pessoa	4.000

A quantidade indicada possui natureza **estimativa**, não gerando obrigação de consumo integral pela Administração. O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme demanda efetiva das Secretarias Municipais, mediante solicitação prévia, disponibilidade orçamentária e emissão de ordem de fornecimento/autorização específica.

4.2. Memória de cálculo adotada

A memória de cálculo considera os seguintes elementos:

Critério utilizado	Dado considerado	Justificativa técnica
Histórico de consumo parcial em 2026	8.532 unidades consumidas entre 01/01/2026 e 26/05/2026	Demonstra demanda real e recorrente por alimentação em atividades administrativas e institucionais.
Quantidade de ordens/empenhos	71 ordens/empenhos	Indica frequência de utilização e necessidade de fornecimento sob demanda.
Objeto anterior	Coffee break/lanches	Serve como referência de consumo, embora não se confunda com o novo objeto de café colonial.
Novo objeto pretendido	Café colonial por porção/pessoa	Solução com composição própria, mais saudável, regionalizada e adequada ao fomento da agricultura familiar.
Quantidade planejada	7.000 porções/pessoas	Quantitativo prudente, inferior ao consumo parcial já apurado de itens análogos, evitando superdimensionamento inicial.
Distribuição entre os tipos	3.000 Tipo 1 e 4.000 Tipo 2	Tipo 2 destinado às demandas ordinárias; Tipo 1 destinado a eventos com composição ampliada.

A adoção de 7.000 porções/pessoas busca equilibrar a necessidade de atendimento das demandas administrativas recorrentes com a cautela necessária ao planejamento público, considerando que o objeto será executado sob demanda e que a pesquisa de preços foi concluída com base em cotações diretamente comparáveis ao objeto.

4.3. Critério de planejamento para credenciamento

Considerando que a solução está sendo pensada em formato de **credenciamento**, a quantidade estimada não deve ser compreendida como reserva fixa a um único fornecedor, mas como parâmetro global de demanda da Administração.

O credenciamento permitirá a formação de cadastro de fornecedores habilitados, aptos a atender às solicitações da Administração conforme critérios objetivos de distribuição, convocação, rodízio, disponibilidade, capacidade de atendimento, localização, regularidade documental e demais condições que vierem a ser definidas no edital e no Termo de Referência.

Desse modo, o quantitativo estimado servirá para:

1. orientar o dimensionamento da contratação;
2. subsidiar a pesquisa de preços;





3. permitir a definição do valor unitário de referência;
4. estimar o impacto orçamentário;
5. orientar os potenciais interessados quanto à dimensão provável da demanda;
6. permitir melhor organização da rede de fornecedores credenciados;
7. evitar concentração indevida do fornecimento em um único contratado.

4.4. Interdependências com outras contratações

A presente contratação possui relação temática com contratações anteriores e futuras de alimentação institucional, porém não se confunde integralmente com elas.

A Ata de Registro de Preços nº 042/2024, vinculada ao Pregão Presencial nº 59/2024, foi utilizada como referência histórica de consumo, pois contemplava itens de coffee break/lanches para Secretarias Municipais. Entretanto, o objeto pretendido neste estudo possui composição distinta, voltada ao **café colonial**, com maior valorização de produtos frescos, artesanais, regionais e compatíveis com a agricultura familiar, associações e cooperativas.

Além disso, o PCA/2026 prevê contratação de coffee break para Secretarias Municipais, o que demonstra aderência entre a demanda aqui estudada e o planejamento anual da Administração. A futura contratação deverá ser avaliada de forma a evitar duplicidade de objetos, sobreposição de quantitativos ou contratação simultânea de soluções equivalentes sem justificativa.

Caso existam atas, contratos ou processos vigentes envolvendo coffee break, buffet, lanches, gêneros alimentícios ou fornecimento de alimentação para eventos, caberá à unidade requisitante verificar, antes da contratação, se tais instrumentos ainda possuem saldo, vigência e compatibilidade com o objeto pretendido. Todavia, eventual existência de contratação anterior de lanches não impede a presente contratação, desde que demonstrado que o novo objeto possui natureza própria e finalidade diferenciada, especialmente em razão do enfoque em café colonial, alimentação mais saudável e fomento à agricultura familiar.

4.5. Economia de escala e racionalização da demanda

A estimativa global da demanda em 7.000 porções/pessoas possibilita melhor planejamento administrativo e favorece economia de escala, na medida em que permite organizar previamente as condições de fornecimento, padronizar composição mínima dos itens, estabelecer preço de referência, reduzir contratações fragmentadas e dar previsibilidade aos fornecedores credenciados.

No modelo de credenciamento, a economia de escala não decorre necessariamente da concentração do fornecimento em único contratado, mas da **padronização das condições de contratação**, da definição prévia de preço, da organização da demanda administrativa e da redução de procedimentos isolados para cada evento ou atividade.

Além disso, a contratação em formato planejado favorece o fomento da cadeia produtiva local/regional, pois permite que agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, associações, cooperativas, microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte avaliem previamente sua capacidade produtiva e operacional, organizando-se para atender à Administração com regularidade, qualidade e segurança alimentar.

4.6. Conclusão quanto ao quantitativo

Diante do histórico de consumo, da previsão no PCA/2026, da natureza sob demanda do objeto e da intenção de estruturar a contratação por credenciamento, considera-se tecnicamente adequada a estimativa inicial de **7.000 porções/pessoas de café colonial**.





O quantitativo deverá ser tratado como **estimativo e não vinculativo**, podendo ser consumido em quantidade inferior, conforme necessidade efetiva da Administração, disponibilidade orçamentária, calendário de eventos e autorização formal de fornecimento.

A estimativa de valor foi consolidada em R\$ 213.310,00, mediante aplicação dos preços médios unitários de R\$ 33,33 para o Tipo 1 e R\$ 28,33 para o Tipo 2, sem obrigação de consumo integral pela Administração.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Para fins de definição da solução mais adequada à necessidade administrativa, realizou-se levantamento preliminar de mercado, com consulta a contratações públicas similares, especialmente no Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, no sistema de consulta de licitações do Tribunal de Contas do Estado do Paraná — TCE/PR, bem como em portais oficiais de municípios que realizaram contratações correlatas envolvendo **café colonial, coffee break, alimentos preparados, panificados, carnes, embutidos, produtos coloniais, agricultura familiar, produtores rurais, cooperativas, agroindústrias e fornecedores locais/regionais**.

O levantamento demonstrou que a demanda pode ser atendida por diferentes modelos de contratação, cada qual com vantagens, limitações e impactos operacionais distintos. Foram identificadas, em especial, as seguintes alternativas de mercado:

5.1. Alternativa 1 — Aquisição individualizada de gêneros alimentícios e preparo pela própria Administração

A primeira alternativa consiste na aquisição separada dos insumos necessários à montagem do café colonial, tais como pães, bolos, cucas, tortas, doces, salgados, embutidos, queijos, carnes, bebidas, descartáveis, frutas, leite, café, sucos e demais itens correlatos, com posterior organização, preparo, montagem e distribuição pela própria Administração.

Essa alternativa possui como possível vantagem a aquisição direta dos produtos, inclusive de produtores locais, mercados, panificadoras, cooperativas e agroindústrias. Entretanto, apresenta relevantes limitações operacionais, pois exige da Administração estrutura própria de cozinha, mão de obra disponível, servidores capacitados, armazenamento adequado, controle sanitário, logística de transporte, montagem, reposição, distribuição e limpeza.

Além disso, a aquisição fracionada de diversos itens pode gerar maior carga administrativa, multiplicidade de fornecedores, risco de falhas na entrega, desperdícios e dificuldade de padronização da qualidade. Também pode transferir à Administração responsabilidades práticas de preparo e manipulação de alimentos, aumentando riscos sanitários e operacionais.

Dessa forma, embora seja uma alternativa possível, mostra-se menos eficiente quando o objetivo é obter solução integrada, com entrega organizada, padronizada e pronta para atendimento da demanda pública.

5.2. Alternativa 2 — Pregão eletrônico ou presencial para contratação de fornecedor único ou ata de registro de preços

A segunda alternativa consiste na realização de licitação, preferencialmente pregão, para contratação de fornecedor único ou formação de ata de registro de preços para futura e eventual contratação de café colonial, coffee break, buffet, lanches, doces, salgados, bebidas e serviços correlatos.

Esse modelo foi identificado em contratações similares. No TCE/PR, por exemplo, consta o Pregão nº 16/2025 do Município de Tunas do Paraná, com valor de R\$ 140.847,51,





tendo por objeto registro de preços para futuras e eventuais contratações de serviço de café colonial, coffee break, brunch, buffet, bolo recheado, docinhos, salgadinhos, refrigerantes e descartáveis, pelo período estimado de 12 meses. O item de café colonial previa composição mínima com pratos salgados, pratos doces, café, leite, chá, suco, pães, manteiga ou margarina, doce ou geleia, entre outros itens.

Esse formato tem como vantagem a ampla competitividade, a padronização do objeto e a possibilidade de obtenção de menor preço global ou unitário. Todavia, no caso concreto, pode não ser a alternativa mais adequada quando a intenção administrativa também envolve **fomento da economia local, valorização da produção colonial, participação de produtores, cooperativas, agroindústrias e pequenos fornecedores**, pois a disputa concentrada em menor preço pode favorecer poucos fornecedores com maior estrutura e reduzir a participação de pequenos produtores.

Além disso, tratando-se de fornecimento com características artesanais, regionais e de produção local, a escolha de um único fornecedor pode limitar a diversidade dos produtos ofertados, reduzir a representatividade da produção local e concentrar a execução da demanda.

5.3. Alternativa 3 — Chamada pública voltada exclusivamente à agricultura familiar

A terceira alternativa analisada consiste na adoção de chamada pública destinada à aquisição de produtos da agricultura familiar, associações ou cooperativas, especialmente para produtos alimentícios in natura, minimamente processados ou artesanalmente produzidos.

Essa solução possui forte aderência quando o foco principal é adquirir gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares, cooperativas ou associações, especialmente quando houver política pública específica de aquisição institucional, promoção da agricultura familiar ou abastecimento alimentar.

Todavia, para o objeto em análise, a necessidade não se limita à aquisição de gêneros isolados. A demanda envolve a disponibilização de uma solução organizada de café colonial, com composição variada, padronização mínima, eventual preparo, acondicionamento, entrega, organização e disponibilidade conforme a demanda da Administração. Assim, a chamada pública exclusivamente voltada à agricultura familiar pode não alcançar todos os possíveis fornecedores aptos, como panificadoras locais, MEIs, microempresas, agroindústrias familiares, confeitarias, produtores artesanais formalizados, cooperativas e demais fornecedores regionais.

