



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ARTIGO 18, § 1º, INCISO I

1.1. O Município de Três Barras do Paraná, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, identifica a necessidade de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em consonância com as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). De acordo com a Lei nº 11.947/2009, que rege o PNAE, é obrigatória a destinação de pelo menos 30% dos recursos para a compra de produtos da agricultura familiar, objetivando fomentar a produção local e regional. Tal medida reflete uma estratégia essencial para garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas nas Escolas Municipais e nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

1.2. A contratação visa atender às demandas nutricionais dos alunos, contribuindo diretamente para a segurança alimentar das crianças matriculadas na rede de ensino. A parceria com a agricultura familiar não apenas fortalece os princípios do PNAE, mas também incentiva o desenvolvimento sustentável, promovendo a economia local e garantindo a oferta de alimentos frescos e de qualidade. Com isso, o Município reforça seu compromisso com políticas públicas que aliam o desenvolvimento social à qualidade educacional, assegurando que os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada, essencial para o seu desempenho escolar e bem-estar.

1.3. Este estudo técnico preliminar justifica e formaliza a necessidade de credenciamento de fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar, visando suprir as necessidades contínuas das escolas e CMEIs do Município de Três



Barras do Paraná. A aquisição futura e eventual garantirá a continuidade do fornecimento de merenda escolar de alta qualidade, cumprindo tanto as exigências legais quanto o compromisso com a melhoria das condições de vida dos agricultores familiares e dos estudantes beneficiados pelo programa

2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO II

2.1. Esta contratação está prevista no PAC (Plano Anual de Contratações) do Município de Três Barras do Paraná, em total conformidade com as diretrizes estratégicas definidas pela Gestão Municipal para o exercício vigente. O planejamento contempla a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, alinhando-se com as políticas públicas que incentivam o desenvolvimento local e regional, além de assegurar o cumprimento das exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse alinhamento não só reforça o compromisso da administração com a qualidade da alimentação escolar, mas também promove a valorização dos produtores locais, garantindo uma alimentação saudável e nutritiva para os alunos.

2.2. A execução deste processo licitatório não apenas atende à necessidade de um abastecimento contínuo e eficiente das escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), mas também se integra às metas de eficiência e sustentabilidade do planejamento administrativo. Ao priorizar a agricultura familiar, o Município contribui para a inclusão social e econômica dos pequenos produtores, fortalecendo a economia rural e assegurando um fornecimento adequado de produtos alimentícios frescos e de qualidade, essenciais para o bem-estar dos estudantes. O sistema de credenciamento adotado garante igualdade de oportunidades para os produtores e empreendedores rurais, permitindo-lhes comercializar suas produções de forma justa e transparente, o que reforça ainda mais a conexão entre a administração pública e a comunidade local.

3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO III



3.1. Os produtos fornecidos devem atender a uma série de requisitos técnicos e legais, garantindo que a prestação de serviços de alimentação escolar seja de qualidade, segura e adequada às necessidades nutricionais dos alunos. Entre esses requisitos, destaca-se a exigência de que os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar estejam em perfeito estado de limpeza e sanidade, isentos de qualquer tipo de contaminação ou impurezas que possam comprometer a saúde dos estudantes. O cumprimento rigoroso dessas normas é fundamental para assegurar que os alimentos oferecidos estejam em conformidade com as regulamentações da vigilância sanitária.

3.2. Além das condições sanitárias, os produtos devem seguir especificações técnicas detalhadas, como características de qualidade, frescor e validade, de modo a garantir que os alimentos fornecidos estejam dentro dos padrões estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses requisitos incluem a entrega de alimentos frescos, processados de maneira segura, com rotulagem adequada que identifique o produto, o fornecedor e o prazo de validade, assegurando a transparência e a rastreabilidade dos alimentos consumidos nas escolas e nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

3.3. Ademais, os fornecedores credenciados deverão estar em conformidade com todas as obrigações legais e contratuais, garantindo a logística adequada para o transporte e entrega dos produtos dentro dos prazos estabelecidos. A frequência das entregas deverá ser compatível com o consumo diário das escolas, evitando desperdícios e garantindo a frescura dos alimentos. O cumprimento desses requisitos de contratação assegura não apenas a qualidade dos gêneros alimentícios, mas também o fortalecimento do relacionamento entre o Município de Três Barras do Paraná e os pequenos produtores locais, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar.

4. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO IV

4.1. A Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná, após uma avaliação minuciosa das necessidades de abastecimento alimentar para compor a merenda



escolar, estimou a necessidade de contratação de gêneros alimentícios. Essa estimativa foi elaborada com base em uma análise criteriosa da quantidade de alunos atendidos atualmente, bem como na projeção de crescimento da demanda, considerando a possível ampliação do ensino em período integral nas unidades escolares. Tal avaliação leva em conta não apenas o número de refeições diárias, mas também a garantia de qualidade e diversidade nutricional, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.2. Assim, o objeto desta aquisição deverá cumprir rigorosamente as especificações técnicas estabelecidas, que incluem exigências quanto à qualidade, frescura e segurança dos alimentos. Além disso, as quantidades devem atender à demanda projetada, conforme detalhado na tabela abaixo, assegurando o fornecimento adequado e contínuo dos produtos necessários para a preparação das refeições nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

LOTE 01: FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QTDE	VALOR UNIT. MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
1	ALFACE: TIPO CRESPA OU LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, FRESCAS E SÁS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PONTOS AMARELADOS E APODRECIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS (AMASSADAS) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU EM CAIXAS VAZADAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. PÉ COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	PÉ	6024	3,77	22.710,48
2	BATATA DOCE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÁS. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS PRETOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, FORA DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	480	4,47	2.145,60
3	BETERRABA: TAMANHO MÉDIO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO OU DANIFICADO.	QUILO	1524	4,40	6.705,60



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

4	BRÓCOLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM TALOS E FOLHAS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E PULGÕES. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.	QUILO	336	11,80	3.964,80
5	CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHAS E/OU DANIFICADAS.	QUILO	1500	4,46	6.690,00
6	CHEIRO VERDE (TEMPERO VERDE- SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA, MAÇO CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA EM PARTES IGUAIS OU APROXIMADAS (METADE SALSINHA E METADE CEBOLINHA). NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS DE PRODUTO, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO (SAQUINHO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	MAÇO (300g)	1032	4,16	4.293,12
7	COUVE-FLORES DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, SÃS E BEM DESENVOLVIDAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (SEM AS FOLHAS) COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	Quilo	144	11,13	1.602,72
8	COUVE-FOLHA, DO TIPO MANTEIGA, FRESCAS E SÃS. 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. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO, AMARELADO E/OU DANIFICADO.	MAÇO (400G)	720	5,20	3.744,00
9	ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. AS FOLHAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITAS, LARVAS OU PULGÕES. ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, PESANDO NO MÍNIMO 150 CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EM CASO DE ESTAREM MURCHOS OU COM PULGÕES OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO.	MAÇO	156	5,40	842,40
10	MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: TIPO BRANCA OU AMARELA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DESCASCADA, LIMPA, EMBALADA E CONGELADA, E DE BOM COZIMENTO E SEM MANCHAS ESCURECIDAS E SEM FIAPOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG E ETIQUETADOS CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO (COLHEITA E EMBALAGEM), DATA DE VALIDADE. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO NÃO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADA E EM CAIXAS TÉRMICAS OU APRESENTANDO MANCHAS ESCURECIDAS OU NÃO TIVER UM BOM COZIMENTO (PARTES DURAS).	QUILO	1032	8,55	8.823,60



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

11	MELANCIA, POLPA VERMELHA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÁS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO OU MURCHAS. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO ("VERDE"), MURCHO OU APODRECIDA.	QUILO	1230	3,70	4.551,00
12	ORA-PRO-NOBIS, IN NATURA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, COM 200 GRAMAS DO PRODUTO. CONTENDO ETIQUETA COM NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO E PESO.	MAÇO (200G)	204	7,66	1.562,64
13	REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVO) E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CABEÇA BEM FECHADA/FIRME. 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 AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E SEM FOLHAS SOLTAS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: SACOS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATOXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	3024	4,32	13.063,68
14	TOMATE: TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃS, ESTAR FIRMES E COMPACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE RACHADURAS E CORTES, NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO (NÃO MUITO VERDES NEM MUITO MADUROS). EMBALADOS ADEQUADAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ESTAREM MURCHOS, COM PARTES ESTRAGADAS E QUE NAO ATENDAM AO DESCRITIVO.	QUILO	3720	7,26	27.007,20
15	MILHO VERDE EM ESPIGA, SEM PALHA E SEM CABELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS ESPIGAS DEVERÃO ESTAR BEM GRANADAS, FRESCAS E SÃS. 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. MÉDIA DE 4 A 5 ESPIGAS POR KG. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.	QUILO	600	8,90	5.340,00
16	PEPINO JAPONÊS, 1ª QUALIDADE, FIRME, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, FIRMES, SEM PARTES AMOLECIDAS, MURCHAS OU ESTRAGADAS/APODRECIDAS, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. EMBALADA EM SAQUINHOS PLÁSTICOS OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	672	7,28	4.892,16
TOTAL DO LOTE				R\$ 117.939,00	

LOTE 02: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QTDE	VALOR UNIT. MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
------	--------------------------	-------	------	--------------------	--------------------



