

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Contratante: Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul – PR

Unidade requisitante: Departamento Municipal de Educação

Objeto: Chamamento Público para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar (associações/cooperativas/empreendedores familiares) para atendimento ao PNAE nas escolas do município.

Data: 16/12/2025

Resp. técnico: Nutricionista Juliane Nunes da Silva Nesi, CRN 08/9974, telefone (46)999754962.

1. Enquadramento legal (síntese)

- Lei nº **14.133/2021** — nova Lei de Licitações: determina a elaboração da fase preparatória e do ETP (fase de planejamento). [Planalto](#)
- IN SEGES nº **58/2022** — dispõe sobre elaboração e conteúdo mínimo do ETP (regras e sistema ETP digital). [Serviços e Informações do Brasil](#)
- Lei nº **15.226/2025** (PNAE) — prevê aquisição de produtos da agricultura familiar para alimentação escolar (mínimo de 45% dos recursos repassados pelo FNDE destinados à compra de gêneros alimentícios direto da agricultura familiar). [Planalto+1](#)
- Regulamentação e programas do Estado do Paraná (ex.: **Decreto Estadual nº 7.306/2021** e Programa Compra Direta Paraná) e chamamentos públicos estaduais — devem ser observados nos requisitos de participação e certificação (DAP/CAF). [Secretaria da Agricultura do Paraná](#)
- Orientações técnico-jurídicas e cartilhas do TCU e do TCE-PR sobre o conteúdo do ETP e planejamento. [Licitações e Contratos+1](#)

2. Descrição detalhada da necessidade

- Finalidade: garantir fornecimento regular, seguro e de qualidade de gêneros alimentícios para merenda escolar, privilegiando a agricultura familiar local/regional, em conformidade com PNAE.
- Escopo: aquisição de itens hortifrutigranjeiros, cereais, leguminosas, ovos, produtos lácteos, carnes e produtos processados por empreendimento familiar (conservas, farinhas), conforme lista anexa.
- Período de fornecimento: **Fevereiro à Dezembro/2026** — com entregas semanais conforme cardápio escolar e solicitação realizada pela nutricionista.
- Quantidade/abrangência: atender a escola e CMEI municipal, que atendem aproximadamente 500 alunos, com refeições em meio período e período integral, chegando a por volta de 850 refeições/dia.

3. Previsão PCA

Apresente contratação está prevista no Plano Anual de contratações N

4. Estimativas de quantidades e valor

Item	Qtde.	Unid.	Descrição dos Produtos
01	150	Kg	ABACATE fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacto, isento de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente, em adequado grau de maturação para consumo.
02	80	Kg	ABOBORA CABOTIA de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal.
03	150	kg	ABOBORA CABOTIA CONGELADA descascada, picada, coloração uniforme embaladas em sacos transparentes.
04	150	Kg	ABOBRINHA VERDE de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal.
05	150	Kg	ACELGA fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.
06	50	Un	ACHOCOLATADO NATURAL , composto por açúcar mascavo e achocolatado, de sabor doce e característico, de boa qualidade, sem adição de conservantes artificiais, embalado de forma adequada para garantir frescor e evitar contaminação.
07	30	kg	AÇÚCAR MASCADO , embalagem de 1 kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Apresentar licença sanitária atualizada.
08	150	Kg	AGNOLINE DE FRANGO FRESCO , produzido com farinha de trigo, primeira qualidade, com recheio de frango, e sem aditivos artificiais, isenta de deformações ou odores. Deve estar embalado de forma adequada para garantir higiene e conservação, respeitando a temperatura ideal para transporte e armazenamento. Produto embalado em porções de 1kg
09	900	UN	ALFACE AMERECIANA fresca, lisa ou crespa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente. Peso mínimo 400g
10	600	UN	ALFACE CRESPA , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente. Peso mínimo 200g
11	50	UN	ALECRIM LIMPO SECO , com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes.

