



SUMÁRIO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1	IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO	2
2	JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	3
3	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO	5
4	ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO.....	7
5	LEVANTAMENTO DE MERCADO	9
6	ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO	12
7	FONTE DE RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	18
8	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.....	19
9	DOS PARÂMETROS DA CONTRATAÇÃO	23
10	ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO	26
11	JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO	28
12	CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES	30
13	PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.....	31
14	DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS.....	32
15	PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO.....	33
16	POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.....	35
17	POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE.....	37



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Processo Administrativo nº **107/2025**

1 IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO, DO SOLICITANTE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA

1.1.1 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

1.2 Objeto: aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificações contidas neste estudo técnico preliminar.

1.3 Considerando a natureza e o objeto da contratação, o fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, deverá ocorrer de forma parcelada, em conformidade com o cronograma de entregas estabelecido pela Administração, elaborado de acordo com o cardápio planejado pela nutricionista responsável.

a) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de qualidade, higiene e conservação, obedecendo às exigências sanitárias, de rastreabilidade e às especificações técnicas definidas no Termo de Referência. Todos os produtos deverão estar devidamente embalados, identificados e compatíveis com os padrões exigidos pelo PNAE.

b) As entregas serão realizadas de forma parcelada, nos locais indicados pela Administração Municipal de Campo Bonito, em dias e quantidades definidos no cronograma oficial, o qual será elaborado pela nutricionista responsável pela alimentação escolar e poderá ser ajustado conforme necessidades operacionais ou variações no cardápio.

c) O fornecedor será responsável pelo transporte, acondicionamento, carga e descarga dos produtos em cada entrega, devendo substituir imediatamente quaisquer itens que estejam avariados, inadequados para consumo, vencidos ou em desacordo com as especificações técnicas e nutricionais do PNAE.

d) O cumprimento rigoroso dos **prazos, quantidades e periodicidade das entregas parceladas** é obrigatório, visando garantir o abastecimento contínuo da alimentação escolar e a execução adequada do cardápio, atendendo aos princípios da regularidade, eficiência e segurança alimentar.



e) Os fornecedores deverão apresentar Projeto de Venda contendo quantidades, cronograma de produção, sazonalidade e capacidade de fornecimento parcelado, compatível com as necessidades do cardápio da alimentação escolar.

f) Será obrigatória a apresentação de CAF (Cadastro da Agricultura Familiar) ou documento equivalente vigente, respeitando os limites individuais de venda estabelecidos pelo FNDE para cada exercício.

g) A seleção observará a ordem de prioridade do PNAE, conforme Resolução FNDE nº 06/2020:

I – Grupos formais (cooperativas e associações);

II – Grupos informais;

III – Agricultores familiares individuais.

Serão priorizados produtores locais e regionais.

h) Nas entregas parceladas, todos os produtos deverão ser provenientes da produção própria dos agricultores familiares vinculados ao Projeto de Venda, sendo vedada a aquisição de terceiros externos ao grupo familiar.

i) A Administração poderá exigir, a qualquer momento, documentos comprobatórios de origem, laudos de qualidade, notas de produtor, registros de inspeção e outras evidências para assegurar a conformidade das entregas.

j) O não cumprimento do cronograma parcelado, a entrega de produtos em desacordo com o cardápio ou a reincidência em irregularidades poderá acarretar não recebimento dos itens, rescisão contratual e aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

2 JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Contextualização da Necessidade

2.1.1 A necessidade de contratação decorre da obrigatoriedade legal de aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, que dispõem sobre a aplicação dos recursos do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

2.1.2 A Administração Municipal não dispõe de produção própria de alimentos nem de meios para



suprir internamente a demanda nutricional da rede municipal de ensino, fazendo-se necessária a contratação de grupos formais da Agricultura Familiar, devidamente organizados e habilitados, garantindo o atendimento ao cardápio escolar elaborado pela Nutricionista responsável, com qualidade, regularidade e segurança alimentar.

2.1.3 Trata-se de demanda contínua e planejada anualmente, essencial para o fornecimento adequado da alimentação escolar, respeitando o calendário letivo, o cardápio escolar e as diretrizes de aquisição mínima de 30% dos recursos do PNAE junto à Agricultura Familiar.

2.1.4 Assim, a contratação é necessária e plenamente justificada para assegurar o cumprimento das normativas do PNAE, fortalecer a Agricultura Familiar, garantir a oferta regular de alimentos saudáveis aos estudantes e atender às exigências legais e nutricionais estabelecidas para a alimentação escolar municipal.

2.2 Diagnóstico da Situação Atual

2.2.1 A situação atual da Administração evidencia os seguintes aspectos relevantes:

- a) Existe contrato vigente para o fornecimento de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar; porém, o quantitativo disponível não é suficiente para atender ao calendário escolar do próximo ano, sendo necessária nova contratação para complementar a demanda;
- b) A Administração Municipal de Campo Bonito não possui estrutura própria de produção, seleção, beneficiamento ou logística capaz de suprir, de forma direta, a demanda de gêneros alimentícios previstos no cardápio escolar elaborado pela Nutricionista responsável, tornando indispensável a aquisição junto a grupos formais da Agricultura Familiar;

2.3 Consequências da Situação Diagnosticada

2.3.1 Caso a contratação não seja realizada, o Município de Campo Bonito poderá enfrentar as seguintes consequências:

- a) Descumprimento da legislação federal (Lei nº 11.947/2009 e Resolução/CD/FNDE nº 06/2020), que determina a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para a alimentação escolar, gerando risco de apontamentos pelos órgãos de controle;
- b) Impossibilidade de garantir o fornecimento regular dos alimentos necessários ao cumprimento do cardápio escolar, comprometendo a oferta adequada de alimentação aos estudantes da rede municipal;



- c) Prejuízos nutricionais e operacionais, impactando diretamente a qualidade da alimentação escolar, podendo afetar o rendimento e o bem-estar dos alunos;
- d) Fragilização da relação institucional com a Agricultura Familiar local e regional, comprometendo o desenvolvimento econômico dos agricultores e o cumprimento da política pública de fortalecimento da Agricultura Familiar;
- e) Comprometimento da imagem da Administração Pública pela não observância de exigências legais e pela interrupção de um programa essencial, socialmente relevante e de caráter contínuo;

2.4 Fundamentação da Contratação

2.4.1 Diante desse cenário, a nova contratação justifica-se:

- a) Pela necessidade de garantir, com antecedência, a aquisição dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio escolar, assegurando o início e a continuidade da alimentação escolar no próximo ano letivo;
- b) Pela impossibilidade de utilização ou prorrogação de contratos anteriores, cujo quantitativo disponível é insuficiente para atender ao calendário escolar, exigindo a deflagração de nova Chamada Pública, conforme normas do PNAE;
- c) Pela importância de assegurar que os alimentos sejam fornecidos de forma organizada, padronizada, dentro dos padrões de qualidade, segurança alimentar e valor nutricional exigidos pela Administração e pela Nutricionista responsável;
- d) Pela necessidade de que os grupos formais contratados possuam regularidade documental, capacidade produtiva e logística adequada, observando as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, incluindo as disposições da ANVISA e demais legislações pertinentes;
- e) Pela relevância social, nutricional e educacional da alimentação escolar, que constitui direito dos estudantes e política pública essencial, demandando a realização de Chamada Pública específica para aquisição dos gêneros da Agricultura Familiar, conforme determina o PNAE.

3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

3.1 Fundamentação Jurídica da Modalidade e do Modelo de Contratação

3.1.1 A presente contratação será realizada por meio de Chamada Pública, conforme previsto na Lei



Federal nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que estabelecem as diretrizes para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.2 Dispositivos Legais Aplicáveis

3.2.1 A contratação pauta-se, especialmente, nos seguintes dispositivos legais:

a) **Lei Federal nº 14.133/2021**, em especial:

Art. 5º, que define os princípios que regem a licitação pública, como a eficiência, a economicidade, a competitividade, o planejamento e o interesse público.

Art. 6º, inciso XLIII, que conceitua “credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados;”

Art. 78º, São procedimentos auxiliares das licitações e das contratações regidas por esta Lei: I - credenciamento; II - pré-qualificação; III - procedimento de manifestação de interesse; IV - sistema de registro de preços; V - registro cadastral;

Art. 79, que determina “ O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação: I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

Art. 74, É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: inciso IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

b) Regulamentação local, como o **Decreto Municipal nº 3611/2024**, que regulamenta a aplicação da Lei nº 14.133/2021 no âmbito do Município.

3.3 Justificativa para Adoção da Modalidade Chamamento Público

3.3.1 A adoção do **Credenciamento**, a ser executado por meio de **Chamada Pública**, mostra-se a solução mais adequada para a presente contratação, em consonância com as hipóteses previstas na Lei nº **14.133/2021**. Trata-se de modelo que permite **contratação paralela e não excludente**, possibilitando a participação de diversos fornecedores que atendam simultaneamente às necessidades da Administração definidas no Termo de Referência, com critérios objetivos de julgamento, prescindindo de análise técnica complexa.

3.3.2 Nos termos do art. 6º, inciso XLIII, o credenciamento constitui processo administrativo de chamamento público, por meio do qual todos os interessados que cumprirem os requisitos previamente estabelecidos podem se habilitar e prestar o objeto contratado. Ademais, a contratação



é classificada como inexigível, conforme art. 74, inciso IV, considerando a inviabilidade de competição característica desse procedimento.