Portanto, embora a participação da agricultura familiar seja desejável e deva ser estimulada, a adoção exclusiva desse modelo pode restringir indevidamente a solução e não atender integralmente à diversidade de itens que compõem o café colonial.

5.4. Alternativa 4 — Credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos

A quarta alternativa consiste na realização de **credenciamento**, por meio de chamamento público, para habilitação de interessados aptos ao fornecimento de café colonial, produtos coloniais, panificados, doces, salgados, embutidos, queijos, bebidas, itens artesanais e demais componentes definidos no Termo de Referência, observadas as condições sanitárias, fiscais, técnicas e operacionais estabelecidas pela Administração.

O credenciamento é procedimento auxiliar previsto na Lei nº 14.133/2021. O art. 79 da Lei admite o uso do credenciamento, inclusive em hipóteses de contratação paralela e não excludente, o que se mostra compatível com situações nas quais a Administração pode contratar mais de um fornecedor apto, conforme a necessidade, a disponibilidade, a capacidade de atendimento e as regras objetivas previstas em edital. O Tribunal de Contas da União também trata o credenciamento como procedimento previsto no art. 79





da Lei nº 14.133/2021 e como instrumento apto à contratação de bens e serviços quando observadas as regras legais e regulamentares aplicáveis.

No levantamento de mercado, foram encontradas experiências semelhantes. O Município de Missal/PR realizou credenciamento de produtores rurais para fornecimento de carnes, embutidos e panificados destinados ao 32º Café Colonial de Missal. O portal de transparência municipal de Missal também registra o Credenciamento nº 007/2026, Processo nº 044/2026, com esse objeto, demonstrando que o credenciamento tem sido utilizado para organizar a participação de produtores e fornecedores locais em evento de café colonial.

Também foi localizado o Chamamento Público nº 016/2025 do Município de São Miguel do Iguazu/PR, cujo objeto envolveu o fornecimento de serviços de café colonial para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social, com vigência de 12 meses, quantitativo de 1.000 serviços e valor unitário de R\$ 30,00, totalizando R\$ 30.000,00. O edital descreveu composição com grostoli doce, bolos, polenta sapecada com queijo, salame, queijo, tortas, torradas, empadão, frutas, café, leite, suco natural e descartáveis. Ainda no PNCP, foi localizada contratação com descrição de “Alimentação – Modalidade Café Colonial Rural”, prevendo produtos frescos, de fabricação própria ou oriundos da agricultura familiar local, o que reforça a existência de mercado público para soluções de alimentação com identidade rural, colonial e regional.

5.5. Quadro comparativo das alternativas de mercado

Alternativa analisada	Vantagens	Limitações	Adequação ao caso
Aquisição separada de gêneros alimentícios	Pode permitir compra direta de produtos diversos	Exige estrutura própria, servidores, preparo, armazenamento, controle sanitário e logística	Baixa a média
Pregão/SRP para fornecedor único	Competitividade, disputa de preço e padronização	Pode concentrar a execução e reduzir participação de pequenos fornecedores locais	Média
Chamada pública exclusiva da agricultura familiar	Estimula agricultores familiares e cooperativas	Pode não abranger todos os itens e fornecedores necessários ao café colonial	Média
Credenciamento de fornecedores aptos	Permite participação ampla, contratação paralela, fomento local/regional, diversidade de produtos e atendimento conforme demanda	Exige edital bem estruturado, critérios objetivos, tabela de preços e regras de convocação	Alta

5.6. Justificativa técnica da solução escolhida

Após análise das alternativas possíveis, verifica-se que a solução mais adequada é a realização de **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos**, permitindo a participação de produtores rurais, agricultores familiares, cooperativas, associações, agroindústrias, panificadoras, confeitarias, MEIs, microempresas, empresas de pequeno porte e demais fornecedores locais ou regionais que atendam às exigências do edital.

A escolha pelo credenciamento se justifica tecnicamente porque o objeto apresenta características que recomendam a contratação de múltiplos fornecedores, e não





necessariamente a seleção de apenas um contratado. O café colonial é composto por diversos produtos, com forte identidade artesanal, regional e cultural, podendo envolver panificados, doces, salgados, embutidos, queijos, bebidas e preparações típicas. Essa diversidade torna recomendável permitir que mais de um fornecedor habilitado possa atender à Administração, conforme sua capacidade produtiva, disponibilidade e especialidade.

Além disso, o credenciamento amplia a possibilidade de participação de pequenos fornecedores, produtores e cooperativas, favorecendo o desenvolvimento econômico local e regional, sem afastar a necessidade de cumprimento das exigências legais, sanitárias, fiscais e de qualidade. A solução também permite maior flexibilidade operacional, pois a Administração poderá convocar os credenciados conforme a necessidade efetiva, evitando contratação excessiva ou incompatível com a demanda real.

Outro ponto relevante é que o credenciamento permite organizar previamente uma rede de fornecedores habilitados, com regras objetivas de participação, critérios de convocação, preços previamente definidos a partir da pesquisa de mercado, condições mínimas de fornecimento e obrigações de qualidade. Com isso, reduz-se o risco de contratações pontuais, emergenciais ou fragmentadas, conferindo maior planejamento, transparência e controle à execução.

5.7. Justificativa econômica da solução escolhida

Sob o aspecto econômico, o credenciamento apresenta vantagem porque permite compatibilizar a contratação com a demanda efetivamente necessária, sem obrigar a Administração a contratar toda a quantidade estimada de uma só vez. Como a contratação se dará conforme necessidade, disponibilidade orçamentária e autorização da unidade demandante, evita-se desperdício de alimentos, contratação além do necessário e imobilização indevida de recursos públicos.

A adoção do credenciamento contribui para a formação de preço aderente à realidade local e regional. A pesquisa foi complementada por três cotações diretamente comparáveis, emitidas por Sol Nascente, Alimentos PAAM e COAFCAM, cujos preços unitários permitiram consolidar o valor estimado de R\$ 213.310,00. As referências do PNCP e de contratações similares foram preservadas como parâmetros contextuais de mercado, mas não integraram a média por não reproduzirem integralmente as composições dos Tipos 1 e 2 e as condições locais de fornecimento.

Além disso, a contratação de fornecedores locais ou regionais pode reduzir custos logísticos, melhorar a qualidade dos produtos, facilitar a entrega, permitir fiscalização mais próxima e fomentar a circulação de recursos no próprio território municipal ou regional. Essa medida encontra aderência com o interesse público, especialmente quando a Administração pretende, além de atender sua demanda de alimentação, incentivar a economia local, valorizar a produção colonial e fortalecer pequenos empreendedores.

5.8. Referências de mercado consultadas

Fonte pesquisada	Objeto/achado relevante	Utilização no ETP
PNCP — Município de Missal/PR, Chamamento Público nº 44/2026	Credenciamento de produtores rurais para fornecimento de carnes, embutidos e panificados para o 32º Café Colonial de Missal	Demonstra aderência do credenciamento para café colonial e produtos coloniais
Portal da Transparência de Missal/PR	Relação de credenciamentos, incluindo Credenciamento nº 007/2026, Processo nº 044/2026, para Café Colonial	Confirma uso prático do credenciamento em evento de café colonial





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

São Miguel do Iguaçu/PR — Chamamento Público nº 016/2025	Credenciamento para fornecimento de café colonial, com 1.000 serviços, valor unitário de R\$ 30,00 e valor total de R\$ 30.000,00	Serve como referência de composição, unidade de medida e modelo de credenciamento
TCE/PR — Tunas do Paraná, Pregão nº 16/2025	Registro de preços para café colonial, coffee break, brunch, buffet, doces, salgados, refrigerantes e descartáveis	Demonstra alternativa de pregão/SRP e composição de itens semelhantes
PNCP — Café Colonial Rural	Referência a alimentação na modalidade café colonial rural, com produtos frescos, fabricação própria e agricultura familiar local	Reforça aderência da solução à produção local/regional e rural

Fonte consultadas:

1. PNCP — Missal/PR — Credenciamento Café Colonial
<https://pncp.gov.br/app/editais/78101847000150/2026/68>
2. Edital PDF — Missal/PR
<https://pncp.gov.br/pnnp-api/v1/orgaos/78101847000150/compras/2026/68/arquivos/1>
3. Portal da Transparência — Missal/PR — Credenciamentos
<https://transparencia.missal.pr.gov.br/relacao-credenciamentos/>
4. São Miguel do Iguaçu/PR — Chamamentos Públicos
<https://saomiguel.pr.gov.br/links-uteis/licitacoes-e-contratos/chamamentopublico/>
5. Edital PDF — São Miguel do Iguaçu/PR — Café Colonial
<https://www.saomiguel.pr.gov.br/wp-content/uploads/2025/09/EDITAL-CREDENCIAMENTO-016-2025-DA-INEXIGIBILIDADE-079-2025.pdf>
6. Processo Integral — São Miguel do Iguaçu/PR
<https://www.saomiguel.pr.gov.br/wp-content/uploads/2026/03/CHAMAMENTO-PUBLICO-No-016-2025-INTEGRA-INEXIGIBILIDADE-No-79-2025.pdf>
7. TCE-PR — Consulta de Licitações
<https://pit.tce.pr.gov.br/Licitacao/LicitacaoConsulta/Pesquisa>
8. PNCP — Café Colonial Rural
<https://pncp.gov.br/pnnp-api/v1/orgaos/46599809000182/compras/2026/165/arquivos/1>

5.9. Conclusão do levantamento de mercado

Diante do levantamento realizado, conclui-se que o mercado oferece diferentes formas de atendimento da demanda, sendo possíveis a aquisição individualizada de gêneros, a contratação por pregão ou registro de preços, a chamada pública voltada à agricultura familiar e o credenciamento de fornecedores.

Contudo, considerando a natureza do objeto, a diversidade de itens que compõem o café colonial, a conveniência de permitir a participação de múltiplos fornecedores, o interesse público no fomento da economia local e regional, a possibilidade de participação de produtores, cooperativas, agroindústrias e pequenos empreendedores, bem como a necessidade de flexibilidade na execução, entende-se que a solução tecnicamente e economicamente mais vantajosa é o **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos**, com preços definidos a partir de pesquisa de mercado e contratação conforme a necessidade da Administração.

6. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

O PCA/2026 prevê R\$ 500.000,00 para a demanda geral relacionada à aquisição de coffee break para as Secretarias Municipais, vinculada ao elemento 3390394100. Esse montante constitui referência de planejamento anual e não implica obrigação de utilização integral no presente credenciamento.