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

17	FEIJÃO CARIOCA, SAFRA NOVA, CLASSE CORES, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS DE PREFERENCIA TERMOS OLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS E PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU PRODUTO COM CARUNCHOS OU EXCESSO DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILO	468	6,33	2.962,44
18	FEIJÃO PRETO, SAFRA NOVA, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS, DE PREFERENCIA TERMO SOLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS, COM CARUNCHOS OU NEXCESSO DE SUJIDADES E FORA DO PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	QUILO	1536	8,24	12.656,64
19	FUBÁ/FARINHA DE MILHO: FARINHA DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, NÃO SER PRÉ-COZIDO. SER ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. POR SE TRATAR DE FARINHA DE MILHO FABRICADA POR AGRICULTOR FAMILIAR, A OBRIGATORIEDADE DO ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ACIDO FÓLICO NÃO SE APLICA A ESTE PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXÍCA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO APRESENTANDO NOME FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. OBS: POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	1116	4,54	5.066,64
TOTAL DO LOTE				R\$ 20.685,72	

LOTE 03: FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QTDE	VALOR UNIT. MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
20	MACARRÃO CASEIRO COM OVOS. A MASSA DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS DE GALINHA CAIPIRA (DE PREFERÊNCIA). FORMATO: TIPO ESPAGUETE FINO OU TALHARIN FINO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIAIS: A MASSA DEVE SER BEM FIRME E SECA E CONGELADA DE MODO QUE NÃO GRUDE NA HORA DO PREPARO, COLORAÇÃO AMARELADA, SABOR NÃO FARINÁCEO (OU SEJA, CONTER OVOS SUFICIENTE NA MASSA, DE MODO A DAR A COLORAÇÃO AMARELA E NÃO DEIXAR SABOR DE FARINHA). EMBALAGEM/ROTULAGEM: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1KG, ETIQUETADOS COM O NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, INGREDIENTES E PESO. OBS.: NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADO OU EMBOLE NO COZIMENTO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	804	19,14	15.388,56



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

21	<p>MASSA PARA MINI PIZZA MASSA FINA, CRESCIDA, PRÉ ASSADA E MACIA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>	QUILO	144	100,00	14.400,00
22	<p>PÃO CASEIRINHO (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 200 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO CONTER AÇÚCAR, PARA ATENDER AOS ALUNOS DE CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DISPOSTOS DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E CONTER RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>	QUILO	480	21,09	10.123,20
23	<p>PÃO CASEIRO (ESCOLAS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, AÇÚCAR, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>	QUILO	1212	16,34	19.804,08
24	<p>BOLACHA CASEIRA: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>	QUILO	486	36,58	17.777,88



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

25	BOLO DE FUBÁ, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAMO), OVOS, LEITE, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA), FERMENTO EM QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	590	34,37	20.278,30
26	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MANTEIGA, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MARGARINA SEM GORDURA TRANS OU MANTEIGA, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	462	19,67	9.087,54
27	PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO. NÃO CONTER AÇÚCAR NOS PÃES DOS CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. (OBS: OS PÃES ENTREGUES NOS CMEIS DEVERÃO SER SEM AÇÚCAR). APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	624	27,87	17.390,88
28	MASSA PARA MINI PIZZA SEM LEITE MASSA FINA, PRÉ ASSADA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE SOJA OU ÁGUA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. PARA ALUNOS INTOLERANTES A LACTOSE OU ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, COM A QUANTIDADE SOLICITADA. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	48	100,00	4.800,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

29	BOLO SIMPLES DE LARANJA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, SUCO DE LARANJA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	480	31,82	15.273,60
30	BOLO SIMPLES DE CENOURA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	480	34,04	16.339,20
31	PÃO CASEIRINHO INTEGRAL: PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). SEM AÇÚCAR. DESTINADO A DIABÉTICOS E HIPERCOLESTEROLEMIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 12 UNIDADES POR PACOTE DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	84	22,16	1.861,44
32	CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, ZERO LACTOSE, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA (MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS (COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	30	25,35	760,50
	BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME				



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

33	SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA ZERO LACTOSE, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE ZERO LACTOSE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	24	49,29	1.182,96
34	BOLO DE FUBÁ ZERO LACTOSE, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, LEITE ZERO LACTOSE, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	24	32,25	774,00
	BOLO TIPO NEGA MALUCA, ZERO LACTOSE, FEITO COM CACAU, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, ÓLEO, CACAU EM PÓ 100% CACAU E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO.	QUILO	260	35,40	9.204,00
TOTAL DO LOTE				R\$ 174.446,14	