3.3.3 O credenciamento é reconhecido pela Lei nº 14.133/2021 como **procedimento auxiliar** das contratações públicas (art. 78), com hipóteses e diretrizes definidas no art. 79, reforçando sua adequação técnica, jurídica e operacional para atender à demanda apresentada.

3.3.4 Dessa forma, o credenciamento mostra-se a alternativa mais eficiente para garantir o atendimento contínuo, plural e adequado às necessidades da Administração, assegurando conformidade legal, economicidade e ampla participação dos fornecedores.

3.3.5 Adicionalmente, a utilização do Pregão na sua forma eletrônica atende aos princípios da Administração Pública, pois:

- a) Assegura ampla participação, permitindo que todos os interessados que atendam aos requisitos se credenciem, garantindo isonomia e inclusão de pequenos fornecedores;
- b) Promove a transparência e a publicidade, uma vez que o edital permanece acessível para consulta e participação, facilitando o controle e o acompanhamento da sociedade e dos órgãos fiscalizadores;
- c) Garante eficiência e economicidade, permitindo múltiplas contratações simultâneas, evitando desabastecimento e assegurando melhores condições de fornecimento;
- d) Atende ao interesse público, especialmente quando se objetiva alcançar diversos produtores ou prestadores de serviço, distribuídos geograficamente ou com produções específicas, como é comum em Chamadas Públicas da Agricultura Familiar;
- e) Facilita a organização e padronização do fornecimento, uma vez que os requisitos técnicos, condições de entrega e critérios de credenciamento estão previamente estabelecidos no Termo de Referência;
- f) Compatibiliza-se com as diretrizes do PNAE, quando aplicável, e com políticas públicas que exijam contratação direta de agricultores familiares, mantendo conformidade com o arcabouço legal.

4 ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

4.1 Fundamentação e Critérios de Levantamento

- a) O quantitativo estimado de gêneros alimentícios a serem adquiridos foi definido com base nas informações fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação e pelo setor de Alimentação Escolar, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, distribuídos por etapa e modalidade, bem como a necessidade nutricional definida no cardápio



oficial a ser elaborado pela nutricionista responsável, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

b) O levantamento considerou ainda a obrigatoriedade legal de aquisição de produtos da Agricultura Familiar, prevista na Lei Federal nº 11.947/2009, que determina o mínimo de 30% dos recursos do PNAE destinados à compra direta desses fornecedores.

4.2 Resultado do Levantamento de Necessidades

4.2.1 Com base nas informações consolidadas pela Secretaria Municipal de Educação e nos cadastros das unidades escolares, verificou-se que a rede municipal de ensino possui matrículas distribuídas entre Educação Infantil, Ensino Fundamental (Anos Iniciais e Finais).

4.2.2 Para fins de definição das quantidades a serem adquiridas, foram considerados:

- a) o **total geral de estudantes matriculados** na rede municipal, conforme registros oficiais da Secretaria Municipal de Educação;
- b) o **cardápio elaborado pela nutricionista responsável**, que determina os gêneros alimentícios necessários e suas porções;
- c) o **número de dias letivos** previstos no calendário escolar;
- d) a **frequência de uso** de cada item alimentar no planejamento nutricional;
- e) a necessidade de garantir **regularidade e continuidade** na oferta da alimentação escolar em todas as unidades da rede.

4.3 Critérios Utilizados para Definição dos Quantitativos

4.3.1 A definição dos quantitativos estimados observou os seguintes critérios:

- a) Base legal – observância à Lei Federal nº 11.947/2009 e à Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que determinam a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar com base no cardápio planejado e nas necessidades nutricionais dos alunos da rede pública;
- b) Planejamento alimentar – utilização do cardápio oficial elaborado pela nutricionista responsável, considerando porções, frequência semanal/mensal de consumo e composição mínima exigida pelo PNAE;
- c) Adequação às necessidades da rede – consideração das informações fornecidas pelas unidades escolares acerca da quantidade de refeições servidas, etapas de ensino atendidas e turnos (matutino, vespertino e integral), sem necessidade de detalhar quantitativos de matrículas;



- d) Projeção do calendário escolar – cálculo baseado no número total de dias letivos, conforme calendário aprovado pela Secretaria Municipal de Educação;
- e) Compatibilidade orçamentária – alinhamento dos quantitativos e do valor estimado aos recursos disponíveis do PNAE e às previsões constantes da Lei Orçamentária Anual (LOA);
- f) Logística e capacidade operacional – consideração das condições de armazenamento, distribuição, recebimento escalonado e conservação dos alimentos nas unidades escolares, garantindo manutenção da qualidade e segurança alimentar;
- g) Margem técnica de segurança – adoção de margem mínima para ajustes decorrentes de variações no consumo, demanda eventual de unidades escolares e reposições necessárias, evitando desperdícios.

4.3.2 Os critérios foram aplicados de forma a assegurar a coerência entre a demanda real e o quantitativo estimado, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

4.4 Consolidação dos Quantitativos

4.4.1 O detalhamento dos gêneros alimentícios a serem adquiridos da Agricultura Familiar, incluindo descrição técnica, especificações de qualidade, unidade de fornecimento, sazonalidade, condições sanitárias obrigatórias e quantitativos estimados conforme o cardápio da alimentação escolar, encontra-se integralmente consolidado no Termo de Referência.

4.4.2 O referido documento integra este processo administrativo e servirá como base para a **Chamada Pública**, bem como para a futura contratação, recebimento e execução contratual, garantindo conformidade com as exigências do PNAE e com a legislação vigente.

5 LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 Finalidade do Levantamento de Mercado

5.1.1 Em atendimento ao disposto nos **arts. 23 e 24 da Lei Federal nº 14.133/2021**, foi realizado levantamento de mercado com a finalidade de:

- a) Estimar os valores de referência para a aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar;
- b) Verificar a disponibilidade e a capacidade de oferta dos produtores e grupos formais da Agricultura Familiar;
- c) Avaliar a viabilidade econômica da contratação e a compatibilidade dos preços praticados no



mercado local e regional;

d) Confirmar a existência de fornecedores aptos a atender às especificações, quantidades e critérios estabelecidos no cardápio escolar.

5.2 Fontes Utilizadas na Pesquisa de Preços

5.2.1 Sistemas oficiais de Governo: Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):

☐ SIM ☒ NÃO

5.2.2 Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 01 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente, obtidas a partir do portal BLL Compras:

☒ SIM ☐ NÃO

a) Como parte dessa análise, foi considerado o Processo Administrativo nº 15/2025, decorrente do Edital de Chamada Pública nº 01/2025, do Município de Pato Branco, homologado no ano de 2025 e referente ao mesmo objeto. Os dados utilizados foram obtidos a partir do valor de referência do presente edital, contribuindo para a composição da média de mercado e para a análise da viabilidade econômica da presente contratação.

b) Como parte dessa análise, foi considerado o Edital de Chamada Pública nº 01/2022, do Município de Londrina – PR, homologado no ano de 2022 e referente ao mesmo objeto. Os dados utilizados foram obtidos a partir do valor de referência do presente edital, contribuindo para a composição da média de mercado e para a análise da viabilidade econômica da presente contratação.

c) Como parte dessa análise, foi considerado o Edital de Chamada Pública nº 04/2025, do Município de Planalto – PR, referente ao mesmo objeto. Os dados utilizados foram obtidos a partir do valor de referência do presente edital, contribuindo para a composição da média de mercado e para a análise da viabilidade econômica da presente contratação.

5.2.3 Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso:



☐ SIM ☒ NÃO

5.2.4 Pesquisa direta com no mínimo 03 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 06 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital:

☒ SIM ☐ NÃO

a) As empresas que apresentaram os orçamentos foram:

- **BOSCARDIN & GIACOMELLI LTDA - CNPJ nº 86.805.710/0001-04;**
- **C. A. GRZYBOWSKI E CIA LTDA - CNPJ nº 12.950.750/0001-03;**
- **SISCOOPLAF - CNPJ nº 09.097.647/0001-58;**
- **COAFASG - CELEIRO DO AGRICULTOR - CNPJ nº 11.843.518/0001-03;**

5.3 Critérios Considerados na Pesquisa de Preços

5.3.1 A pesquisa foi conduzida considerando:

- a) Composição e equivalência dos produtos – As cotações foram obtidas apenas de fornecedores que ofertaram cestas natalinas com itens, marcas e pesos compatíveis às especificações técnicas constantes deste Estudo Técnico Preliminar, assegurando homogeneidade entre as propostas analisadas;
- b) Foram desconsideradas cotações manifestamente discrepantes, superiores ou inferiores à média geral, que pudessem comprometer a fidedignidade do valor de referência;
- c) O valor estimado da contratação foi obtido pela **média aritmética simples** dos preços válidos, após a exclusão de valores atípicos;
- d) As propostas consideradas incluíram todos os **custos diretos e indiretos**, como aquisição, montagem, embalagem, transporte, carga, descarga e entrega das cestas no local determinado pela Administração Municipal;
- e) Representatividade dos preços no mercado local e regional, com atenção à realidade econômica do Município de Campo Bonito – PR.

5.4 Consolidação das Informações

5.4.1 As cotações e informações obtidas foram devidamente **consolidadas em planilha específica**, que integra este processo administrativo.



5.4.2 As informações servirão de base para a elaboração da **Estimativa de Custos**, a ser apresentada no **Termo de Referência**, em conformidade com o **art. 24, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**.