Para o objeto específico de café colonial, a estimativa foi consolidada mediante pesquisa direta com três fornecedores locais regionais, todos com propostas emitidas em 07 de





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

junho de 2026 e validade de 360 dias: Sol Nascente, Alimentos PAAM e COAFCAM. As propostas apresentam as mesmas composições para os Cafés Coloniais Tipos 1 e 2 e incluem custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento.

Os quantitativos comerciais de 10.000 pessoas apresentados por cada fornecedor não foram utilizados para dimensionar a necessidade administrativa. Para a estimativa da contratação, foram mantidas as quantidades fundamentadas no histórico de consumo: 3.000 porções do Tipo 1 e 4.000 porções do Tipo 2.

Aplicando-se os preços médios unitários de R\$ 33,33 e R\$ 28,33, respectivamente, o valor estimado da contratação é de R\$ 213.310,00. O valor é meramente estimativo, será executado sob demanda e não representa compromisso de consumo integral.

Cotações utilizadas:

Fornecedor	Data	Tipo 1	Tipo 2
Sol Nascente	07/06/2026	R\$ 34,00	R\$ 29,00
Alimentos PAAM	07/06/2026	R\$ 36,00	R\$ 31,00
COAFCAM	07/06/2026	R\$ 30,00	R\$ 25,00

Memória de cálculo:

Item	Quantidade	Preço médio adotado	Valor estimado
Café Colonial Tipo 1	3.000	R\$ 33,33	R\$ 99.990,00
Café Colonial Tipo 2	4.000	R\$ 28,33	R\$ 113.320,00
TOTAL	7.000	—	R\$ 213.310,00

6.1. PESQUISA DE PREÇOS

A pesquisa de preços foi concluída em observância ao Decreto Municipal nº 10.217/2023 e aos princípios do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, buscando compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado e com as peculiaridades do local de execução.

Foram obtidas três cotações formais, independentes e contemporâneas, todas emitidas em 07 de junho de 2026 e com validade de 360 dias, pelos seguintes fornecedores: Sol Nascente – Ariadne de Oliveira Trombelli; Alimentos PAAM – Marinete Alves de Sousa; e COAFCAM – Cooperativa Agroindustrial dos Produtores Familiares de Campo Mourão e Região.

As três propostas foram consideradas válidas para a formação do preço porque reproduzem a mesma especificação dos Cafés Coloniais Tipos 1 e 2, utilizam a unidade porção/pessoa, contemplam fornecimento sob demanda e declaram a inclusão de matérias-primas, mão de obra, transporte, tributos e demais custos incidentes.

Também foram consultadas referências do PNCP e contratações públicas correlatas. Contudo, os valores públicos não foram incorporados à média aritmética por não apresentarem equivalência suficiente com as composições detalhadas dos Tipos 1 e 2, com a logística local e com o enfoque em produtos frescos, artesanais e vinculados à agricultura familiar. Tais referências permanecem no processo como elementos contextuais e de validação do levantamento de mercado.

Não foram identificados, entre as três cotações utilizadas, valores manifestamente inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados. As propostas encontram-se





em faixa próxima e coerente, permitindo o uso da média como medida representativa do mercado pesquisado.

6.2. METODOLOGIA DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

Foi adotada a média aritmética simples dos três preços válidos para cada item, calculada pela soma dos valores unitários dividida pelo número de cotações. O método é admitido como técnica de formação do preço estimado e está em consonância com o art. 6º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, utilizada como referência metodológica subsidiária, além do Decreto Municipal nº 10.217/2023.

A média foi escolhida porque as cotações são independentes, contemporâneas, referem-se à mesma composição, unidade de medida e condições de fornecimento e não apresentam dispersão que indique valores atípicos. Nessas condições, a média considera todas as observações válidas, reduz o risco de favorecimento de uma proposta isolada e produz parâmetro equilibrado para a tabela padronizada do credenciamento.

Cálculo do Tipo 1: $(R\$ 34,00 + R\$ 36,00 + R\$ 30,00) \div 3 = R\$ 33,3333$, adotando-se R\$ 33,33 por porção após arredondamento para centavos. Cálculo do Tipo 2: $(R\$ 29,00 + R\$ 31,00 + R\$ 25,00) \div 3 = R\$ 28,3333$, adotando-se R\$ 28,33 por porção após arredondamento para centavos.

O valor total foi obtido pela multiplicação dos preços unitários arredondados pelas quantidades estimadas: $3.000 \times R\$ 33,33 = R\$ 99.990,00$; $4.000 \times R\$ 28,33 = R\$ 113.320,00$; total de R\$ 213.310,00.

No credenciamento não haverá disputa por lances. Os valores serão previamente fixados pela Administração e aceitos pelos interessados, razão pela qual a utilização de três cotações comparáveis e da média aritmética fornece base objetiva, impessoal e uniforme para a contratação de todos os credenciados.

Responsável pela pesquisa: Departamento de Compras e Logística – DICOL, devendo a identificação nominal, matrícula e assinatura do servidor responsável constar no relatório/planilha de pesquisa de preços juntado ao processo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de **procedimento auxiliar de credenciamento**, por meio de chamamento público, visando à habilitação de fornecedores aptos ao fornecimento de **café colonial e itens correlatos**, para atendimento das demandas da Administração Municipal, conforme necessidade, disponibilidade orçamentária, autorização da unidade requisitante e condições estabelecidas no futuro Termo de Referência.

A descrição da solução como um todo é exigência integrante do Estudo Técnico Preliminar, devendo demonstrar não apenas o objeto em si, mas a forma de atendimento da necessidade pública, os aspectos operacionais, técnicos, econômicos, logísticos, sanitários e de fiscalização envolvidos na contratação. A Lei nº 14.133/2021 prevê que o ETP deve conter a descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

No caso concreto, a solução não se resume à simples aquisição de alimentos isolados. Trata-se da estruturação de um modelo organizado para fornecimento de café colonial, contemplando produtos panificados, doces, salgados, bebidas, itens coloniais, produtos artesanais, produtos de origem local ou regional, podendo envolver agricultores





familiares, produtores rurais, cooperativas, associações, agroindústrias, microempreendedores individuais, microempresas, empresas de pequeno porte, panificadoras, confeitarias e demais fornecedores que demonstrem capacidade de atendimento.

A escolha pelo credenciamento decorre da própria natureza do objeto, que permite a participação simultânea de múltiplos fornecedores, sem necessidade de exclusividade entre eles. O art. 79 da Lei nº 14.133/2021 trata o credenciamento como procedimento auxiliar aplicável, entre outras hipóteses, quando for viável a contratação de todos os interessados que preencham os requisitos definidos pela Administração. O Decreto Federal nº 11.878/2024 também regulamenta o procedimento auxiliar de credenciamento no âmbito federal, servindo como importante referência técnica para estruturação do modelo.

7.1. Composição geral da solução

A solução compreenderá a formação de cadastro de fornecedores previamente credenciados para fornecimento, conforme demanda, de itens que poderão compor o café colonial, tais como:

- a) pães, cucas, bolos simples e recheados, tortas doces e salgadas, broas, biscoitos, grostoli, bolachas caseiras e demais panificados;
- b) salgados assados ou fritos, empadões, pastéis, enroladinhos, tortas salgadas, mini sanduíches e preparações similares;
- c) queijos, salames, embutidos, patês, manteiga, margarina, geleias, doces, mel, nata, requeijão e outros acompanhamentos;
- d) bebidas como café, leite, chá, sucos naturais ou integrais, água e demais bebidas não alcoólicas compatíveis com a finalidade da contratação;
- e) frutas, produtos coloniais, produtos artesanais, itens oriundos da agricultura familiar, de cooperativas, associações, agroindústrias ou fornecedores locais e regionais;
- f) materiais acessórios necessários à adequada disponibilização dos alimentos, quando previsto no Termo de Referência, tais como embalagens, guardanapos, copos, pratos, talheres descartáveis ou reutilizáveis, bandejas, recipientes de transporte e acondicionamento.

A composição dos Cafés Coloniais Tipos 1 e 2, as quantidades estimadas, a unidade de fornecimento e os valores de referência foram consolidados para o Termo de Referência, adotando-se os preços médios unitários de R\$ 33,33 e R\$ 28,33, respectivamente.

7.2. Forma de execução

A execução ocorrerá **sob demanda**, mediante solicitação formal da Administração, observadas as regras de convocação dos credenciados. O credenciamento não obrigará a Administração a contratar quantidade mínima, tampouco gerará direito subjetivo de fornecimento em favor do credenciado, servindo como instrumento para formação de rede de fornecedores habilitados.

Sempre que houver necessidade, a unidade requisitante indicará a demanda, a quantidade, o local de entrega, o prazo, o evento ou atividade atendida e demais condições operacionais. A convocação deverá observar critérios objetivos previamente definidos no edital, tais como ordem de credenciamento, rodízio, capacidade de atendimento, proximidade, disponibilidade, especialidade do item, divisão por categorias ou outro critério impessoal e transparente.

A execução ocorrerá por porção/pessoa, em dois tipos de composição padronizada, conforme definido no Termo de Referência. Essa unidade permite controle quantitativo, medição objetiva da execução e pagamento proporcional ao fornecimento efetivamente realizado.





7.3. Abrangência dos fornecedores credenciáveis

Poderão participar do credenciamento os interessados que atendam às exigências legais, fiscais, sanitárias, técnicas e operacionais previstas no edital, incluindo, conforme o caso:

- a) produtores rurais formalizados;
- b) agricultores familiares;
- c) associações e cooperativas;
- d) agroindústrias familiares;
- e) microempreendedores individuais — MEI;
- f) microempresas — ME;
- g) empresas de pequeno porte — EPP;
- h) panificadoras, confeitarias, mercados, fornecedores de alimentos preparados e demais estabelecimentos compatíveis com o objeto.

A solução pretende ampliar a participação de fornecedores locais e regionais, respeitando a legislação aplicável, com o objetivo de fortalecer a economia do Município, estimular pequenos negócios, valorizar a produção colonial e regional e fomentar a circulação de renda no território.

7.4. Requisitos mínimos da solução

A solução deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

- a) fornecimento de alimentos em condições adequadas de higiene, conservação, transporte e consumo;
- b) atendimento às normas sanitárias aplicáveis à manipulação, produção, armazenamento e transporte de alimentos;
- c) comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e jurídica, conforme a natureza do fornecedor;
- d) apresentação de documentação sanitária pertinente, quando exigível, especialmente alvará sanitário, licença de funcionamento ou documento equivalente;
- e) garantia de qualidade, frescor e adequada apresentação dos produtos;
- f) capacidade de entrega no local e prazo definidos pela Administração;
- g) substituição imediata de produtos inadequados, vencidos, deteriorados, danificados ou em desconformidade com o solicitado;
- h) observância das quantidades, composições e especificações mínimas previstas no Termo de Referência;
- i) responsabilidade integral do fornecedor pelo transporte, acondicionamento, integridade e segurança alimentar dos produtos até o momento da entrega;
- j) cumprimento das regras de convocação, fornecimento, medição, fiscalização e pagamento previstas no edital e no instrumento contratual.