12	50	kg	ALHO de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
13	50	Kg	ALHO-PORÓ , fresco, de primeira qualidade, com talos firmes, crocantes e de coloração uniforme. Isento de pragas, doenças, ou danos mecânicos. Embalado de forma adequada para garantir a conservação e higiene, com origem certificada em cultivo orgânico.
14	300	Kg	BANANA PRATA , em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto
15	300	Kg	BATATA DOCE , boa qualidade, cheiro e sabor característico, com cozimento garantido, compacta e firme.
16	250	Kg	BETERRABA fresca, de 1ª qualidade, com casca íntegra e com características organolépticas mantidas. no ponto de maturação adequado para o consumo. intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos.
17	200	Kg	BERGAMOTA casca lisa, firme, sem ceder à pressão dos dedos, ponto certo de maturação.
18	300	kg	BROCOLIS fresco, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.
19	500	Kg	CARNE BOVINA (PATINHO) ISCAS, peso do corte 10g a 15g congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
20	150	kg	CARNE BOVINA (PATINHO) BIFE, peso por unidade 80g a 100g congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
21	500	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM) congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com cor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.

22	400	Kg	CARNE BOVINA (MÚSCULO) cortada EM CUBOS uniformes com dimensões de 03cm x 03cm x 03cm, congelada, no máximo 10% gordura. Com cor, cheiro e sabor próprio, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
23	150	kg	CARNE FILE DE TILÁPIA , congelados, sem espinhos, pele, com cor cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagens atóxica de 1kg. Conter rotulo, carimbo de inspeção com validade mínima de 6 meses. Com registro no SIM/POA.
24	200	kg	CARNE FRANGO CAIPIRA , frango abatido em pedaços, todas as partes congeladas, de 1º qualidade embalados em pacotes plásticos informando a data do abate e validade. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente.
25	350	Kg	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA , bulbo de tamanho médio, firmes, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, bolores, ferrugem, rachaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, de primeira qualidade, nacional ou importada. Apresentar licença sanitária atualizada e rotulagem conforme a resolução SESA 748/2014.
26	120	Kg	CEBOLA DE CABEÇA ROXA , bulbo de tamanho médio, firmes, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, bolores, ferrugem, rachaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, de primeira qualidade, nacional ou importada. Apresentar licença sanitária atualizada e rotulagem conforme a resolução SESA 748/2014.
27	250	Kg	CENOURA , não lenhosas, limpas, com coloração uniforme e característica, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
28	150	Kg	CHUCHU , limpos com coloração uniforme e característica livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
29	80	UN	COLORAU EM PÓ FINO , homogêneo. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem transparente atóxica de 500gr. Apresentar licença sanitária atualizada e rotulagem conforme a resolução SESA 748/2014. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
30	150	Un	CONSERVAS DE VEGETAIS , pepino, couve-flor, vagem, cenoura, beterraba, rabanetes, brócolis, embalagem de pote de vidro aproximadamente 500g, devidamente rotulado e identificado, com prazo de validade, procedência de fabricação e demais informações necessárias.
31	150	Un	CONSERVAS DOCE DE FRUTAS CASEIRO COM AÇÚCAR , produzido com produtos frescos, sadios, maduros, que não apresentem partes estragadas, batidas ou podres. Devem ser embalados em vidros de conserva, devidamente fechados como compotas. Deve conter rótulo com nome do fabricante, data de fabricação e data de validade. Sabores variados.

32	60	Un	CONSERVAS DOCE DE FRUTAS CASEIRO SEM AÇÚCAR , produzido com produtos frescos, sadios, maduros, que não apresentem partes estragadas, batidas ou podres. Devem ser embalados em vidros de conserva, devidamente fechados como compotas. Deve conter rótulo com nome do fabricante, data de fabricação e data de validade. Sabores variados.
33	250	kg	COUVE FLOR fresca, de primeira qualidade, sem danos, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.
34	110	Un	COUVE FOLHA MANTEIGA , folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem as raízes, embaladas em plástico transparente. Peso mínimo 500g.
35	30	UN	ENDRO SECO limpo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
36	30	UN	ESPINAFRE , folhas firmes, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes, sem manchas, bem desenvolvidas, livre de parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, sem as raízes, embaladas em plástico transparente. Peso mínimo 300g.
37	30	UN	ERVA BALEEIRA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
38	30	UN	ERVA CIDREIRA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
39	30	UN	ERVA DOCE SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
40	80	Kg	FEIJÃO CARIOCA , isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem em pacotes de 1 kg atóxico e resistente.
41	300	Kg	FEIJÃO PRETO , isento de matéria terrosa, parasita, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção de última safra. Embalagem em pacotes de 1 kg atóxico e resistente.
42	150	Kg	FUBA de cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá

			amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega.
43	150	UN	HORTELÃ FRESCO limpo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
44	350	Un	IOGURTE TIPO A COM POLPA DE FRUTAS , iogurte produzido com leite tipo A, sem adição de soro. Embalagem garrafa plástica contendo 850 gramas. Ingredientes: leite integral pasteurizado tipo A, preparado de morango ou coco (com polpa), conservante sorbato de potássio e fermento lácteo. Com registro de legislação vigente e identificação de procedência, data de validade e número do lote, bem como informação nutricional
45	300	Kg	LARANJA COMUM , peso médio 200g, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
46	200	KG	LARANJA BAHIA , peso médio 200g, devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
47	300	Litros	LEITE PASTEURIZADO TIPO A , homogeneizado, com teor de gordura mínimo de 3%, validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega, embalado em pacote de polietileno leitoso, armazenado a temperatura de 0 a 7 C, contendo 1 litro. Produto sujeito a verificação no ato de entrega.
48	30	KG	LIMÃO COMUM , devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
49	30	KG	LIMÃO TAITI , devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
50	80	KG	MACARRÃO CASEIRO TIPO CABELINHO DE ANJO , contendo ovos e farinha, deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca, embalagem rotulada conforme a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
51	300	Kg	MACARRÃO CASEIRO TIPO ESPAGUETE , contendo ovos e farinha, deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação

			e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca, embalagem rotulada conforme a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
52	200	KG	MACARRÃO CASEIRO TIPO TALHARIM , contendo ovos e farinha, deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca, embalagem rotulada conforme a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
53	300	Kg	MANDIOCA CONGELADA tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, frescas, sem fermentos, não fibrosa, descascadas e lavadas, embaladas em plástico transparente.
54	50	UN	MANJERICÃO FRESCO limpo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
55	30	UN	MANJERONA FOLHA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
56	50	KG	MARACUJÁ ORGANICO , devendo estar fresco, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor, com estagio de maturação tal que suporte a manipulação, o transporte mantendo as condições adequadas para o consumo humano. Deve ainda obedecer aos padrões estabelecidos pela ANVISA, livre de enfermidades, ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos.
57	30	Kg	MEL produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura. Deve estar acondicionado em pote plástico transparente, com tampa bem vedada. Embalagens de 1 kg.
58	30	UN	MELISSA FOLHA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
59	50	Kg	MILHO DE CANJICA : de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico.
60	400	Kg	MILHO VERDE EM ESPIGA DESCASCADO de boa qualidade, grãos sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme.

61	350	Un	MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO , embalagem pote de vidro 560g validade mínima de 1 ano. Apresentar licença sanitária atualizada e rotulagem de acordo com a legislação.
62	450	Kg	MORANGO IN NATURA de primeira qualidade, em grau médio de maturação. Acondicionado em pacote plástico específico para alimentos, com 1 kg cada embalagem.
63	250	Kg	MORANGO CONGELADO de boa qualidade, armazenado higienizados, sem galhos. Acondicionado em pacote plástico específico para alimentos, com 1 kg cada embalagem.
64	50	UN	ORÉGANO SECO limpo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
65	500	Dúzia	OVOS DE GALINHA, BRANCO OU VERMELHO , de granja, novo, grande, selecionados com cascas limpas isento de sujidades fungos e substâncias tóxicas, não deve apresentar rachaduras e/ou trincas na casca. Suas condições deverão estar de acordo com as normal do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP, SIF, SUSAF. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, pesando no mínimo 55 gr por unidade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
66	200	Kg	PANIFICADOS BOLACHA CASEIRA DE FUBÁ de primeira qualidade, embalado em plástico atóxico de 2 kg transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.
67	200	Kg	PANIFICADOS BOLACHA CASEIRA de primeira qualidade, embalado em plástico atóxico de 2 kg transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.
68	100	Kg	PANIFICADOS BOLACHA CASEIRA INTEGRAL de primeira qualidade, embalado em plástico atóxico de 2 kg transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.
69	200	Kg	PANIFICADOS BOLACHA DE POLVILHO DOCE contendo ovos, polvilho doce, margarina, leite, açúcar, farinha de trigo, salmóniaco. Deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação. Produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Deve estar acondicionado em pacotes de 1kg.
70	600	Kg	PANIFICADOS BROA DE MILHO contendo ovos, sal, gordura, água, farinha de milho, farinha de trigo, fermento químico, deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente.