5.5 Observância aos Princípios da Administração Pública

5.5.1 O levantamento de mercado foi realizado em estrita observância aos princípios da **razoabilidade, economicidade, publicidade, motivação, planejamento e transparência**, garantindo a adequada formação do preço estimado, nos termos da legislação vigente.

6 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Finalidade da Estimativa de Valor

6.1.1 A estimativa de preços da presente contratação foi elaborada em conformidade com os **arts. 23 e 24 da Lei Federal nº 14.133/2021**, com a finalidade de:

- a) Definir o valor de referência para julgamento das propostas na Chamada Pública;
- b) Avaliar a viabilidade econômico-financeira da contratação;
- c) Comprovar a compatibilidade dos valores estimados com os recursos orçamentários disponíveis.

6.2 Metodologia Utilizada

6.2.1 A estimativa de preços foi obtida por meio de **levantamento de mercado combinado**, utilizando como fontes:

- a) Orçamentos obtidos diretamente com **fornecedores locais**, formalmente consultados por meio de solicitação de cotação, visando ampliar a amostragem e representar a realidade regional de preços praticados no segmento de serviços gráficos e comunicação visual.

6.2.2 A pesquisa considerou exclusivamente cotações válidas, observando os seguintes critérios:

- a) Compatibilidade dos serviços orçados com as especificações técnicas preliminares;
- b) Representatividade da amostra de preços obtida, para garantir confiabilidade na formação do valor estimado;
- c) Exclusão de eventuais valores manifestamente inexecutáveis ou excessivamente discrepantes, nos termos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021, a fim de preservar a coerência técnica e econômica da estimativa.

6.3 Consolidação da Estimativa



6.3.1 A consolidação das informações resultou na definição dos preços unitários estimados, calculados com base na **média aritmética simples** dos valores obtidos para cada item, os quais estão detalhados no Termo de Referência, contendo:

- a) A descrição técnica completa dos itens;
- b) A unidade de fornecimento de cada item;
- c) Os quantitativos estimados, conforme demanda das secretarias municipais;
- d) A classificação quanto à natureza da despesa:

6.3.2 O valor global estimado da presente contratação é de **R\$ 263.167,90 (duzentos e sessenta e três cento e sessenta e sete reais e noventa centavos)**, distribuído conforme as necessidades operacionais das Secretarias Requisitantes de Campo Bonito - PR.

6.3.3 Quadro de consolidação da estimativa de valor:

LOTE	ITEM	DESCRIPTIVO	UNI	QTDE	R\$ UNI	R\$ TOTAL
1	1	Abacate, fruta in natura, doce, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	kg	50	R\$ 6,07	R\$ 303,50
2	1	Abobrinha verde - deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres.	kg	120	R\$ 4,02	R\$ 482,40
3	1	Agnoline caseiro, recheio de carne de frango ou carne moída, congelado embalagem de 1000g . Rotulado com as informações mínimas, marca, endereço, data de produção e validade, ingredientes e informação nutricional.	kg	250	R\$ 36,06	R\$ 9.015,00
4	1	Alface (podendo ser fornecido do tipo americana, roxa, mimosa crespa ou lisa de acordo com a sazonalidade) - Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	uni	500	R\$ 4,67	R\$ 2.335,00
5	1	Alho, gráudo do tipo comum de primeira qualidade com bulbo (cabeça) inteira, frescas e são. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico em quantidade conforme solicitação, com etiqueta	kg	50	R\$ 43,23	R\$ 2.161,50



		informando o peso. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.				
6	1	Banana, de 1ª qualidade, frescas e sãs. No ponto maturação adequado para o consumo (nem verdes e nem muito maduras). Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento pontos pretos ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Reposição do produto no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado (verde ou " muito madura"), produto murcho ou danificado ou apodrecida. Entregar conforme o cronograma da merenda.	kg	500	R\$ 6,68	R\$ 3.340,00
7	1	Batata doce - roxa de 1ª qualidade, sem ramo, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	kg	800	R\$ 4,92	R\$ 3.936,00
8	1	Beterraba - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes na casca, mofo e partes podres.	kg	300	R\$ 4,43	R\$ 1.329,00
9	1	Bolacha colonial comum, embaladas em bandejas transparentes resistentes, ou em sacos plásticos resistentes, contendo etiquetas com rotulagem, peso, data validade e vencimento, peso de 1 kg.	kg	1000	R\$ 36,72	R\$ 36.720,00
10	1	Brócolis, cabeça fechada, fresca, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades, embalada em plástico transparente, tamanho de médio a grande	kg	500	R\$ 6,40	R\$ 3.200,00
11	1	Canjica de milho amarelo (peneira média), com rotulagem, nome do produtor, data de fabricação e validade - pacote contendo 1 kg	kg	800	R\$ 6,65	R\$ 5.320,00
12	1	Cenoura – 1ª qualidade, sem ramo, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes. Devendo ser bem desenvolvida.	kg	500	R\$ 4,65	R\$ 2.325,00
13	1	Cheiro verde em maços: cebolinha e salsinha, folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalados em saco plástico transparente, peso por embalagem aproximadamente 100g.	UNI maços	200	R\$ 3,14	R\$ 628,00
14	1	Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido.	kg	300	R\$ 5,40	R\$ 1.620,00
15	1	Couve-flor, cabeça fechada, selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UNI cabeça	250	R\$ 6,97	R\$ 1.742,50



16	1	Couve manteiga folha - com folha integras, livres de fungos, embaladas em sacos plásticos transparentes, com aproximadamente 100g.	UNI maços	100	R\$ 2,99	R\$ 299,00
17	1	Doce de fruta, pastoso, colonial (sabores uva e morango), contendo etiquetas com rotulagem, peso, data validade e vencimento, pote contendo 800g.	UNI / POTE	400	R\$ 18,27	R\$ 7.308,00
18	1	Fubá de milho amarelo, Embalagem plástica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1 Kg.	kg	1000	R\$ 5,01	R\$ 5.010,00
19	1	logurte integral com polpa de fruta sabores de morango, coco ou pêssago, embalagem plástica com capacidade de 1lt. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Apresentar registro sanitário. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Com SISBI	litro	800	R\$ 10,17	R\$ 8.136,00
20	1	Laranja, in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, sabor doce, frescas (e não murchas) e sãs (casca íntegra). No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos e/ou bolores, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionar caixas próprias de alimento. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto murcho e/ou danificado.	kg	800	R\$ 4,82	R\$ 3.856,00
21	1	Leite (barriga mole) integral pasteurizado, embalados em sacos plásticos resistentes de polietileno impresso e esterilizado de 1 litro, que contenha em seu rótulo tabela nutricional e prazo de validade. O produto deve ter registro de inspeção.	litro	900	R\$ 5,51	R\$ 4.959,00
22	1	Macarrão colonial espaguetti, com ovos, médio, congelado em bandeja com etiquetas de rotulagem, nome do produtor, data de fabricação, validade e peso de 1 kg	kg	800	R\$ 16,62	R\$ 13.296,00
23	1	Mandioca descascada, congelada em pacotes plásticos transparentes resistentes, contendo até 2 kg, etiquetados com rotulagem, nome do produtor e data de fabricação e validade.	kg	800	R\$ 7,28	R\$ 5.824,00
24	1	Manteiga sem sal, embalagem resistente de 500g, contendo dados de identificação do produto, com proteção interna pós tampa (lacre). O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	uni	400	R\$ 29,45	R\$ 11.780,00
25	1	Maracujá azedo, fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	200	R\$ 15,81	R\$ 3.162,00
26	1	Milho verde, espigas selecionadas, no ponto para cozimento, sem sinais de apodrecimento, limpas e acondicionadas em embalagens plásticas, conforme cronograma da merenda escolar.	kg	400	R\$ 7,43	R\$ 2.972,00
27	1	Morango de primeira qualidade, no tamanho e coloração característicos da espécie (sem morangos verdes), sãs (livre de enfermidades, insetos e larvas), grau médio de amadurecimento, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e	kg	1000	R\$ 28,67	R\$ 28.670,00



		firmes. Acondicionados em bandejas embalados com peso de 1 kg cada.				
28	1	Ovos brancos ou vermelhos de galinha, tamanho médio (classe M - Médio, tem entre 53 e 63 g) de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Fazenda, acomodados em cartelas com 30 (trinta) unidades cada cartela, sendo estas em perfeitas condições estruturais.	duzias	600	R\$ 9,30	R\$ 5.580,00
29	1	Pão de forma colonial, com peso mínimo 800g cada, embaladas em pacotes plásticos transparentes, com etiqueta de rotulagem, nome do produtor, data de fabricação e validade.	uni	2000	R\$ 13,76	R\$ 27.520,00
30	1	Pitaya, frutas frescas e sãs, que tenham atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, com grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	kg	300	R\$ 26,39	R\$ 7.917,00
31	1	Pepino (Referência Caipira), de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	200	R\$ 5,68	R\$ 1.136,00
32	1	Poncã de primeira qualidade. Fresca, madura, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.	kg	600	R\$ 5,15	R\$ 3.090,00
33	1	Pêssego, fruta in natura, tamanho médio, integra, firme, sem estragos, amassados e manchas, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, com ausência de sujidades, parasitas, insetos, bolores e larvas. Apresentando todas as características organolépticas. Embalagem transparente com etiqueta de pesagem.	kg	500	R\$ 12,21	R\$ 6.105,00
34	1	Queijo mussarela fatiado: produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten; em fatia, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo, conter data de fabricação e validade impresso na embalagem. Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg. Validade: deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: o produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Rotulagem: deverá estar em acordo c/ o regulamento vigente na instrução normativa nº 22, de 24/11/05 regulamento técnico para rotulagem do produto de origem animal embalado. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	kg	200	R\$ 41,60	R\$ 8.320,00
35	1	Quiabo, fresco, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos.	kg	200	R\$ 8,97	R\$ 1.794,00
36	1	Quirerinha de milho - Textura fina, coloração amarela, isenta de mofos e impurezas. Embalagem plástica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, datas de	kg	1000	R\$ 5,89	R\$ 5.890,00



		fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1kg				
37	1	Repolho verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, macio, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	kg	500	R\$ 9,88	R\$ 4.940,00
38	1	Tangerina (bergamota), de primeira qualidade. Fresca, madura, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, produto fora do ponto de maturação adequado, murcho ou apodrecida.	kg	400	R\$ 7,61	R\$ 3.044,00
39	1	Tomate tipo salada tamanho, médio, firmes, sem ferimentos ou defeitos, macios, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	200	R\$ 6,25	R\$ 1.250,00
40	1	Vagem selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	kg	200	R\$ 19,82	R\$ 3.964,00
41	1	Cuca colonial, sem recheio, embaladas em pacotes plásticos transparentes resistentes, contendo etiquetas com rotulagem, peso, data, validade e vencimento, peso mínimo 800g cada.	uni	800	R\$ 16,11	R\$ 12.888,00
						R\$ 263.167,90

6.4 Tratamento de Casas Decimais

6.4.1 Durante a análise das cotações, constatou-se que alguns valores unitários e totais apresentaram-se com até **duas casas decimais**.

6.5 Critério de Definição dos Preços Estimados

6.5.1 A definição dos preços estimados foi realizada com base na **média aritmética simples dos preços coletados**, em conformidade com o disposto no **art. 24 da Lei nº 14.133/2021**, considerando que os valores coletados apresentaram **homogeneidade suficiente**, sem distorções que comprometessem sua representatividade.

6.6 Composição dos Valores Estimados

6.6.1 O valor estimado da contratação contempla todas as despesas diretas e indiretas inerentes à execução do objeto, incluindo:

- Tributos e impostos federais, estaduais e municipais;
- Encargos sociais, fiscais e trabalhistas (quando aplicáveis);
- Custo de preparo, embalagem, transporte, estrutura física, utensílios e insumos alimentares;



d) Despesas com higiene, acondicionamento e logística de entrega, quando aplicável.

6.7 Documentação de Apoio

6.7.1 A planilha de composição da estimativa de preços, contendo:

- a) Processo Adm. 15/2025– Chamada Publica 01/2025, classificação final em 15/07/2025;
- b) Processo Adm. XX/2022 – Chamada Publica nº CH/SME – 01/2022, recultado final em 08/04/2022;
- c) **A identificação dos fornecedores consultados;**
- d) Critérios aplicados para média e exclusão de valores;
- e) Os **valores consolidados apurados, Integra este Estudo Técnico Preliminar como Anexo I**, devendo acompanhar o processo administrativo até sua conclusão.

6.7.2 Os valores estimados refletem os preços praticados no mercado no momento da elaboração deste estudo, sendo plenamente compatíveis com a realidade orçamentária do Município de Campo Bonito – PR.

7 FONTE DE RECURSOS E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 Origem dos Recursos

7.1.1 A presente contratação será realizada com recursos financeiros oriundos do orçamento vigente do Município de Campo Bonito – PR, com utilização de dotações próprias das secretarias demandantes, conforme planejamento estabelecido na Lei Orçamentária Anual (LOA) e na programação financeira da Administração.

7.2 Condicionantes e Aplicação dos Recursos

7.2.1 A aplicação dos recursos seguirá as normas gerais de execução orçamentária e financeira da Administração Pública Municipal, observando os princípios da legalidade, transparência, eficiência e economicidade, bem como os limites definidos nas Leis de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e no Plano Plurianual (PPA).

7.3 Indicação das Dotações Orçamentárias

7.3.1 As dotações orçamentárias específicas para execução da presente contratação serão formalmente indicadas no **Termo de Referência**, bem como na **reserva de dotação orçamentária** emitida pelo setor contábil do Município de Campo Bonito – PR, em conformidade com a legislação vigente e as normas internas de execução orçamentária.



7.4 Rastreabilidade e Controle

7.4.1 A comprovação da origem dos recursos, bem como da correta aplicação e vinculação orçamentária, será registrada no processo administrativo, por meio dos documentos comprobatórios da reserva de dotação, da liquidação e do pagamento da despesa, assegurando a rastreabilidade, a conformidade legal e a aderência aos princípios da Administração Pública.

8 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1 Objeto da Contratação:

8.1.1 A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do cardápio da alimentação escolar dos alunos da rede pública de ensino do Município de Campo Bonito, em conformidade com o disposto na Lei nº 11.947/2009, Resoluções do FNDE vigentes e demais normas aplicáveis, observadas as condições e especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

8.1.2 O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme cronograma de entregas definido pela Administração Municipal de acordo com as necessidades da alimentação escolar, cabendo aos fornecedores habilitados a produção, colheita, embalagem, transporte, carga, descarga e entrega dos alimentos nos locais indicados, atendendo rigorosamente aos prazos, quantidades e padrões de qualidade estabelecidos no edital e seus anexos.

8.2 Modalidade e Modelo de Contratação:

8.2.1 A contratação será realizada por meio de Chamada Pública, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE vigentes, destinadas à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

8.2.2 A escolha pela Chamada Pública justifica-se pela:

- a) Obrigatoriedade legal de adquirir, no mínimo, 30% dos recursos do PNAE diretamente da agricultura familiar, conforme legislação federal vigente;
- b) Natureza específica da contratação, que exige o fomento da economia local e regional, priorizando agricultores familiares, cooperativas e associações regularizadas;
- c) Adequação do procedimento para permitir a participação de grupos formais, informais e fornecedores individuais, garantindo ampla competitividade e inclusão socioeconômica;
- d) Flexibilidade e compatibilidade da Chamada Pública com o fornecimento parcelado e contínuo de alimentos frescos e perecíveis, atendendo às necessidades do cardápio escolar ao longo do ano



letivo;

e) Melhor alinhamento às políticas públicas de segurança alimentar, desenvolvimento rural sustentável e incentivo à produção local, conforme diretrizes do FNDE.;

8.3 Justificativa Técnica da Solução Adotada

8.3.1 A solução técnica adotada consiste na aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e nas Resoluções do FNDE vigentes. Os alimentos deverão atender às especificações técnicas estabelecidas pela Nutricionista Responsável e às necessidades do cardápio da alimentação escolar.

8.3.2 A adoção da Chamada Pública justifica-se pela necessidade de aquisição regular, contínua e diversificada de alimentos, cuja produção e fornecimento são mais adequadamente realizados pelos agricultores familiares, cooperativas e associações locais e regionais. A aquisição direta é ainda essencial para assegurar:

8.3.3 A adoção dessa solução técnica apresenta as seguintes vantagens operacionais e administrativas:

- a) Fomento à economia local e incentivo ao desenvolvimento rural sustentável;
- b) Fornecimento de alimentos frescos, saudáveis e de qualidade, respeitando sazonalidade e características regionais;
- c) Atendimento às exigências legais do PNAE, especialmente quanto ao percentual mínimo de 30% dos recursos provenientes da agricultura familiar;
- d) Adequação logística, considerando que a produção e entrega dos alimentos ocorrem de forma parcelada, conforme cronograma estabelecido para execução do cardápio escolar;
- e) Atendimento integral às normas sanitárias e de conservação de alimentos, conforme exigências da ANVISA e legislação correlata.

8.4 Critérios de Qualidade dos Materiais:

8.4.1 Qualidade dos produtos alimentícios:

- a) Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade, aptos ao consumo humano, atendendo às normas sanitárias vigentes, incluindo ANVISA, MAPA e demais legislações



aplicáveis à produção, manipulação, transporte e comercialização de alimentos da agricultura familiar;

b) Os produtos deverão ser entregues frescos, íntegros e em perfeitas condições de consumo, respeitando a sazonalidade e as características naturais de cada item. Para alimentos industrializados, quando houver, deverá ser observado prazo de validade mínima de $\frac{3}{4}$ do prazo de validade total ou, não havendo essa informação, validade mínima de 30 dias úteis contados da data da entrega;

c) Não serão aceitos produtos com sinais de deterioração, danos ou contaminação, tais como: embalagens violadas, rasgadas, amassadas, sujas, molhadas, sem rótulo ou com identificação ilegível, bem como alimentos com odor, cor ou textura incompatíveis com suas características normais;

d) Todos os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, em embalagens adequadas ao tipo de alimento, garantindo higiene, proteção, temperatura adequada (quando aplicável) e preservação das propriedades nutricionais até o momento da entrega;

e) Para produtos in natura (hortaliças, frutas, tubérculos etc.), deverão ser observados padrões de frescor, maturação adequada, ausência de pragas, sujidades excessivas e danos significativos;

f) Para produtos de origem animal (ovos, derivados de leite etc.), deverão ser respeitadas as normas específicas de inspeção de produtos de origem animal e apresentados os selos sanitários pertinentes (SIM, SISBI, SIF, SIP/POA, conforme o caso).