7.5. Organização da contratação

O procedimento deverá ser estruturado em etapas, contemplando:

- a) publicação do edital de chamamento público;
- b) definição das categorias de fornecimento, composição dos itens e forma de medição;
- c) apresentação da documentação pelos interessados;
- d) análise da habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e sanitária;
- e) credenciamento dos fornecedores aptos;
- f) formação de cadastro de credenciados;
- g) convocação conforme necessidade da Administração e critérios objetivos;





- h) emissão de autorização de fornecimento, nota de empenho, ordem de serviço ou instrumento equivalente;
- i) entrega dos produtos;
- j) fiscalização e recebimento;
- k) liquidação e pagamento conforme fornecimento efetivamente comprovado.

Esse modelo permite que a Administração planeje previamente a contratação, mas execute apenas aquilo que for necessário, evitando desperdício, excesso de contratação e imobilização indevida de recursos públicos.

7.6. Fiscalização e recebimento

A fiscalização deverá ser realizada por servidor ou comissão designada, com a responsabilidade de acompanhar a execução, verificar a conformidade dos produtos entregues e registrar eventuais ocorrências.

O recebimento deverá observar, entre outros aspectos:

- a) quantidade entregue;
- b) qualidade visual e organoléptica dos produtos;
- c) temperatura e condições de conservação, quando aplicável;
- d) integridade das embalagens;
- e) prazo de validade, quando houver;
- f) compatibilidade com a solicitação da Administração;
- g) pontualidade da entrega;
- h) atendimento das condições sanitárias;
- i) substituição de itens recusados.

Produtos que não atendam às especificações deverão ser recusados, cabendo ao fornecedor providenciar a substituição no prazo determinado pela Administração, sem acréscimo de custo.

7.7. Vantagens da solução

A solução apresenta vantagens técnicas, econômicas, operacionais e sociais, especialmente porque:

- a) permite a participação de múltiplos fornecedores;
- b) evita a concentração do objeto em apenas uma empresa;
- c) amplia a competitividade e a inclusão de pequenos produtores e empreendedores;
- d) favorece o desenvolvimento econômico local e regional;
- e) valoriza produtos coloniais, artesanais e oriundos da agricultura familiar;
- f) permite execução sob demanda, conforme necessidade real;
- g) reduz riscos de desperdício de alimentos;
- h) facilita a fiscalização pela Administração;
- i) possibilita maior diversidade e qualidade dos produtos;
- j) permite melhor compatibilização entre quantidade, orçamento e necessidade pública.

Além disso, o credenciamento permite maior flexibilidade para atendimento de demandas variadas da Administração, sem afastar a necessidade de planejamento, pesquisa de preços, controle de execução e observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade, publicidade, transparência e interesse público.

7.8. Aspectos econômicos da solução

Do ponto de vista econômico, a solução é adequada porque permite contratação conforme demanda efetiva, sem obrigatoriedade de consumo integral das quantidades





estimadas. Assim, a Administração poderá utilizar os fornecedores credenciados apenas quando houver necessidade concreta, disponibilidade orçamentária e autorização da unidade competente.

O preço de referência foi definido mediante pesquisa com três fornecedores diretamente comparáveis, complementada por referências públicas contextuais. O valor estimado da contratação foi consolidado em R\$ 213.310,00, permanecendo a execução condicionada à demanda efetiva e à disponibilidade orçamentária.

A modelagem por credenciamento também permite que a Administração adote tabela de preços previamente definida, com critérios objetivos e iguais para todos os credenciados, evitando disputa inadequada entre fornecedores que possuem perfis produtivos distintos e permitindo contratação paralela e não excludente, quando essa for a hipótese adotada no edital.

7.9. Aspectos sociais e de desenvolvimento local

A solução também possui relevância social e econômica, pois possibilita que o Município utilize seu poder de compra como instrumento de incentivo à produção local e regional, especialmente em favor de pequenos negócios, produtores rurais, agricultores familiares, cooperativas, associações e agroindústrias.

O café colonial possui identidade cultural e econômica associada à produção artesanal, familiar e regional. Assim, a contratação não atende apenas à necessidade administrativa de fornecimento de alimentação, mas também contribui para a valorização de produtos locais, fortalecimento de cadeias produtivas, geração de renda e estímulo à formalização de fornecedores.

Esse aspecto é especialmente relevante porque a Administração Pública, ao planejar suas contratações, deve buscar solução que represente melhor aproveitamento dos recursos públicos, não apenas sob o critério do menor preço imediato, mas também considerando eficiência, desenvolvimento local, qualidade, controle e resultado público pretendido.

7.10. Conclusão sobre a solução

Diante do exposto, a solução como um todo consiste na realização de **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos**, com execução sob demanda, preços definidos a partir de pesquisa de mercado, regras objetivas de convocação, exigências mínimas de qualidade e controle sanitário, fiscalização da execução e pagamento conforme fornecimento efetivamente realizado.

A solução mostra-se tecnicamente adequada porque permite atender à diversidade do objeto, ampliar a participação de fornecedores, garantir flexibilidade operacional e preservar a qualidade dos alimentos fornecidos. Também se mostra economicamente vantajosa porque evita contratação desnecessária, reduz desperdícios, permite execução conforme a demanda real e favorece o aproveitamento de fornecedores locais e regionais.

Assim, a contratação por meio de credenciamento revela-se compatível com a necessidade administrativa identificada e adequada ao interesse público, devendo ser detalhada no Termo de Referência, especialmente quanto às categorias de fornecimento, composição mínima dos itens, critérios de convocação, documentação exigida, condições de entrega, regras de fiscalização, forma de pagamento e estimativa final de valor.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A presente contratação comporta **parcelamento da solução**, desde que realizado de forma planejada, técnica e operacionalmente adequada, sem descaracterizar o objeto principal, que consiste no **fornecimento de café colonial e itens correlatos**, mediante credenciamento de fornecedores aptos.





Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, especialmente quando permitir ampliação da competitividade, melhor aproveitamento do mercado, participação de pequenos fornecedores e obtenção de condições mais favoráveis à Administração. No presente caso, verifica-se que o objeto possui natureza divisível, pois o café colonial é composto por diferentes categorias de produtos, tais como panificados, doces, salgados, bebidas, embutidos, queijos, produtos coloniais, itens artesanais e produtos oriundos da agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias e fornecedores locais ou regionais.

Assim, a solução poderá ser estruturada em **categorias, grupos ou itens**, permitindo que fornecedores distintos sejam credenciados conforme sua especialidade, capacidade produtiva e regularidade documental, sem exigir que um único fornecedor detenha capacidade para fornecer todos os produtos que compõem o café colonial.

8.1. Viabilidade técnica do parcelamento

O parcelamento é tecnicamente viável porque os itens que compõem o café colonial podem ser fornecidos por diferentes agentes econômicos, conforme a natureza do produto e a capacidade de atendimento de cada interessado.

A título exemplificativo, poderão ser admitidas categorias como:

- a) **panificados e produtos de padaria**, incluindo pães, cucas, broas, bolachas, biscoitos, tortas e bolos;
- b) **doces e sobremesas**, incluindo geleias, doces caseiros, bolos recheados, tortas doces e produtos coloniais;
- c) **salgados e preparações prontas**, incluindo empadões, tortas salgadas, salgados assados ou fritos e preparações similares;
- d) **embutidos, queijos e acompanhamentos**, incluindo salames, queijos, patês, manteiga, margarina, nata, requeijão e produtos correlatos;
- e) **bebidas não alcoólicas**, incluindo café, leite, chá, sucos, água e demais bebidas compatíveis com a finalidade da contratação;
- f) **produtos oriundos da agricultura familiar, cooperativas, associações e agroindústrias**, quando compatíveis com a composição do café colonial;
- g) **kits ou composições completas por pessoa**, quando a Administração entender mais adequado contratar solução padronizada por unidade de atendimento.

Esse modelo permite maior aderência à realidade do mercado local e regional, pois pequenos produtores, agricultores familiares, cooperativas, panificadoras, confeitarias, agroindústrias, MEIs, microempresas e empresas de pequeno porte podem não possuir estrutura para atender integralmente todo o objeto, mas podem atender com qualidade determinadas categorias de produtos.

8.2. Vantagem econômica do parcelamento

O parcelamento também se revela economicamente vantajoso, pois amplia a quantidade de potenciais interessados, evita a concentração do fornecimento em apenas uma empresa e permite melhor aproveitamento dos preços praticados por fornecedores especializados.

A contratação de fornecedor único para todos os itens poderia restringir a competitividade, pois exigiria estrutura ampla, variedade de produção, capacidade logística e fornecimento integral de produtos diversos. Essa exigência poderia afastar pequenos fornecedores locais e regionais, especialmente agricultores familiares, cooperativas, agroindústrias familiares, MEIs e microempresas.

Com o parcelamento, a Administração poderá obter maior diversidade de propostas, melhor compatibilidade entre preço e capacidade produtiva, além de fomentar a economia local e regional, sem prejuízo da qualidade e do controle da execução.





Além disso, por se tratar de credenciamento, o parcelamento permite que a contratação seja realizada **sob demanda**, conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando aquisição excessiva, desperdício de alimentos e imobilização desnecessária de recursos públicos.

8.3. Parcelamento sem fracionamento indevido

Embora a solução admita parcelamento, é importante destacar que não se trata de fracionamento indevido da despesa ou de divisão artificial do objeto para afastar procedimento adequado. O parcelamento proposto decorre da própria natureza do objeto, da diversidade dos produtos que compõem o café colonial e da necessidade de ampliar a participação de fornecedores aptos.

O procedimento será único, planejado e formalizado por meio de credenciamento, com regras objetivas, critérios de habilitação, condições de fornecimento, parâmetros de qualidade, forma de convocação, fiscalização e pagamento. Dessa forma, o parcelamento será utilizado como instrumento de eficiência, competitividade e inclusão produtiva, e não como meio de desmembramento irregular da contratação.

8.4. Limites do parcelamento

Apesar da possibilidade de parcelamento, não se recomenda a divisão excessiva ou desorganizada da solução, especialmente quando isso puder comprometer a logística, a qualidade dos alimentos, a pontualidade das entregas, a padronização mínima do café colonial ou a adequada fiscalização pela Administração.