71	500	Un	PANIFICADOS CUCA tradicional com cobertura, sem recheio. Embaladas em saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo, validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega. Unidades de 500g.
72	100	Un	PANIFICADOS CUCA ISENTA LACTOSE tradicional com cobertura, sem recheio. Embaladas em saco plástico, atóxico, resistente, contendo rótulo, validade mínima de 7 dias a partir da data de entrega. Unidades de 500g.
73	100	Kg	PANIFICADOS PALITINHO SALGADO , produzido artesanalmente com ingredientes selecionados. Embalado em porções de kg em embalagens devidamente fechada. (Condições higiênico sanitária de entrega de acordo com a resolução N° 275 de 21 de outubro de 2002 portaria N° 326 de 30 de julho de 1997.
74	500	kg	PANIFICADOS PÃO CASEIRINHO produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Unidades de 50 g acondicionados em embalagens com 20 unidades cada.
75	400	Kg	PANIFICADOS PÃO DE LEITE CASEIRO , deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente.
76	400	Kg	PANIFICADOS PÃO CENOURA com aspecto e sabor característico, fresco e em consistência e crescimento adequados, deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente.
77	250	Kg	PEPINO fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacto, isento de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.
78	300	Kg	PÊSSEGO In natura, de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta;
79	60	kg	PIMENTÃO VERDE , de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacto, isento de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.
80	80	Kg	PINHÃO ORGÂNICO , de primeira qualidade, fresco, com casca intacta e sem rachaduras, livre de pragas, impurezas ou contaminantes. De coloração e sabor característicos, proveniente de cultivo orgânico certificado. Embalado de forma adequada para garantir sua conservação e frescor.
81	30	UN	POEJO SECO limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
82	200	Kg	PONCÃ de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta;

83	350	Kg	REPOLHO VERDE , cabeças fechadas, de boa qualidade, sem fermentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, embaladas em plástico transparente.
84	80	Un	RUCULA, fresca , sem danos mecânicos ou causados por pragas, de 1ª qualidade embalados em pacotes de plástico – Maço com no mínimo 300g.
85	20	UN	SÁLVIA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
86	30	UN	SIDRÓ FOLHA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
87	100	Un	SUCO DE UVA ORGÂNICO , sem adição de açúcar, ou corantes. Apresentação na forma líquida, engarrafas em embalagens de vidro 1,5 l, com identificação do produto, rótulos com ingredientes, valor nutricional, data de fabricação, data de validade.
88	30	UN	STEVIA FOLHA SECA limpa, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
89	200	Un	TEMPERO VERDE maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Maços com aproximadamente 300 g, sem as raízes, embaladas em plástico transparente.
90	200	Kg	TOMATE , de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, embalagem de plástico – Kg.
91	30	un	TOMILHO SECO limpo, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, embalado em embalagem transparente atóxica de 50gr, com rotulagem e prazo de validade adequado as legislações vigentes. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.
92	100	Kg	TORTEI FRESCO , elaborado com farinha de trigo, recheado com abóbora, de primeira qualidade, isento de defeitos ou contaminações. Deve ser embalado de forma adequada para garantir sua integridade. Produto embalado em porções de 1kg.
93	150	Kg	VAGEM casca lisa, firme, sem ceder à pressão dos dedos, isento de material terroso, sem parasitas ou larvas, embaladas em plástico transparente.

Com valor total estimado de **R\$ 350.000,00 (Trezentos e cinquenta mil reais)**.