8.5 Critérios de Sustentabilidade:

8.5.1 A contratação observará, sempre que possível, os princípios da **sustentabilidade ambiental e social**, promovendo:

a) O aproveitamento racional de insumos, estímulo à produção sustentável e redução de desperdícios no processo de cultivo, colheita, transporte e entrega dos alimentos;

b) O incentivo à aquisição de gêneros alimentícios diretamente de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais, cooperativas e associações locais ou regionais, fortalecendo a economia do território e promovendo desenvolvimento rural sustentável;

c) A preferência por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, sempre que



tecnicamente viável e compatível com as normas sanitárias aplicáveis aos alimentos fornecidos;

d) A promoção de boas práticas socioambientais, incluindo manejo sustentável, respeito à biodiversidade, preservação dos recursos naturais, rastreabilidade da produção e adoção de práticas higiênico-sanitárias recomendadas pelos órgãos competentes.

8.6 Fiscalização e Controle:

8.6.1 A fiscalização e o acompanhamento da execução contratual serão realizados por servidores designados pelas secretarias demandantes, que deverão:

- a) Verificar o cumprimento dos requisitos técnicos, sanitários e quantitativos estabelecidos no edital, no Projeto de Venda e no contrato;
- b) Atestar a qualidade, a procedência e a conformidade dos gêneros alimentícios entregues, observando aspectos como frescor, maturação, higiene, embalagem, integridade e atendimento às especificações do cardápio da alimentação escolar;
- c) Registrar ocorrências, inconformidades ou desvios em formulários, relatórios ou termos específicos, comunicando imediatamente ao fornecedor para correção;
- d) Emitir o ateste das Notas Fiscais/Faturas e dos Termos de Recebimento e Aceitabilidade, para fins de liquidação da despesa e pagamento aos fornecedores da agricultura familiar, nos termos das normas do PNAE.

8.7 Resultados Esperados e Considerações Finais

8.7.1 Com a contratação, espera-se garantir o cumprimento integral da legislação que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, assegurando o fornecimento regular, seguro e de qualidade dos gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados aos estudantes da rede municipal de ensino, dentro dos prazos e especificações estabelecidos.

8.7.2 Os resultados esperados incluem:

- a) Promoção da alimentação saudável e adequada aos estudantes, por meio do fornecimento de produtos frescos, de qualidade e compatíveis com o cardápio elaborado pela Nutricionista Responsável;
- b) Fortalecimento da agricultura familiar local, regional ou estadual, com geração de renda, inclusão social e desenvolvimento sustentável no território;



- c) Cumprimento das diretrizes do PNAE, em especial a obrigatoriedade de aquisição mínima de 30% dos gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar;
- d) Regularidade e segurança no abastecimento da alimentação escolar, garantindo a continuidade das atividades educacionais sem interrupção da oferta de refeições;
- e) Eficiência administrativa, com planejamento adequado, otimização de recursos públicos e execução transparente do processo de Chamada Pública.

8.7.3 Conclui-se que a contratação é técnica e economicamente viável, uma vez que atende às necessidades da alimentação escolar, cumpre a legislação vigente (FNDE/PNAE), fortalece a agricultura familiar e observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, moralidade e interesse público, garantindo a correta execução do fornecimento e a qualidade das refeições servidas aos estudantes.

9 DOS PARÂMETROS DA CONTRATAÇÃO

9.1 Modalidade e Tipo de Licitação:

9.1.1 A presente contratação será realizada por meio de Chamada Pública, tendo como norma principal a Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece as regras gerais de licitações e contratos administrativos no âmbito da Administração Pública.

9.1.2 De forma complementar e auxiliar, aplicam-se a Lei Federal nº 11.947/2009 e a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que disciplinam especificamente a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no que forem compatíveis com a legislação geral e com a natureza deste procedimento.

9.1.3 O objeto da presente Chamada Pública consiste na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, cuja seleção se dá por critério de habilitação e atendimento das especificações técnicas, conforme estabelecido no Termo de Referência e em conformidade com a Lei Federal nº 11.947/2009 e com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

9.1.4 A definição dos produtos, quantidades e padrões de qualidade segue parâmetros objetivos e usuais de mercado, garantindo transparência, isonomia e escolha da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.2 Tratamento Diferenciado para Empresas ME/EPP:

9.2.1 Será adotado o tratamento diferenciado previsto na Lei Federal nº 11.947/2009, no art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, bem como nos princípios da Lei Federal nº 14.133/2021,



assegurando prioridade à aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, com observância da ordem de preferência legal, quando aplicável, quais sejam:

- a) Agricultores familiares locais;
- b) Agricultores familiares regionais;
- c) Demais agricultores familiares do estado ou do país, conforme definição da legislação vigente;
- d) Prioridade adicional a grupos formais da agricultura familiar, quando possível.

9.2.2 A aplicação de critérios de priorização e desempate seguirá o previsto no art. 30 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, incluindo:

- a) Menor preço;
- b) Propostas apresentadas por grupos formais;
- c) Propostas apresentadas por fornecedores do município;
- d) Propostas apresentadas por fornecedores da região;
- e) Propostas apresentadas por fornecedores de comunidades tradicionais (quando houver e quando previsto).

Os critérios adotados deverão estar expressos no Termo de Referência e na Chamada Pública.

9.2.3 A definição quanto à aplicação de **participação exclusiva, cotas reservadas** ou **preferência de contratação** será formalizada na fase interna do processo, conforme previsto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, respeitando os parâmetros legais e regulamentares vigentes.

9.2.4 A participação na Chamada Pública é ampla, sendo permitida a fornecedores individuais, grupos formais (cooperativas e associações) e grupos informais da agricultura familiar, não se restringindo a participantes sediados no Município de Campo Bonito ou em municípios limítrofes, respeitando-se a ordem de prioridade legal.

9.3 Necessidade de Vistoria Prévia (Visita Técnica):

- ☐ Vistoria obrigatória.
- ☐ Vistoria facultativa.
- ☒ **Não será exigida vistoria prévia** por parte dos licitantes, considerando a natureza do objeto,

o detalhamento constante no Termo de Referência e o fato de que o fornecimento será em local indicado pela administração municipal, para posterior distribuição aos beneficiados.



9.4 Indicação de Marcas ou Modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

9.4.1 Não será indicado marcas de referência exclusivamente como parâmetro de desempenho, qualidade e composição

9.5 Vedação de Marcas ou Produtos:

9.5.1 Não há vedação expressa de marcas ou produtos, desde que os insumos utilizados estejam de acordo com as normas da vigilância sanitária e os critérios de qualidade definidos no Termo de Referência.

9.6 Exigência de Carta de Solidariedade:

9.6.1 Não será exigida carta de solidariedade de fabricantes, tendo em vista que o objeto não envolve fornecimento de produtos com vínculo de representação exclusiva.

9.7 Subcontratação:

9.7.1 Será vedada a subcontratação, total ou parcial, tendo em vista a responsabilidade direta da empresa contratada pelo fornecimento, acondicionamento, transporte e entrega das cestas natalinas, bem como pelo cumprimento de todas as exigências legais, sanitárias e de qualidade previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

9.8 Garantia Contratual:

9.8.1 Não será exigida garantia contratual adicional, conforme previsto no art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza do objeto, o prazo reduzido de execução e a não vinculação a bens permanentes.

9.9 Condições de Cotação:

9.9.1 As propostas de venda deverão ser apresentadas em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e no Projeto de Venda, atendendo aos seguintes critérios:

- a) Os preços deverão ser apresentados em moeda nacional (Real - R\$), expressos em valores unitários e totais, já incluídos todos os custos diretos e indiretos, tais como tributos, encargos sociais, frete, transporte, embalagens, seguro, carga, descarga e demais despesas necessárias à entrega integral do objeto.
- b) O preço cotado deverá considerar as entregas parceladas, em conformidade com o cronograma definido pela Administração, alinhado ao cardápio da alimentação escolar elaborado pela nutricionista responsável, observando os períodos, quantidades e locais de entrega previstos no Edital e no Termo de Referência.



- c) O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal ou nota do produtor rural, devidamente conferida e atestada pelo setor competente, dentro do prazo legal estipulado no contrato e conforme a legislação vigente.
- d) Não serão aceitos custos adicionais, sobretaxas ou reajustes não previstos na proposta, devendo o preço apresentado contemplar todas as obrigações contratuais, custos operacionais e condições de fornecimento descritas no Edital e em seus anexos.

10 ANÁLISE DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 Em atendimento ao disposto no art. 40, §1º, inciso I, alínea “f” da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizada a identificação e análise preliminar dos principais riscos relacionados à execução da presente contratação, considerando a probabilidade de ocorrência, o impacto, o dano estimado e as respectivas estratégias de prevenção e mitigação.