Também não se mostra recomendável que a Administração adquira todos os insumos de forma totalmente isolada para posterior preparo e montagem por servidores públicos, pois essa alternativa transferiria à Administração responsabilidades operacionais relacionadas à manipulação, armazenamento, transporte, preparo, montagem e controle sanitário dos alimentos.

Por essa razão, o parcelamento deverá ser adotado de forma equilibrada, permitindo a divisão por categorias, grupos, itens ou composições de fornecimento, mas mantendo a lógica de solução organizada, com responsabilidade clara dos fornecedores credenciados quanto à qualidade, entrega, acondicionamento, integridade e conformidade dos produtos.

8.5. Conclusão

Diante do exposto, justifica-se o **parcelamento da solução**, preferencialmente por categorias, grupos, itens ou composições de café colonial, conforme vier a ser definido no Termo de Referência, por se tratar de medida tecnicamente viável, economicamente vantajosa e compatível com o mercado local e regional.

O parcelamento permitirá ampliar a participação de fornecedores, especialmente pequenos produtores, agricultores familiares, cooperativas, agroindústrias, MEIs, microempresas e empresas de pequeno porte, favorecendo a competitividade, o desenvolvimento local, a diversidade dos produtos e a execução sob demanda.

Contudo, o parcelamento deverá ser estruturado de forma planejada, sem divisão excessiva ou desorganizada, preservando a qualidade, a segurança alimentar, a logística de entrega, a fiscalização e a eficiência da contratação. Assim, a solução mais adequada é o **credenciamento com possibilidade de fornecimento parcelado**, conforme categorias ou composições previamente definidas, observada a necessidade efetiva da Administração.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS: DEMONSTRATIVO EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Com a presente contratação, pretende-se estruturar uma solução eficiente, planejada e compatível com a necessidade da Administração Municipal, visando ao fornecimento de





café colonial e itens correlatos, por meio de **credenciamento de fornecedores aptos**, com execução sob demanda e pagamento apenas pelos fornecimentos efetivamente realizados.

A solução busca alcançar resultados positivos sob os aspectos **econômico, operacional, social, administrativo e financeiro**, garantindo melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis e atendimento adequado das demandas institucionais.

9.1. Resultados pretendidos quanto à economicidade

A contratação por credenciamento, com fornecimento conforme a demanda, pretende assegurar maior economicidade à Administração, uma vez que evita a contratação integral e imediata de quantitativos que poderão não ser utilizados.

Dessa forma, a Administração somente realizará a despesa quando houver necessidade concreta, disponibilidade orçamentária e autorização da unidade competente, reduzindo riscos de desperdício, sobras de alimentos, aquisições desnecessárias ou pagamentos por serviços não utilizados.

Também se pretende obter preços compatíveis com a realidade de mercado, mediante pesquisa de preços, consulta a contratações públicas similares, orçamentos locais e regionais e definição de valores de referência. A adoção de tabela previamente estabelecida para os credenciados permitirá maior controle da despesa, isonomia entre os fornecedores e previsibilidade na execução financeira.

A economicidade será alcançada, especialmente, pelos seguintes fatores:

- a) contratação somente quando houver demanda efetiva;
- b) pagamento proporcional ao fornecimento realizado;
- c) redução de desperdício de alimentos;
- d) melhor planejamento das quantidades;
- e) possibilidade de participação de diversos fornecedores;
- f) utilização de preços de referência baseados em pesquisa de mercado;
- g) redução de custos logísticos, especialmente com fornecedores locais ou regionais;
- h) eliminação da necessidade de manutenção de estrutura própria permanente para preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos.

9.2. Melhor aproveitamento dos recursos humanos

A solução permitirá melhor aproveitamento dos servidores públicos, pois evita que a Administração tenha que deslocar equipes para atividades que não integram sua finalidade principal, como compra fracionada de insumos, preparo de alimentos, montagem de mesas, acondicionamento, transporte, reposição, distribuição e controle sanitário direto dos produtos.

Com o credenciamento, os fornecedores assumem a responsabilidade pelo fornecimento dos produtos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e entrega, cabendo à Administração atuar no planejamento da demanda, fiscalização, recebimento e controle da execução.

Com isso, os servidores poderão concentrar seus esforços em atividades típicas de gestão pública, tais como:

- a) planejamento das demandas;
- b) emissão das solicitações de fornecimento;
- c) controle das quantidades;
- d) fiscalização da qualidade dos produtos;
- e) conferência das entregas;
- f) liquidação da despesa;
- g) gestão dos credenciados;
- h) registro das ocorrências e avaliação da execução.





Esse modelo reduz a sobrecarga operacional da equipe administrativa e melhora a eficiência na utilização da força de trabalho disponível.

9.3. Melhor aproveitamento dos recursos materiais

A contratação também pretende reduzir a necessidade de utilização de recursos materiais próprios da Administração, especialmente equipamentos, utensílios, estruturas de cozinha, veículos, câmaras frias, freezers, geladeiras, embalagens, recipientes e demais materiais necessários ao preparo e acondicionamento de alimentos.

Ao contratar fornecedores aptos e previamente habilitados, a Administração transfere ao contratado a responsabilidade pelo adequado preparo, armazenamento, acondicionamento e transporte dos produtos, quando aplicável, observadas as normas sanitárias e as exigências do edital.

Esse modelo evita investimentos desnecessários em estrutura permanente que poderia ser utilizada apenas de forma eventual, além de reduzir custos indiretos com manutenção, reposição de utensílios, consumo de energia, limpeza, higienização e logística interna.

Pretende-se, assim, utilizar os recursos materiais públicos de forma mais racional, direcionando-os às atividades essenciais da Administração.

9.4. Melhor aproveitamento dos recursos financeiros

Sob o aspecto financeiro, o credenciamento permite que os recursos públicos sejam utilizados de forma gradual e proporcional à demanda real, sem necessidade de comprometimento imediato de todo o valor estimado.

Como a contratação ocorrerá sob demanda, a Administração poderá ajustar a execução à disponibilidade orçamentária e financeira existente em cada momento, emitindo empenhos ou autorizações de fornecimento apenas quando houver necessidade e previsão de recursos.

Esse modelo contribui para:

- a) maior controle do gasto público;
- b) previsibilidade da despesa;
- c) redução de contratações emergenciais ou improvisadas;
- d) compatibilização entre demanda, orçamento e execução;
- e) melhor programação financeira;
- f) possibilidade de atendimento de diferentes unidades administrativas sem contratação excessiva;
- g) menor risco de despesa sem efetiva necessidade pública.

Além disso, a formação de cadastro de fornecedores credenciados reduz a necessidade de repetição de procedimentos administrativos para demandas semelhantes, gerando economia processual e administrativa.

9.5. Resultados pretendidos quanto à qualidade e eficiência da contratação

A solução busca garantir atendimento adequado, tempestivo e padronizado às demandas da Administração, com produtos de qualidade, entregues em condições adequadas de higiene, conservação e consumo.

Espera-se que o credenciamento proporcione:

- a) maior diversidade de produtos;
- b) valorização da produção colonial, artesanal, local e regional;
- c) melhoria na qualidade dos itens fornecidos;
- d) possibilidade de convocação de fornecedores conforme especialidade e capacidade de atendimento;
- e) redução de falhas na entrega;
- f) maior controle sobre padrões mínimos de qualidade;





- g) substituição de produtos inadequados, quando necessário;
h) transparência na relação entre Administração e fornecedores.

A existência de vários fornecedores credenciados também reduz o risco de descontinuidade do fornecimento, pois, na eventual impossibilidade de atendimento por determinado credenciado, a Administração poderá convocar outro fornecedor apto, observadas as regras objetivas previstas no edital.

9.6. Resultados pretendidos quanto ao desenvolvimento local e regional

Além dos ganhos econômicos e operacionais diretos, a contratação pretende gerar resultado positivo no desenvolvimento local e regional, especialmente pela possibilidade de participação de produtores rurais, agricultores familiares, cooperativas, associações, agroindústrias, MEIs, microempresas, empresas de pequeno porte, panificadoras, confeitarias e demais fornecedores locais ou regionais.

O café colonial possui forte relação com a produção artesanal, familiar, rural e regional. Assim, a contratação poderá contribuir para:

- a) circulação de recursos na economia local;
b) geração ou complementação de renda;
c) fortalecimento de pequenos negócios;
d) valorização de produtos coloniais e artesanais;
e) incentivo à formalização dos fornecedores;
f) aproximação entre Administração Pública e cadeia produtiva local;
g) fomento à agricultura familiar, cooperativas e agroindústrias.

Dessa forma, o resultado pretendido não se limita ao fornecimento de alimentação, mas também contempla o uso estratégico da contratação pública como instrumento de desenvolvimento econômico e social.

9.7. Indicadores práticos de resultado

Para aferição dos resultados pretendidos, poderão ser considerados, durante a execução, os seguintes indicadores:

Resultado esperado	Forma de verificação
Redução de desperdício	Comparação entre quantidade solicitada e quantidade efetivamente consumida
Economicidade	Compatibilidade dos preços pagos com a pesquisa de mercado
Eficiência operacional	Cumprimento dos prazos de entrega e redução de demandas emergenciais
Qualidade dos produtos	Aceite das entregas pela fiscalização e ausência de recusas recorrentes
Participação local/regional	Quantidade de fornecedores locais ou regionais credenciados
Diversidade de fornecimento	Número de categorias ou itens atendidos por diferentes credenciados
Regularidade da execução	Registro de entregas conformes, sem atrasos ou falhas relevantes
Controle financeiro	Pagamento apenas dos fornecimentos efetivamente realizados

9.8. Conclusão

Com a adoção do credenciamento para fornecimento de café colonial e itens correlatos, a Administração pretende obter uma solução mais econômica, flexível, eficiente e compatível com a realidade do mercado local e regional.





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

A medida permitirá melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, pois reduzirá a necessidade de estrutura própria para preparo e organização dos alimentos, evitará contratações excessivas, permitirá execução sob demanda e viabilizará o pagamento apenas daquilo que for efetivamente fornecido.

Além disso, a solução contribuirá para o fortalecimento da economia local e regional, incentivando a participação de pequenos fornecedores, produtores, cooperativas, agroindústrias e empreendedores, sem prejuízo da observância das normas legais, sanitárias, fiscais e de controle da Administração Pública.

Assim, os resultados pretendidos demonstram que a solução escolhida atende ao interesse público, promove economicidade, favorece a eficiência administrativa e permite melhor utilização dos recursos públicos disponíveis.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

Antes da formalização das contratações decorrentes do credenciamento, a Administração deverá adotar as providências necessárias para garantir que a execução ocorra de forma planejada, segura, controlada e compatível com a necessidade pública, especialmente considerando que o objeto envolve o **fornecimento de café colonial e itens correlatos**, com manipulação, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos.