5. Justificativa técnica, econômica e social

- **Técnica:** necessidade de alimentação escolar adequada nutricionalmente; caráter contínuo e com requisitos de perecibilidade — exige fornecedores locais próximos e logística compatível.
- **Econômica:** favorecer produtores locais, contribuir para desenvolvimento rural e circulação de renda; aquisição por chamamento (credenciamento) costuma reduzir custos logísticos e desperdício.
- **Social/Política Pública:** cumprimento da Lei nº **15.226/2025** (PNAE) que estimula a compra da agricultura familiar, fortalecendo segurança alimentar, oferta de alimentos in natura e circuitos curtos.

6. Alternativas e solução proposta

- **Alternativas analisadas:**
 1. Aquisição via licitação tradicional (pregão/concorrência) no mercado amplo — **desfavorável** por complexidade logística e para garantir participação da agricultura familiar.
 2. **Chamamento Público / Credenciamento** dirigido a associações, cooperativas e empreendedores familiares (preferível) — permite observância do PNAE, DAP/CAF, e organização por grupos/lotos locais. (Solução escolhida.)
 3. Compra direta por dispensa (casos excepcionais) — **não aplicável** por tratar-se de contratação regular e objetivada pelo PNAE.
- **Solução adotada:** Proceder por **Chamamento Público** (credenciamento) para habilitação e formação de lista (tabela de preços), com contratos/adesões mensais conforme demanda, observando DAP/CAF, comprovação de origem, bem como requisitos sanitários e de rastreabilidade.

7. Requisitos técnicos e de qualidade

- Produtos entregues com padrão de qualidade alimentar, dentro de prazos de validade e acondicionamento apropriado.
- Especificações mínimas por item: padrão comercial, tamanho/grade, umidade máxima, ausência de pragas/doenças, embalagens apropriadas.
- Registro/inspeção sanitária quando exigido (vigilância sanitária local) e notas fiscais eletrônicas ou documento fiscal equivalente.

8. Estimativa de despesa / metodologia

- **Metodologia de estimativa:** levantamento histórico de consumo (últimos 12 meses) + cardápio/padrão nutricional + comparação de preços do mercado local/regional + planilha de estimativa por item (Em anexo).
- **Estimativa preliminar:** (preencher tabela com itens, unidade, consumo mensal estimado, preço unitário estimado, total mensal e anual).

97. Logística, entrega e armazenamento

- Local de entrega: Unidades escolares
- Condições de transporte: veículos apropriados, prazo de entrega descrito na solicitação, nota fiscal.
- Responsabilidades do fornecedor: embalagem, acondicionamento, responsabilidade por qualidade até a entrega.
- Fiscalização: servidores designados

10. Análise de riscos (mínimos)

- **Risco de sazonalidade/escassez** — mitigação: diversificar fornecedores e planejamento por safras.
- **Risco logístico** (transporte) — mitigação: exigir cronograma e garantias contratuais.
- **Risco de não atendimento** — mitigação: previsão de fornecedores suplentes e cláusulas de reposição.
- **Risco jurídico** — mitigação: observância estrita de PNAE, legislação estadual e IN 58/2022 e registro do ETP nos sistemas competentes.

11. Impacto socioambiental e de desenvolvimento local

- Compra da agricultura familiar tem impacto positivo em geração de renda local, inclusão social e sustentabilidade. Deve priorizar práticas sustentáveis e produtos de origem comprovada (DAP/CAF) e, quando possível, certificações ambientais/boas práticas agrícolas.

12. Parecer técnico conclusivo

Conforme análise técnica acima, **a contratação por Chamamento Público (credenciamento)** para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar é **viável** e recomendada para atender o PNAE no Município de Bom Sucesso do Sul — PR,

observadas as determinações legais e ajustes de quantitativos/valores presentes na Anexo II. Recomenda-se:

1. Registro deste ETP;
2. Elaboração do **Edital de Chamamento Público** com base no Termo de Referência resultante deste ETP;
3. Inclusão das condições de participação para DAP/CAF, cronograma de entregas, indicadores de qualidade, planilha de estimativa e matriz de riscos.

NUTRICIONISTA RT PNAE
JULIANE NUNES DA SILVA NESI
CRN 08/9974

ELISANA PILLONETTO
DIRETORA DO DEPARTAMENTO
DE EDUCAÇÃO