10.2 Foram também observadas as diretrizes específicas da Lei Federal nº 11.947/2009 e das Resoluções vigentes do FNDE que regulamentam a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

10.3 A seguir apresentam-se os principais riscos identificados na contratação pretendida, com a respectiva análise de probabilidade, impacto e medidas preventivas ou corretivas:

RISCO 01:	não entrega total ou parcial dos produtos					
PROBABILIDADE:	☐	BAIXA	☒	MÉDIA	☐	ALTA
IMPACTO:	☐	BAIXO	☐	MÉDIO	☒	ALTO
DANO:	Prejuízo ao atendimento da alimentação escolar, podendo resultar em desabastecimento, impossibilidade de execução do cardápio planejado, impactos nutricionais aos estudantes e necessidade de compras emergenciais.					
AÇÃO PREVENTIVA:	Análise da capacidade produtiva informada nos Projetos de Venda, Verificação da regularidade da documentação, Conferência do cronograma de entrega e da compatibilidade com a produção local e sazonalidade, Reunião prévia com agricultores, cooperativas ou associações para alinhamento das condições contratuais.					
RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO:	Setor de Compras/Licitações (fase interna e habilitação); Nutricionista responsável pelo PNAE (análise de cardápio, sazonalidade e cronograma); Comissão designada pela Secretaria de Educação (acompanhamento preliminar dos fornecedores).					
AÇÃO MITIGADORA	Registro imediato da ocorrência e comunicação formal ao fornecedor; Solicitação de entrega complementar no prazo máximo possível; Aceitação de quantidades remanejadas quando compatível com o cardápio e permitido pelo PNAE; Acionamento de fornecedores suplentes (quando previsto); Aplicação de penalidades contratuais, se cabível.					
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO:	Fiscais do contrato e equipe de recebimento (registro e comunicação da ocorrência); Nutricionista do PNAE (orientação sobre substituições compatíveis com o cardápio); Secretaria de Educação/Unidade Gestora (decisões sobre ajustes, remanejamentos, penalidades e acionamento de suplentes).					
RISCO 02:	Fornecimento de produtos fora das especificações.					



PROBABILIDADE:	☐	BAIXA	☒	MÉDIA	☐	ALTA
IMPACTO:	☐	BAIXO	☐	MÉDIO	☒	ALTO
DANO:	Comprometimento da segurança alimentar dos estudantes, risco sanitário, impossibilidade de utilização dos alimentos no cardápio escolar, prejuízo financeiro à Administração e necessidade de substituição urgente dos itens.					
AÇÃO PREVENTIVA:	Definição clara das especificações dos produtos no Termo de Referência e no Projeto de Compra; Solicitação de amostras, quando aplicável, para avaliação prévia da qualidade; Capacitação dos agricultores/fornecedores sobre padrões de qualidade e rotulagem exigidos; Vistoria prévia nos locais de produção/beneficiamento, quando possível.					
RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO:	Nutricionista responsável pelo PNAE (definição das especificações e padrões de qualidade); Equipe de Licitações (inclusão das exigências no edital); Secretaria de Educação e Unidade Executora do PNAE (orientação aos fornecedores); Fiscais designados (vistorias preventivas, quando houver).					
AÇÃO MITIGADORA	Recusa imediata do produto não conforme no ato da entrega; Notificação formal ao fornecedor para substituição dos itens em prazo definido; Ajuste emergencial do cardápio, se necessário, preservando o valor nutricional; Aplicação das penalidades previstas em contrato em caso de reincidência.					
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO:	Fiscais do contrato (constatação e recusa do produto); Nutricionista do PNAE (definição de substituições compatíveis e ajustes no cardápio); Secretaria de Educação/Unidade Gestora (notificação, controle dos prazos, aplicação de penalidades).					
RISCO 03:	Risco sanitário devido ao manuseio inadequado dos alimentos					
PROBABILIDADE:	☒	BAIXA	☐	MÉDIA	☐	ALTA
IMPACTO:	☐	BAIXO	☐	MÉDIO	☒	ALTO
DANO:	Contaminação física, química ou microbiológica dos alimentos, podendo resultar em risco à saúde dos estudantes, desperdício de produtos, suspensão temporária das entregas, prejuízo ao cardápio escolar e responsabilização administrativa do Município.					
AÇÃO PREVENTIVA:	Exigir boas práticas agrícolas, de higiene, colheita, armazenamento e transporte; Solicitar documentos sanitários aplicáveis, como DAP/CAF, ficha de controle de qualidade, certificações e documentos de inspeção quando exigidos pela natureza do produto; Garantir que os produtos entregues atendam às normas sanitárias da ANVISA, MAPA e legislação estadual/municipal; Incentivar e/ou ofertar treinamento prévio aos agricultores sobre boas práticas de manipulação, embalagem, transporte e higiene (em parceria com Município, IDR-PR ou entidades correlatas); Fiscalização rigorosa das condições de entrega, embalagens, higiene e temperatura.					
RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO:	Agricultores e organizações fornecedoras (adoção das boas práticas e correta manipulação do alimento); Nutricionista responsável pelo PNAE (orientações sanitárias, validação das condições de entrega e cardápio); Fiscais designados (verificação das condições sanitárias no recebimento); IDR-PR / Município (quando ofertarem capacitações).					
AÇÃO MITIGADORA	Recusa imediata de produtos que apresentem irregularidades sanitárias visíveis (mofo, odor alterado, sujeira, embalagens rasgadas, deterioração, sinais de contaminação); Solicitação de substituição imediata dos itens danificados ou inadequados; Notificação formal ao fornecedor e registro da ocorrência; Encaminhamento para análise ou laudo técnico quando necessário; Aplicação de penalidades previstas no edital em casos de reincidência ou descumprimento grave; Ajuste emergencial do cardápio substitutivo, se houver falta temporária de produtos.					
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO:	Fiscais do contrato/PNAE (recusa dos produtos, registro, notificação e acompanhamento da substituição); Nutricionista do PNAE (apuração técnica, definição de substituições adequadas e avaliação de riscos); Secretaria de Educação/Unidade Gestora (aplicação de penalidades, ações administrativas e gestão contratual); Fornecedor (substituição imediata dos itens rejeitados).					



RISCO 04	Risco climático afetando a produção agrícola
PROBABILIDADE	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA
IMPACTO	☐ BAIXA ☒ MÉDIA ☐ ALTA
DANO	Redução da produtividade, atraso na colheita ou perda parcial dos alimentos devido a chuvas excessivas, estiagem, geadas, vendavais ou outras intempéries. Pode resultar em atrasos nas entregas, necessidade de substituição emergencial de itens, remanejamento de cardápio ou descumprimento parcial dos quantitativos previstos.
AÇÃO PREVENTIVA	Planejamento prévio das quantidades por parte dos agricultores, considerando períodos de safra e entressafra; Seleção de alimentos da época, com menor risco climático; Mapeamento antecipado da disponibilidade dos produtos; Comunicação contínua entre fornecedores, nutricionista e equipe do PNAE sobre condições da lavoura; Previsão, no edital e no cardápio, de produtos alternativos compatíveis, devidamente autorizados pela nutricionista; Orientações técnicas aos agricultores, quando possível, com apoio do IDR-PR ou entidades locais.
RESPONSÁVEL PELA PREVENÇÃO	Agricultores e organizações fornecedoras (monitoramento da produção e comunicação prévia de riscos ou reduções); Nutricionista do PNAE (planejamento do cardápio e definição de alimentos substitutos); Fiscais e equipe da Secretaria de Educação (monitoramento das entregas e atualizações); IDR-PR (orientações técnicas de cultivo, quando aplicável).
AÇÃO MITIGADORA	Substituição dos alimentos por produtos similares e equivalentes nutricionalmente, conforme cardápio autorizado; Remanejamento de quantidades entre grupos de agricultores, quando permitido pelas regras do PNAE; Ajuste emergencial do cronograma de entrega, respeitando as normas sanitárias e operacionais; Comunicação imediata ao setor responsável e registro oficial da ocorrência; Replanejamento do cardápio de forma temporária até a regularização da produção; Em caso de indisponibilidade grave, substituição por item de outro grupo fornecedor, conforme permitido no edital e pela legislação.
RESPONSÁVEL PELA MITIGAÇÃO	Nutricionista do PNAE (definição das substituições e ajustes de cardápio); Fiscais do contrato (registro, comunicação, acompanhamento das substituições e remanejamentos); Fornecedor/agricultores (entrega dos itens substitutos disponíveis); Secretaria de Educação/Unidade Gestora (formalização das alterações e ajustes operacionais).

10.4 A análise dos riscos demonstra que, embora existam pontos de atenção inerentes à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar — como variações climáticas, riscos sanitários e capacidade produtiva — todos são considerados administráveis e controláveis, com impactos variando de baixo a alto, desde que as medidas preventivas e mitigadoras sejam efetivamente adotadas pela equipe responsável pelo planejamento, gestão e fiscalização da execução.

10.5 Ressalta-se que a natureza padronizada dos produtos, aliada às especificações técnicas, sanitárias e nutricionais exigidas pelo PNAE, confere maior previsibilidade à execução, permitindo controle rigoroso sobre qualidade, logística, conformidade sanitária e entrega, o que reduz significativamente os riscos operacionais, jurídicos e financeiros associados à contratação.

11 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1 Fundamentação do Parcelamento



11.1.1 A presente contratação foi analisada sob a ótica da viabilidade de **parcelamento do objeto**, conforme determina o **art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021**, levando-se em consideração os critérios técnicos, operacionais e econômicos aplicáveis à natureza dos serviços de alimentação contratados.

- a) A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, conforme o cronograma de entregas estabelecido pela Administração Municipal e o cardápio oficial elaborado pela nutricionista responsável pela alimentação escolar.