Considerando a natureza da solução escolhida, a contratação deverá ser estruturada de modo que o **credenciamento forme previamente o cadastro de fornecedores aptos**, enquanto as contratações específicas ocorram **sob demanda**, conforme necessidade da Administração, disponibilidade orçamentária e autorização da unidade competente.

10.1. Providências prévias à formalização da contratação

Previamente à execução da demanda, a Administração deverá:

- finalizar a pesquisa de preços e consolidar os valores de referência;
- definir a composição mínima dos itens, categorias, kits ou unidades de fornecimento;
- elaborar e aprovar o Termo de Referência;
- publicar o edital de chamamento público para credenciamento;
- definir critérios objetivos de habilitação, convocação, rodízio ou distribuição das demandas entre os credenciados;
- exigir documentação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica e sanitária compatível com o objeto;
- verificar a regularidade dos fornecedores antes de cada contratação, quando necessário;
- indicar a dotação orçamentária ou providenciar o respectivo empenho no momento da demanda;
- designar fiscal e gestor responsável pelo acompanhamento da execução;
- estabelecer rotina de recebimento, conferência, aceite, recusa e substituição dos produtos;
- criar formulário, checklist ou relatório simplificado para registro das entregas.

10.2. Formalização da contratação: possibilidade de substituição do contrato por nota de empenho

Considerando que a contratação decorrente do credenciamento poderá ocorrer de forma **pontual, parcelada e sob demanda**, a Administração poderá, quando juridicamente cabível e tecnicamente suficiente, **dispensar a celebração de contrato formal**





individual para cada fornecimento, utilizando como instrumento hábil a **nota de empenho da despesa**, acompanhada da respectiva **autorização de fornecimento**, **ordem de fornecimento** ou **documento equivalente**.

Essa possibilidade deverá ser prevista expressamente no edital e no Termo de Referência, observando-se que a Lei nº 14.133/2021 admite a substituição do instrumento de contrato por outros instrumentos hábeis, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos casos legalmente permitidos. A mesma Lei também prevê que o contrato deverá ser acompanhado e fiscalizado por representante da Administração especialmente designado.

Assim, para as demandas de menor complexidade, entrega imediata ou fornecimento pontual de café colonial e itens correlatos, a contratação poderá ser formalizada por:

- a) **nota de empenho**;
- b) **autorização de fornecimento**;
- c) **ordem de fornecimento**;
- d) **requisição formal da unidade demandante**;
- e) **documento equivalente**, desde que contenha as informações mínimas necessárias à execução e ao controle.

A utilização da nota de empenho como instrumento substitutivo não afasta a obrigatoriedade de observância das condições previstas no edital de credenciamento, no Termo de Referência, na proposta/tabela de preços, na legislação aplicável e nas regras de fiscalização e recebimento.

10.3. Hipóteses em que poderá ser exigido contrato formal

Apesar da possibilidade de utilização da nota de empenho, a Administração poderá exigir a celebração de contrato formal quando a natureza da demanda assim recomendar, especialmente nas seguintes hipóteses:

- a) fornecimento com maior complexidade operacional;
- b) necessidade de obrigações futuras relevantes;
- c) fornecimento continuado ou programado por período determinado;
- d) eventos de maior porte;
- e) necessidade de cláusulas específicas sobre logística, montagem, estrutura, equipe ou responsabilidades adicionais;
- f) contratação com maior valor ou maior risco operacional;
- g) quando a Administração entender necessário reforçar obrigações, penalidades, garantias, prazos e responsabilidades.

Dessa forma, o edital deverá prever que a Administração poderá optar, conforme o caso concreto, pela formalização mediante **contrato administrativo** ou por **instrumento equivalente**, especialmente nota de empenho, autorização de fornecimento ou ordem de fornecimento.

10.4. Informações mínimas da nota de empenho ou autorização de fornecimento

Quando a contratação for formalizada por nota de empenho e documento equivalente, deverão constar, preferencialmente, as seguintes informações:

- a) identificação do fornecedor credenciado;
- b) número do processo administrativo;
- c) número do credenciamento ou chamamento público;
- d) item, categoria, kit ou composição contratada;
- e) quantidade solicitada;





- f) valor unitário e valor total;
- g) local de entrega;
- h) data e horário de entrega;
- i) unidade requisitante;
- j) servidor responsável pelo recebimento;
- k) condições mínimas de qualidade, higiene, transporte e acondicionamento;
- l) prazo para substituição de itens recusados;
- m) dotação orçamentária;
- n) assinatura ou autorização da autoridade competente.

Essa medida garante segurança administrativa, controle da despesa e rastreabilidade da execução, mesmo sem a celebração de contrato formal individual para cada demanda.

10.5. Capacitação e orientação dos servidores responsáveis

Antes do início da execução, recomenda-se que os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização recebam orientação mínima quanto aos procedimentos aplicáveis ao credenciamento, especialmente sobre:

- a) forma de convocação dos credenciados;
- b) critérios de rodízio ou distribuição das demandas;
- c) emissão da nota de empenho e autorização de fornecimento;
- d) conferência dos itens entregues;
- e) controle de quantidade e qualidade;
- f) verificação das condições de higiene, embalagem e conservação;
- g) registro de inconformidades;
- h) recusa de produtos inadequados;
- i) solicitação de substituição;
- j) liquidação e pagamento;
- k) aplicação de sanções em caso de descumprimento.

Essa capacitação poderá ocorrer por reunião interna, despacho orientativo, manual simplificado, checklist de fiscalização ou treinamento promovido pela área de compras/licitações, controle interno, vigilância sanitária ou setor responsável.

10.6. Providências relacionadas à fiscalização

A Administração deverá designar formalmente fiscal e gestor da contratação, ou servidor responsável pelo acompanhamento da execução, cabendo-lhes verificar se os produtos foram entregues conforme as condições estabelecidas.

A fiscalização deverá observar, no mínimo:

- a) se a entrega ocorreu no prazo e local definidos;
- b) se a quantidade corresponde à solicitação;
- c) se os produtos estão adequadamente embalados;
- d) se há sinais de deterioração, violação, contaminação ou má conservação;
- e) se os alimentos apresentam qualidade compatível com o objeto;
- f) se houve atendimento à composição mínima solicitada;
- g) se a temperatura e o acondicionamento são adequados, quando aplicável;
- h) se os produtos recusados foram substituídos;
- i) se houve descumprimento recorrente pelo fornecedor.





A conferência deverá ser registrada em documento próprio, como termo de recebimento, relatório simplificado, checklist ou atesto na nota fiscal.

10.7. Providências sanitárias e de segurança alimentar

Considerando que o objeto envolve alimentos, a Administração deverá exigir dos credenciados, conforme a natureza do fornecedor e o tipo de produto, documentação sanitária compatível, podendo incluir:

- a) alvará de funcionamento;
- b) licença sanitária;
- c) declaração de produção própria, quando aplicável;
- d) comprovação de regularidade como produtor rural, agricultor familiar, cooperativa, agroindústria, MEI, ME ou EPP;
- e) observância das boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos;
- f) responsabilidade pela qualidade e segurança dos produtos fornecidos.

A Administração também deverá prever que produtos entregues em desconformidade, vencidos, deteriorados, mal acondicionados ou impróprios para consumo deverão ser recusados, cabendo ao fornecedor substituí-los sem custo adicional.

10.8. Providências orçamentárias e financeiras

Antes de cada contratação específica, a unidade competente deverá verificar a existência de disponibilidade orçamentária e providenciar a emissão da respectiva nota de empenho.

Como a execução será sob demanda, o credenciamento não gera obrigação de contratação mínima pela Administração. A despesa somente será realizada quando houver necessidade concreta, autorização da autoridade competente, disponibilidade orçamentária e emissão do instrumento correspondente.

Essa sistemática permite melhor controle financeiro, evita contratação desnecessária e assegura que o pagamento ocorra apenas após o fornecimento efetivamente realizado e aceito pela Administração.

10.9. Conclusão

Dessa forma, previamente à contratação, a Administração deverá concluir a pesquisa de preços, definir a composição dos itens, elaborar o Termo de Referência, publicar o edital de credenciamento, habilitar os fornecedores, designar fiscal e gestor, orientar os servidores responsáveis e estabelecer rotina de controle da execução.

Quanto à formalização, recomenda-se que o edital e o Termo de Referência prevejam expressamente que as demandas decorrentes do credenciamento poderão ser formalizadas, conforme o caso, por **contrato administrativo** ou, quando cabível, por **nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente**, especialmente nas hipóteses de fornecimento pontual, entrega imediata, baixa complexidade ou ausência de obrigações futuras relevantes.

Tal solução confere maior eficiência administrativa, reduz burocracia desnecessária, preserva a segurança jurídica da contratação e permite que a Administração utilize o credenciamento de forma flexível, controlada e compatível com a demanda real.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES





Para fins do presente Estudo Técnico Preliminar, foram analisadas possíveis contratações correlatas e/ou interdependentes à solução pretendida, considerando que o objeto principal consiste no **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos**, com execução sob demanda, conforme necessidade da Administração.

Entende-se por contratações correlatas aquelas que, embora não integrem diretamente o objeto principal, possuem alguma relação com a demanda, podendo complementar ou auxiliar sua execução. Já as contratações interdependentes são aquelas sem as quais a execução do objeto principal ficaria inviabilizada ou significativamente comprometida.

11.1. Contratações correlatas identificadas

A contratação pretendida poderá se relacionar, de forma indireta ou complementar, com outras contratações administrativas já existentes ou futuras, especialmente aquelas voltadas à realização de eventos, reuniões, encontros institucionais, capacitações, atividades socioassistenciais, ações culturais, ações de desenvolvimento local, solenidades públicas e demais atividades promovidas pela Administração Municipal.

Podem ser consideradas correlatas, conforme o caso:

- a) contratação de estruturas para eventos, como mesas, cadeiras, tendas, sonorização, iluminação e equipamentos de apoio;
- b) contratação de serviços de limpeza, organização e apoio operacional em eventos públicos;
- c) aquisição de materiais descartáveis ou reutilizáveis, quando não estiverem incluídos na composição do café colonial;
- d) contratação de transporte ou logística de apoio, quando a entrega não for assumida pelo fornecedor credenciado;
- e) aquisição de gêneros alimentícios para outras finalidades administrativas;
- f) contratações relacionadas a ações de agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias, economia solidária ou fomento ao desenvolvimento local;
- g) contratações de coffee break, lanches, refeições ou alimentação institucional para eventos específicos;
- h) ações e programas de incentivo a produtores rurais, associações, cooperativas, microempreendedores e pequenos negócios locais.