11.2 A entrega parcelada justifica-se pela necessidade de garantir:

- a) **Fornecimento contínuo, fresco e adequado** ao consumo escolar, respeitando a sazonalidade e a perecibilidade dos alimentos oriundos da agricultura familiar;
- b) Atendimento ao **planejamento nutricional**, permitindo que os produtos sejam entregues nas quantidades e períodos compatíveis com o cardápio;
- c) Redução de perdas e desperdícios, assegurando que os alimentos sejam recebidos em condições ideais de uso;
- d) Melhor organização logística entre a Administração Municipal e os fornecedores cadastrados, garantindo entregas adequadas ao calendário escolar;
- e) Conformidade com as diretrizes do **PNAE**, que orientam o fornecimento de gêneros alimentícios em periodicidade definida pela nutricionista responsável.

11.3 Critérios Considerados para o Parcelamento dos itens

11.3.1 Os seguintes critérios foram considerados para justificar o parcelamento por item:

- a) Adequação ao cronograma de entrega: O parcelamento permite que os itens sejam fornecidos de forma gradual, em consonância com o cronograma elaborado pela Administração Municipal e alinhado ao cardápio definido pela nutricionista responsável.
- b) Melhor atendimento às necessidades do Programa: A divisão por itens possibilita ajustar as entregas conforme as demandas específicas da alimentação escolar, permitindo maior flexibilidade na reposição e no controle dos produtos.
- c) Aumento da competitividade: O parcelamento amplia a participação de fornecedores de pequeno, médio e grande porte, favorecendo a concorrência e potencialmente reduzindo os preços ofertados.
- d) Mitigação de riscos de desabastecimento: Com itens contratados separadamente, eventual falha ou atraso de um fornecedor não compromete todo o fornecimento, garantindo continuidade no



atendimento às escolas.

e) Aprimoramento do controle sanitário: A contratação por itens facilita a verificação das condições sanitárias exigidas para cada tipo de produto, permitindo maior rigor no acompanhamento da qualidade.

f) Maior economicidade: O parcelamento possibilita a obtenção de melhores condições de preço para itens específicos, considerando que diferentes fornecedores podem apresentar vantagens competitivas conforme seu segmento de atuação.

g) Flexibilidade operacional: A divisão dos itens permite ajustes pontuais, substituições e adaptações conforme eventuais alterações no cardápio, na demanda ou nas condições de mercado.

11.4 Conclusão sobre o Parcelamento:

11.4.1 A adoção do parcelamento por itens mostra-se tecnicamente adequada e vantajosa para a Administração, uma vez que possibilita maior flexibilidade operacional, amplia a competitividade entre fornecedores e contribui para a economicidade do processo. A divisão dos itens permite que as entregas sejam planejadas conforme o cronograma municipal e alinhadas ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável, garantindo maior aderência às necessidades da alimentação escolar.

11.4.2 Além disso, o parcelamento reduz riscos de desabastecimento, facilita o controle sanitário e aprimora a gestão contratual, na medida em que cada item pode ser acompanhado individualmente quanto à sua qualidade, prazo de entrega e conformidade. Dessa forma, o parcelamento atende aos princípios da eficiência, economicidade, competitividade e planejamento, conforme diretrizes da Lei nº 14.133/2021, demonstrando-se a opção mais adequada para a execução do objeto.

12 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1 Análise de Interdependência da Contratação

12.1.1 A presente contratação foi analisada quanto à existência de **contratações correlatas ou interdependentes**, nos termos das boas práticas de planejamento da contratação pública e conforme previsto no **art. 40, §1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021**.

12.1.2 Verificou-se que **não há contratações diretamente correlatas ou interdependentes** que condicionem, viabilizem ou sejam indispensáveis à execução do objeto ora contratado.

12.1.3 Embora a execução esteja alinhada ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável e ao cronograma operacional do Município, tais elementos não configuram contratações acessórias, mas sim instrumentos internos de gestão, não havendo dependência de outros contratos de fornecimento,



aquisição de equipamentos, serviços terceirizados, convênios ou quaisquer processos complementares.

12.2 Conclusão sobre Contratações Correlatas

12.2.1 Conclui-se que a contratação apresenta plena autonomia operacional, sem necessidade de contratações correlatas ou interdependentes para sua execução. O fornecimento dos produtos, ainda que realizado de maneira parcelada, ocorre de forma autossuficiente, sustentado exclusivamente pelo planejamento interno da Administração e pelas regras do PNAE.

12.2.2 A inexistência de contratações vinculadas reforça a **viabilidade técnica, econômica e operacional** do objeto, evidenciando adequado planejamento, conformidade com as normas vigentes e alinhamento aos princípios da eficiência, economicidade, transparência, segregação de funções e continuidade do serviço público.

13 PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

13.1 Enquadramento no PCA

13.1.1 Informa-se que, até a presente data, o **Plano de Contratações Anual (PCA)** do Município de Campo Bonito – PR, referente ao exercício de 2025, encontra-se em fase de consolidação, nos termos do art. 11 da **Lei Federal nº 14.133/2021**, razão pela qual a presente demanda ainda **não consta formalmente inserida** no referido instrumento de planejamento.

13.1.2 Ressalta-se, contudo, que a contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar foi devidamente justificada, planejada e autorizada pela Administração Municipal, com base em necessidade pública concreta e em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento que regem a Administração Pública.

13.1.3 A **inclusão da demanda no PCA será formalizada** assim que concluída sua fase de consolidação, observando-se os trâmites administrativos e os procedimentos internos adotados pelo Município de Campo Bonito – PR.

13.2 Conclusão sobre o Enquadramento no PCA

13.2.1 A presente contratação encontra-se **tecnicamente justificada e alinhada ao princípio do planejamento**, conforme estabelecido no **art. 11 da Lei nº 14.133/2021**, além de observar as boas práticas de governança, eficiência, economicidade e gestão pública. Por essas razões, recomenda-se o **regular prosseguimento do procedimento licitatório**, independentemente da formalização definitiva no PCA, cuja consolidação está em andamento.



14 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

14.1 Resultados Operacionais e Administrativos

14.1.1 Com a presente contratação, pretende-se alcançar os seguintes **resultados operacionais e administrativos**:

14.1.1.1. Resultados operacionais:

- a) Garantir a entrega regular, contínua e dentro dos prazos estabelecidos no cronograma elaborado pela nutricionista responsável, assegurando o abastecimento adequado da merenda escolar;
- b) Assegurar a padronização, qualidade e conformidade sanitária dos gêneros alimentícios fornecidos pela agricultura familiar, atendendo às especificações técnicas previstas no Termo de Referência e às normas do PNAE;
- c) Obter eficiência logística, com transporte adequado, carga e descarga conforme boas práticas, preservando a integridade dos alimentos e minimizando riscos de contaminação, perdas ou extravios;
- d) Reduzir falhas operacionais por meio da conferência sistemática dos produtos no ato do recebimento, observando quantidade, qualidade, prazo de validade e condições de armazenamento;
- e) Promover a segurança alimentar e nutricional, garantindo que todos os produtos entregues estejam em conformidade com as condições sanitárias, origem rastreável e boas práticas agrícolas e de beneficiamento, conforme orientações do FNDE e demais normas aplicáveis.

14.1.1.2. Resultados Administrativos:

- a) Cumprimento da legislação vigente aplicável às aquisições da agricultura familiar para a alimentação escolar, especialmente a Lei Federal nº 11.947/2009 e as Resoluções do FNDE, bem como observância das diretrizes gerais da Lei nº 14.133/2021;
- b) Promoção da eficiência e economicidade na gestão dos recursos públicos destinados ao PNAE, com redução de custos operacionais, otimização de processos e fortalecimento da compra direta de produtores locais;
- c) Facilidade de fiscalização e controle, com acompanhamento sistemático das entregas, documentação padronizada e verificação da conformidade dos produtos com o cardápio e as especificações técnicas;



d) Transparência e rastreabilidade em todas as etapas, incluindo análise das propostas, habilitação, recebimento dos produtos, registros de conferência, notas fiscais e comprovação da origem dos alimentos;

e) Segurança jurídica, garantindo que a contratação observe os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, eficiência e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021, além das exigências específicas do PNAE.

14.2 Resultados Financeiros e de Gestão Pública

14.2.1 Além dos ganhos operacionais, a contratação proporcionará os seguintes **resultados financeiros e de gestão pública**:

a) Utilização eficiente dos recursos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com pagamento proporcional às quantidades efetivamente entregues, conforme chamadas públicas e cronogramas definidos pela Administração;

b) Redução de custos administrativos e operacionais, evitando processos emergenciais, descentralizados ou repetitivos, graças ao planejamento prévio e às compras articuladas junto à agricultura familiar;

c) Fortalecimento dos mecanismos de fiscalização contratual, com verificação contínua da qualidade, pontualidade, conformidade sanitária e aderência às especificações do cardápio escolar elaborado pela nutricionista responsável;

d) Realização de procedimento de chamada pública com ampla competitividade, transparência e participação social, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e o cumprimento integral das diretrizes legais aplicáveis.

14.3 Resultado Final Pretendido

14.3.1 A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a alimentação escolar tem como resultado final assegurar a oferta contínua, segura e de qualidade dos alimentos destinados aos estudantes da rede municipal, em conformidade com o cardápio escolar, com a Lei Federal nº 11.947/2009, com as Resoluções do FNDE e com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

15 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

15.1 Fundamentação Legal



15.1.1 Em conformidade com o disposto no art. 18, inciso VIII, e no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021 — aplicável de forma subsidiária ao processo de contratação — e atendendo ao que determinam a Lei Federal nº 11.947/2009 e as Resoluções do FNDE que regulamentam a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para o PNAE, a Administração Pública do Município de Campo Bonito – PR adotará todas as providências necessárias para assegurar a adequada execução da contratação, desde a fase preparatória até a entrega final dos produtos.

15.2 Providências para Implantação e Execução do Objeto

15.2.1 As providências administrativas e operacionais que serão adotadas para viabilizar a chamada pública e a execução contratual incluem:

- a) Elaboração do Termo de Referência/Projeto de Venda e demais anexos técnicos, considerando cardápio escolar, sazonalidade, capacidade produtiva e requisitos sanitários aplicáveis ao fornecimento pela agricultura familiar;
- b) Submissão dos documentos à análise jurídica da Administração, observadas a Lei nº 11.947/2009, as Resoluções do FNDE e, de forma suplementar, a Lei nº 14.133/2021;
- c) Autorização formal da autoridade competente para abertura da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, procedimento obrigatório para o PNAE;
- d) Publicação do aviso da Chamada Pública no PNCP, no site oficial do Município, no mural da Prefeitura, em outros meios de divulgação local e, quando necessário, em associações/cooperativas e no IDR-PR, garantindo ampla publicidade aos agricultores familiares;
- e) Nomeação formal da equipe responsável pela condução do processo, incluindo comissão de recebimento dos projetos de venda, gestor e fiscais do contrato, conforme boas práticas de governança previstas na Lei nº 14.133/2021;
- f) Emissão das Autorizações de Fornecimento e das Notas de Empenho conforme as requisições encaminhadas pela Secretaria Municipal de Educação, observados os produtos, cronogramas e quantidades previstos no cardápio escolar e no Projeto de Venda aprovado.

15.3 Providências para Acompanhamento da Prestação dos Serviços

15.3.1 O acompanhamento e o controle da execução do fornecimento dos gêneros alimentícios da agricultura familiar observarão as seguintes medidas:

- a) Fiscalização da conformidade técnica, qualidade e pontualidade das entregas, realizada por servidores formalmente designados pela Secretaria Municipal de Educação, garantindo que os produtos atendam ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável e às especificações do



Termo de Referência;

- b) Conferência das condições de higiene, conservação, transporte e embalagem dos alimentos, observando a legislação sanitária aplicável (como a RDC nº 275/2002 da ANVISA, quando pertinente), as boas práticas agrícolas e as exigências das Resoluções do FNDE;
- c) Elaboração dos Termos de Recebimento Provisório e Definitivo, quando aplicável, conforme previsto no art. 141 da Lei nº 14.133/2021, registrando a conformidade dos produtos entregues com as quantidades e especificações contratadas;
- d) Registro documental das entregas realizadas, contendo datas, quantidades, condições dos produtos, ocorrências verificadas, não conformidades, providências adotadas e eventuais recomendações para ajustes futuros;
- e) Aplicação das penalidades cabíveis em caso de descumprimento das condições pactuadas, conforme cláusulas previstas no contrato, observando a legislação vigente, assegurando contraditório e ampla defesa aos fornecedores quando necessário.

15.4 Providências para Gestão e Governança da Contratação

15.4.1 A Administração promoverá a adequada governança da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, mediante:

- a) Monitoramento sistemático do desempenho dos fornecedores, com base em indicadores de qualidade dos alimentos entregues, regularidade no cumprimento do cronograma, aderência ao cardápio elaborado pela nutricionista responsável e conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- b) Elaboração de relatórios gerenciais periódicos, contendo informações sobre quantidades fornecidas, ocorrências registradas, conformidades e não conformidades, de modo a subsidiar decisões administrativas, ajustes operacionais e melhoria contínua do processo de aquisição e distribuição da merenda escolar;
- c) Garantia da rastreabilidade de todas as etapas da contratação, desde a chamada pública, entrega dos produtos, registros documentais e atestes, assegurando transparência, controle social e observância aos princípios da legalidade, eficiência, publicidade e segregação de funções.

16 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

16.1 Avaliação dos Impactos Ambientais

16.1.1 Considerando a natureza da presente contratação — aquisição de gêneros alimentícios



destinados ao atendimento da alimentação escolar, provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, identificam-se possíveis impactos ambientais indiretos, principalmente relacionados ao transporte dos produtos, à geração de resíduos sólidos, ao consumo de água e energia nas etapas de produção, beneficiamento e entrega, bem como ao uso de embalagens para acondicionamento dos alimentos.

16.1.2 Ainda que não haja exigência de licenciamento ambiental específico para este tipo de aquisição, a Administração Pública incentivará, sempre que possível, práticas ambientalmente responsáveis por parte dos fornecedores habilitados, com destaque para:

a) Embalagens Sustentáveis

- Utilização de materiais recicláveis, reutilizáveis, biodegradáveis ou compostáveis no acondicionamento primário e secundário dos alimentos;
- Redução do uso de plásticos de difícil reciclagem e minimização de embalagens desnecessárias.

b) Eficiência no Transporte

- Planejamento de rotas de entrega que reduzam o consumo de combustível e as emissões atmosféricas;
- Preferência, quando possível, por veículos adequados ao porte da carga, priorizando menor impacto ambiental.

c) Gestão de Resíduos

- Separação e destinação adequada das embalagens e resíduos gerados durante a colheita, seleção, beneficiamento e entrega dos produtos;
- Incentivo a práticas de reaproveitamento e reciclagem nos processos produtivos.

d) Seleção de Produtos Sustentáveis

- Preferência por alimentos provenientes de sistemas produtivos que adotem boas práticas ambientais, tais como manejo sustentável do solo, uso racional da água e redução de agrotóxicos;
- Valorização de produtos certificados, agroecológicos ou orgânicos, quando disponíveis e economicamente viáveis.

e) Boas Práticas Operacionais



- Adoção de técnicas adequadas de colheita, armazenamento e transporte, evitando desperdício, perdas pós-colheita e contaminações;
- Treinamento dos agricultores e responsáveis pela entrega quanto ao manuseio correto dos alimentos destinados à alimentação escolar.

f) Monitoramento e Relatórios

- Possibilidade de acompanhamento por parte da Administração quanto às práticas sustentáveis adotadas pelas organizações fornecedoras;
- Entrega de informações, quando solicitadas, sobre ações ambientais implementadas, mitigação de impactos e melhorias contínuas nos processos produtivos.

16.2 Considerações Finais

16.2.1 A presente contratação observa os princípios da responsabilidade socioambiental, da sustentabilidade e do incentivo à produção local, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010), do Decreto nº 10.936/2022 e demais normas aplicáveis à Administração Pública e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

16.2.2 Os impactos ambientais indiretos decorrentes da execução contratual serão monitorados durante a fiscalização do contrato, buscando assegurar o fornecimento de alimentos de forma sustentável, reduzir desperdícios e estimular práticas ambientalmente responsáveis por parte dos agricultores familiares envolvidos.

17 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

17.1 Conclusão Técnica e Administrativa

17.1.1 Diante das análises deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se que a presente contratação para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar destinados à merenda escolar é viável, necessária e vantajosa para a Administração Pública, considerando:

- a) Definição clara do objeto, com especificações alinhadas ao cardápio escolar e às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme diretrizes do PNAE;
- b) Aquisição por itens, permite maior competitividade entre os fornecedores da agricultura familiar, facilitando a participação de diferentes grupos produtivos e garantindo a regularidade do atendimento às necessidades da alimentação escolar;
- c) Viabilidade mercadológica, respaldada em consultas a cooperativas, associações e produtores locais, abrangendo MEIs rurais, grupos formais e informais;



- d) Atendimento às normas do PNAE, que estabelecem a obrigatoriedade de aplicação mínima de 30% dos recursos na agricultura familiar, com incentivo ao desenvolvimento local;
- e) **Modalidade de Chamada Pública**, que assegura ampla participação dos agricultores familiares, transparência e prioridade aos grupos formais;
- f) A compatibilidade da contratação com a disponibilidade orçamentária e o planejamento institucional das secretarias envolvidas, com previsão de inserção no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Campo Bonito – PR;
- g) O atendimento aos requisitos legais e técnicos exigidos para o planejamento da contratação pública, inclusive quanto à gestão de riscos, sustentabilidade, governança contratual e economicidade, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2 Declaração de Viabilidade

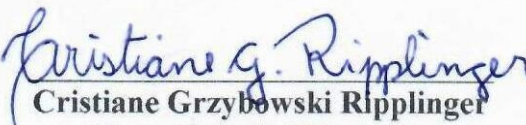
17.2.1 Diante do exposto, **declara-se formalmente a viabilidade da contratação**, atestando que:

- a) A solução apresentada é tecnicamente adequada e socialmente relevante, assegurando a oferta regular e segura da merenda escolar;
- b) A contratação está fundamentada nos princípios da legalidade, transparência, eficiência, economicidade e promoção do desenvolvimento local;
- c) O procedimento está em conformidade com a legislação aplicável, incluindo a Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 11.462/2023 e regulamentações específicas do PNAE.

17.3 Encaminhamento

17.3.1 Recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo, com adoção das providências necessárias à execução da chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme diretrizes estabelecidas neste ETP e no Termo de Referência.

Campo Bonito, 17 de NOVEMBRO de 2025.


Cristiane Grzybowski Ripplinger
Secretária de Educação