Tais contratações podem dialogar com a presente solução, mas não se confundem com o objeto ora analisado, que possui finalidade específica: formar cadastro de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos, mediante condições previamente estabelecidas em edital.

11.2. Contratações interdependentes

No presente caso, **não se identifica contratação interdependente indispensável** à viabilidade da solução, uma vez que o fornecimento de café colonial poderá ser executado diretamente pelos fornecedores credenciados, mediante solicitação da Administração, emissão de nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

A solução foi concebida justamente para reduzir a dependência de outras contratações ou estruturas administrativas, transferindo ao fornecedor credenciado a responsabilidade pelo fornecimento dos produtos em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte e entrega, conforme definido no Termo de Referência.

Assim, a contratação não depende, em regra, de contratação autônoma de mão de obra para preparo, aquisição separada de insumos, estrutura permanente de cozinha, equipamentos próprios de armazenamento ou equipe específica para manipulação de alimentos.





11.3. Possíveis interfaces com outras contratações

Embora não haja interdependência direta, poderão existir interfaces pontuais com outras contratações da Administração, especialmente quando o café colonial for utilizado em eventos, reuniões, capacitações ou ações institucionais.

Nessas hipóteses, a unidade demandante deverá verificar previamente se determinados itens acessórios estarão incluídos na demanda do café colonial ou se serão atendidos por outra contratação já existente. Essa providência evita duplicidade de despesas e melhora a organização da execução.

Exemplificativamente, deverá ser verificado:

- a) se o fornecimento incluirá descartáveis, bandejas, recipientes, guardanapos, copos, pratos e talheres;
- b) se haverá necessidade de mesas, cadeiras, toalhas, tendas ou estrutura física;
- c) se o local de entrega possui condições mínimas para recebimento dos alimentos;
- d) se será necessária equipe de apoio para organização ou distribuição;
- e) se o evento já possui contrato próprio de estrutura, limpeza, apoio ou logística;
- f) se há contratação vigente de coffee break, lanches ou alimentação que possa atender a mesma finalidade.

Essa análise deverá ser feita caso a caso, no momento da solicitação da demanda, a fim de evitar sobreposição de objetos e garantir o uso racional dos recursos públicos.

11.4. Prevenção de duplicidade de contratação

A Administração deverá adotar cautela para que o objeto do presente credenciamento não seja utilizado de forma sobreposta a outras contratações com finalidade idêntica ou semelhante.

Antes da emissão de cada nota de empenho, autorização de fornecimento ou ordem de fornecimento, recomenda-se que a unidade requisitante verifique:

- a) se a demanda já está contemplada em contrato ou ata vigente;
- b) se há outro procedimento em andamento com objeto semelhante;
- c) se o fornecimento pretendido é compatível com a finalidade do credenciamento;
- d) se os itens solicitados não representam duplicidade com outro contrato de alimentação, coffee break ou buffet;
- e) se a contratação está vinculada a uma necessidade administrativa concreta e devidamente justificada.

Essa providência assegura melhor controle da despesa, evita fragmentação indevida e garante que o credenciamento seja utilizado apenas dentro dos limites de sua finalidade.

11.5. Relação com políticas de desenvolvimento local e agricultura familiar

A presente solução também poderá manter relação correlata com políticas públicas ou ações administrativas voltadas ao fomento da economia local, agricultura familiar, cooperativas, associações, agroindústrias, microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte.

Contudo, essa relação não implica dependência jurídica ou operacional de outro contrato. Trata-se de alinhamento estratégico da contratação com objetivos de desenvolvimento local, valorização da produção regional e fortalecimento de pequenos fornecedores.

Assim, sempre que possível, a Administração poderá articular a divulgação do credenciamento junto a produtores, cooperativas, associações e entidades representativas, de modo a ampliar a participação de potenciais interessados, sem prejuízo da observância dos requisitos legais, sanitários, fiscais e técnicos exigidos no edital.





11.6. Conclusão

Conclui-se que a presente contratação poderá possuir **contratações correlatas**, especialmente aquelas vinculadas à realização de eventos, apoio logístico, aquisição de materiais acessórios, serviços de limpeza, estrutura física e demais ações institucionais que eventualmente utilizem o café colonial como parte de sua programação.

Entretanto, **não foram identificadas contratações interdependentes indispensáveis** à execução da solução, uma vez que o modelo de credenciamento permitirá o fornecimento sob demanda diretamente pelos fornecedores habilitados, com responsabilidade destes quanto à qualidade, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos.

Dessa forma, a contratação pretendida é autônoma em sua finalidade principal, mas deverá ser executada com controle prévio de eventual sobreposição com outros contratos ou atas vigentes, especialmente para evitar duplicidade de despesas e assegurar melhor aproveitamento dos recursos públicos.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL

A presente contratação, embora não envolva obra, serviço de engenharia ou fornecimento de bens permanentes, poderá gerar impactos ambientais indiretos relacionados ao **fornecimento de café colonial e itens correlatos**, especialmente em razão da produção, preparo, acondicionamento, transporte, entrega, consumo e eventual descarte de resíduos.

Os impactos ambientais possíveis estão associados, principalmente, ao uso de embalagens, geração de resíduos orgânicos, utilização de materiais descartáveis, consumo de água e energia no preparo dos alimentos, transporte dos produtos, descarte de sobras e acondicionamento inadequado de resíduos.

Dessa forma, a Administração deverá prever medidas mitigadoras no Termo de Referência e nos instrumentos de convocação, buscando reduzir impactos ambientais, evitar desperdícios e estimular práticas sustentáveis na execução do objeto.

12.1. Possíveis impactos ambientais identificados

Na execução da contratação, poderão ocorrer os seguintes impactos ambientais:

- a) geração de resíduos orgânicos decorrentes de sobras de alimentos;
- b) geração de resíduos recicláveis, como embalagens plásticas, papel, papelão, caixas, bandejas e recipientes;
- c) utilização de materiais descartáveis, como copos, pratos, talheres, guardanapos e embalagens individuais;
- d) consumo de água, energia elétrica e gás na produção, higienização, preparo e conservação dos alimentos;
- e) emissão de poluentes decorrentes do transporte dos produtos até o local de entrega;
- f) risco de desperdício de alimentos em caso de estimativa inadequada de quantidades;
- g) descarte inadequado de embalagens e resíduos pós-consumo;
- h) utilização de embalagens não recicláveis ou de difícil destinação ambiental;
- i) possível utilização excessiva de produtos de limpeza, higienização e conservação.

12.2. Medidas mitigadoras gerais

Para minimizar os impactos ambientais, deverão ser adotadas, sempre que possível, as seguintes medidas:





- a) planejamento adequado das quantidades solicitadas, evitando pedidos acima da necessidade real;
- b) fornecimento sob demanda, conforme consumo estimado, reduzindo sobras e desperdícios;
- c) preferência por embalagens recicláveis, biodegradáveis, retornáveis ou de menor impacto ambiental;
- d) redução do uso de embalagens individuais, quando não houver necessidade sanitária ou operacional;
- e) utilização racional de materiais descartáveis;
- f) incentivo ao uso de itens reutilizáveis, quando compatível com a execução e com as normas sanitárias;
- g) acondicionamento adequado dos alimentos, evitando perdas por transporte inadequado;
- h) orientação para separação dos resíduos recicláveis e orgânicos, quando houver estrutura disponível;
- i) destinação adequada dos resíduos gerados durante a entrega e consumo;
- j) priorização de fornecedores locais ou regionais, quando possível, reduzindo deslocamentos e impactos logísticos.

12.3. Requisitos de baixo consumo de energia, água e outros recursos

Embora o objeto não envolva aquisição direta de equipamentos, deverá ser recomendado que os fornecedores credenciados adotem boas práticas de produção, preparo, armazenamento e transporte, com uso racional de recursos naturais e insumos. Nesse sentido, poderão ser exigidas ou recomendadas as seguintes práticas:

- a) utilização racional de água nos processos de higienização e preparo;
- b) uso eficiente de energia elétrica, gás ou outros recursos utilizados na produção;
- c) manutenção adequada de equipamentos de refrigeração, freezers, fornos e estufas, quando utilizados;
- d) organização da produção para evitar desperdício de insumos;
- e) planejamento de rotas de entrega para reduzir deslocamentos desnecessários;
- f) preferência por entregas consolidadas, sempre que possível;
- g) utilização de recipientes adequados para conservar os alimentos e evitar perdas;
- h) redução de perdas durante armazenamento, transporte e entrega.

Essas medidas contribuem para a sustentabilidade da contratação e para o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros envolvidos.

12.4. Gestão de resíduos e sobras de alimentos

A Administração deverá orientar que os fornecedores realizem o fornecimento em quantidades compatíveis com a demanda solicitada, evitando o preparo e entrega de alimentos em excesso.

As sobras de alimentos deverão ser tratadas de forma adequada, observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar. Não deverão ser reaproveitados alimentos que tenham sido expostos ao consumo coletivo, manipulados de forma inadequada ou mantidos fora das condições de conservação recomendadas.

Sempre que aplicável, os resíduos orgânicos deverão ser separados dos resíduos recicláveis, possibilitando destinação ambientalmente adequada, conforme estrutura disponível no local de entrega ou evento.





A unidade demandante também deverá planejar previamente o número de pessoas atendidas, horário, composição e quantidade de alimentos, evitando desperdícios e descarte desnecessário.

12.5. Embalagens, descartáveis e materiais acessórios

Quando houver necessidade de utilização de embalagens, recipientes ou materiais descartáveis, deverá ser dada preferência a itens de menor impacto ambiental, tais como:

- a) embalagens recicláveis;
- b) embalagens de papel ou papelão, quando adequadas;
- c) recipientes retornáveis ou reutilizáveis, quando possível;
- d) materiais biodegradáveis, quando disponíveis e economicamente viáveis;
- e) redução de plásticos de uso único;
- f) eliminação de embalagens excessivas ou desnecessárias.

O Termo de Referência poderá prever que, sempre que possível, o fornecedor evite o uso excessivo de embalagens individuais e adote soluções de acondicionamento coletivo, desde que preservadas a higiene, a qualidade e a segurança alimentar.

12.6. Logística reversa, desfazimento e reciclagem

Considerando a natureza do objeto, não há previsão de fornecimento de bens permanentes que exijam desfazimento patrimonial ou logística reversa típica de equipamentos, eletroeletrônicos, pilhas, baterias ou bens duráveis.

Contudo, quando houver utilização de embalagens retornáveis, caixas plásticas, bandejas, recipientes, suportes ou materiais reutilizáveis pertencentes ao fornecedor, deverá ser prevista a responsabilidade do próprio fornecedor pela retirada, higienização, reutilização ou destinação adequada desses materiais.

No caso de embalagens recicláveis ou descartáveis, deverá ser recomendada a separação e destinação adequada dos resíduos, preferencialmente mediante encaminhamento à coleta seletiva, reciclagem ou outro sistema de destinação ambientalmente correto existente no Município.

Quando aplicável, o edital poderá prever que o fornecedor deverá recolher embalagens, recipientes ou materiais acessórios utilizados na entrega, especialmente quando se tratar de itens retornáveis ou de maior volume.

12.7. Priorização de fornecedores locais e redução de impacto logístico

A contratação por credenciamento poderá contribuir para a redução de impactos ambientais quando permitir a participação de fornecedores locais ou regionais, pois a proximidade entre o local de produção e o local de entrega tende a reduzir deslocamentos, consumo de combustível, emissão de poluentes e custos logísticos.

Além do aspecto ambiental, essa medida também fortalece a economia local e favorece a entrega de produtos mais frescos, com menor necessidade de armazenamento prolongado e menor risco de perdas.

Assim, sem prejuízo da observância da competitividade e da legislação aplicável, a Administração poderá estruturar a contratação de modo a estimular a participação de fornecedores locais e regionais aptos ao atendimento da demanda.

12.8. Responsabilidades dos fornecedores credenciados

Os fornecedores credenciados deverão se responsabilizar por:

- a) acondicionar corretamente os alimentos durante o transporte e entrega;
- b) evitar desperdício de insumos e produtos;
- c) utilizar embalagens adequadas e, sempre que possível, recicláveis ou reutilizáveis;





- d) observar boas práticas de higiene, manipulação e conservação;
- e) retirar materiais retornáveis de sua propriedade, quando utilizados;
- f) substituir produtos inadequados sem gerar descarte irregular;
- g) cumprir normas sanitárias e ambientais aplicáveis;
- h) orientar sua equipe quanto ao descarte correto de resíduos gerados na execução.

O descumprimento dessas obrigações poderá ensejar registro de ocorrência, recusa do recebimento, solicitação de substituição dos produtos e eventual aplicação das penalidades previstas no edital e na legislação aplicável.

12.9. Conclusão

Os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados **baixos a moderados** e podem ser adequadamente mitigados mediante planejamento das quantidades, fornecimento sob demanda, redução de desperdício, uso racional de embalagens e descartáveis, correta destinação de resíduos, preferência por materiais recicláveis ou reutilizáveis e estímulo à contratação de fornecedores locais ou regionais.

Não se identifica, em regra, necessidade de logística reversa complexa ou desfazimento de bens permanentes, tendo em vista que o objeto se refere ao fornecimento de alimentos. Contudo, quando houver utilização de embalagens, recipientes ou materiais retornáveis, deverá ser prevista a responsabilidade do fornecedor pela retirada e destinação adequada.

Assim, a solução mostra-se ambientalmente viável, desde que o Termo de Referência contemple requisitos mínimos de sustentabilidade, controle de desperdício, gestão de resíduos e responsabilidade dos fornecedores quanto ao acondicionamento, transporte, entrega e destinação de materiais utilizados na execução.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Após a análise da necessidade administrativa, das alternativas disponíveis no mercado, da forma de execução, dos possíveis impactos, dos resultados pretendidos e das providências necessárias à implementação da solução, conclui-se que a contratação pretendida é **adequada, necessária e compatível com o interesse público**, especialmente quando estruturada por meio de **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos**.

A demanda identificada pela Administração não se limita à aquisição isolada de gêneros alimentícios, mas envolve a necessidade de disponibilizar uma solução organizada, flexível e eficiente para atendimento de eventos, reuniões, ações institucionais, atividades administrativas, socioassistenciais, culturais ou demais demandas públicas que justifiquem o fornecimento de café colonial.

Nesse contexto, o modelo de credenciamento se apresenta como a alternativa mais adequada, pois permite a formação de cadastro de fornecedores previamente habilitados, possibilitando a contratação conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de consumo mínimo e sem concentração da execução em apenas um fornecedor.

13.1. Adequação técnica da contratação

Do ponto de vista técnico, a contratação mostra-se adequada porque o objeto possui natureza diversificada e pode ser atendido por diferentes fornecedores, conforme sua especialidade e capacidade produtiva.

O café colonial pode envolver panificados, doces, salgados, bebidas, produtos coloniais, embutidos, queijos, itens artesanais, produtos da agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias, MEIs, microempresas e empresas de pequeno porte. Assim, a





contratação por credenciamento possibilita maior diversidade, qualidade e aderência à realidade do mercado local e regional.

Além disso, o modelo permite que a Administração estabeleça previamente requisitos mínimos de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte, entrega, documentação sanitária, fiscalização e substituição de produtos inadequados, conferindo maior segurança à execução.

13.2. Adequação econômica da contratação

Sob o aspecto econômico, a contratação também se revela adequada, pois será executada **sob demanda**, com pagamento apenas pelos fornecimentos efetivamente realizados e aceitos pela Administração.

Esse formato evita contratação excessiva, reduz desperdício de alimentos, permite melhor planejamento financeiro e possibilita a utilização dos recursos públicos de forma proporcional à necessidade real.

A definição dos preços deverá ser precedida de pesquisa de mercado, com utilização de contratações públicas similares, consultas ao PNCP, TCE/PR, orçamentos locais e demais parâmetros admitidos pela legislação, assegurando compatibilidade dos valores com a realidade praticada no mercado.

13.3. Adequação administrativa e operacional

A solução também é adequada do ponto de vista administrativo, pois reduz a necessidade de a Administração assumir diretamente atividades operacionais relacionadas à compra fracionada de insumos, preparo, manipulação, armazenamento, transporte e organização dos alimentos.

Com o credenciamento, os fornecedores assumem a responsabilidade pelo fornecimento dos produtos em condições adequadas, cabendo à Administração realizar o planejamento da demanda, convocação dos credenciados, emissão da nota de empenho ou instrumento equivalente, fiscalização, recebimento e pagamento.

Esse modelo permite melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, além de conferir maior flexibilidade para atendimento de demandas pontuais, eventuais ou programadas.

13.4. Adequação social e de desenvolvimento local

A contratação também se mostra adequada por possibilitar o fortalecimento da economia local e regional, especialmente ao permitir a participação de produtores rurais, agricultores familiares, cooperativas, associações, agroindústrias, MEIs, microempresas, empresas de pequeno porte, panificadoras, confeitarias e demais fornecedores aptos.

O café colonial possui forte identidade cultural, artesanal e regional, de modo que a contratação poderá contribuir para a valorização da produção local, geração de renda, incentivo à formalização e fortalecimento de pequenos negócios.

Assim, a solução não atende apenas à necessidade imediata de fornecimento de alimentação, mas também se alinha a objetivos de desenvolvimento econômico, inclusão produtiva e valorização das cadeias produtivas locais e regionais.

13.5. Adequação jurídica da solução

A contratação por credenciamento mostra-se juridicamente compatível com a natureza do objeto, especialmente por permitir a contratação de múltiplos fornecedores aptos, mediante critérios objetivos, isonômicos e previamente definidos no edital.

O procedimento deverá observar as disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto ao planejamento, justificativa da contratação, pesquisa de preços, publicidade, habilitação, fiscalização, controle da execução e formalização das contratações decorrentes.





Também se mostra adequada a previsão de que as demandas específicas possam ser formalizadas, quando cabível, por **nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente**, sem prejuízo da celebração de contrato formal quando a complexidade, o valor ou a natureza da demanda assim recomendarem.

13.6. Conclusão final

Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é **viável, conveniente e oportuna**, mostrando-se adequada para o atendimento da necessidade pública identificada.

A solução por meio de **credenciamento de fornecedores aptos ao fornecimento de café colonial e itens correlatos** permite:

- a) atendimento flexível e sob demanda;
- b) participação de múltiplos fornecedores;
- c) valorização da produção local e regional;
- d) fomento à agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias e pequenos negócios;
- e) redução de desperdícios;
- f) melhor controle da despesa pública;
- g) pagamento apenas pelo fornecimento efetivamente realizado;
- h) melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros da Administração;
- i) maior diversidade e qualidade dos produtos;
- j) segurança administrativa, sanitária e operacional.

Assim, o presente Estudo Técnico Preliminar manifesta-se favoravelmente à continuidade da instrução processual, com a finalização do Termo de Referência, incorporação do relatório de pesquisa de preços, definição dos critérios de credenciamento, convocação e fiscalização, bem como adoção das demais providências necessárias à regular formalização do procedimento.

Portanto, a contratação mostra-se **adequada ao atendimento da necessidade a que se destina**, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo.

Eu, Secretário(a) Municipal de Administração do Município de Campo Mourão, no uso de minhas atribuições legais, declaro que tomei ciência e concordo com o inteiro teor do Estudo Técnico Preliminar (ETP) referente a esta contratação.

Declaro, ainda, que a contratação se mostra adequada, necessária e alinhada ao interesse público, atendendo aos princípios da Lei Federal nº 14.133/2021 e aos Decretos Municipais pertinentes, motivo pelo qual dou ciência e anuência para o prosseguimento dos trâmites administrativos necessários à deflagração do

Maria José Pereira da Silva

Secretária Municipal de Administração





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

procedimento de
credenciamento.
Campo Mourão/PR, 27 de junho
de 2026.

CHECKLIST PARA CONFERÊNCIA DA UNIDADE TÉCNICA

Descrição do requisito	Conformidade	Inconformidade	Não se aplica
Descrição e justificativa da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;	X		
I Requisitos da contratação;	X		
II Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;	X		
IV Demonstração da previsão da contratação no PCA sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;	X		
V Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;	X		
V Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis para a contratação, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções: a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com	X		





PREFEITURA DE CAMPO MOURÃO

CAMPO MOURÃO | CIDADE ESCOLA

potenciais contratadas, para coleta de contribuições;			
VI Estimativa do valor da contratação, acompanhada, quando couber, dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, pesquisa de preços ampla, com uso de múltiplas fontes, incluindo as fontes consultadas, os responsáveis pela coleta e a justificativa da metodologia adotada para estimar o valor;	X		
VII Pesquisa de preços;	X		
IX Parâmetros da pesquisa de preços;	X		
X Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;	X		
X Justificativas para o parcelamento ou não da contratação;	X		
XI Contratações correlatas e/ou interdependentes;	X		
XII Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;	X		
XIV Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;	X		
XV Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.	X		