LOTE 04: FORNECIMENTO DE IOGURTE E LEITE INTEGRAL

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QTDE	VALOR UNIT. MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
36	IOGURTE DE FRUTAS: PREPARADO PRONTO PARA BEBER, NOS SABORES DIVERSOS COMO MORANGO, PÊSSEGO, COCO, PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR E PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE POLIETILENO ATÓXICO LEITOSO, PESO LIQUIDO DE 1000 G (OU 1 LITRO). DEVE CONTER NO RÓTULO NOME DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, LOTE. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO NO SIM, SIP, SIF OU SISB. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A CADA REMESSA A NUTRICIONISTA DA SEMED PASSARÁ O PEDIDO SOLICITANDO UM SABOR. POR SER PRODUTO PERECÍVEL, O TRANSPORTE EM CADA INSTITUIÇÃO DE ENSINO TEM QUE SER EM	LITRO	2990	8,82	26.371,80



	AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
37	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. NÃO CONTER NENHUM ADITIVO, SOMENTE LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS.	LITRO	3360	6,74	22.646,40
TOTAL DO LOTE				R\$ 49.018,20	

VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO	R\$ 362.089,06
------------------------------------	-----------------------

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO – ARTIGO 18, § INCISO V

5.1. O levantamento de mercado realizado pela Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná teve como objetivo estabelecer um parâmetro confiável para o preço de referência, considerando a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. A pesquisa de preços buscou garantir uma ampla análise do mercado, contemplando diferentes fornecedores e fontes de informações públicas e privadas, o que assegura a competitividade e adequação aos preços praticados no mercado atual.

5.2. Para definir o preço de referência, foram realizadas consultas a diversas bases de dados e ferramentas de pesquisa, como contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e plataformas especializadas em preços públicos. As fontes utilizadas incluem:

- a) Contratações similares em outros órgãos públicos;
- b) Painel de Preços do Governo Federal;
- c) Sistema Licitanet;
- d) Portal de Compras Públicas;
- e) Sistema BLL de compras;
- f) Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- g) Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR);
- h) Portal da Transparência da Controladoria Geral da União (CGU) – Nota Fiscal Eletrônica (NFE);
- i) Bolsa Nacional de Compras;



- j) Cooperativas da Agricultura Familiar;
- k) Atas de registro de preços municipais (nº 198/24, 112/24, 073/24);
- l) CEASA – Cascavel.

5.3. O resultado desse levantamento proporcionou uma visão clara e atualizada dos preços praticados, assegurando que o valor de referência adotado para a contratação esteja alinhado com as práticas de mercado, promovendo transparência e economicidade na aquisição.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI

6.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em uma pesquisa de mercado abrangente, que considerou os preços praticados pelo comércio e as condições atuais de oferta e demanda. Essa análise foi realizada por meio de uma coleta sistemática de dados, garantindo que as informações refletissem a realidade do setor. Assim, o valor total estimado para a contratação dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná é de R\$ 362.069,06 (trezentos e sessenta e dois mil, oitenta e nove reais e seis centavos).

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – ARTIGO 18, 1º INCISO VII

7.1. A solução proposta para a contratação de gêneros alimentícios visa garantir a oferta de merenda escolar de qualidade nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil de Três Barras do Paraná, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A contratação de produtos provenientes da agricultura familiar não apenas assegura a variedade e a frescura dos alimentos, mas também fortalece a economia local, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento sustentável na região. Com uma seleção criteriosa de fornecedores e um sistema de controle de qualidade rigoroso, a iniciativa busca proporcionar refeições nutritivas e balanceadas, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos alunos, além de respeitar as normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, ° 1º INCISO VIII



8.1. A análise da natureza do objeto da licitação indica que o parcelamento do objeto é viável e tecnicamente adequado. O fracionamento da contratação não gera complicações e não compromete o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Além disso, a divisão em lotes e itens proporciona maior flexibilidade na escolha dos fornecedores, garantindo uma melhor qualidade dos produtos adquiridos.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ARTIGO 18, § 1º INCISO IX

9.1. Um dos principais resultados esperados com a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar é o fortalecimento do apoio aos agricultores e empreendedores familiares. Ao priorizar a compra desses produtos, o Município de Três Barras do Paraná não apenas atende à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas também impulsiona a produção local, contribuindo para a estabilidade e o crescimento econômico das famílias envolvidas na agricultura. Isso gera uma cadeia produtiva que beneficia tanto os fornecedores quanto a comunidade.

9.2. O desenvolvimento local é um objetivo central dessa iniciativa, pois a contratação de alimentos da agricultura familiar estimula a economia regional. Ao direcionar recursos para esses produtores, a administração pública promove um ciclo virtuoso que fortalece o mercado local, gerando emprego e renda. Esse incentivo à economia regional é essencial para criar um ambiente mais sustentável e autossuficiente, onde as comunidades têm acesso a produtos frescos e saudáveis, promovendo o bem-estar dos cidadãos.

9.3. Além do impacto econômico, a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade para a merenda escolar é um resultado imediato e significativo. A oferta de alimentos frescos e nutritivos é fundamental para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes, garantindo que tenham uma alimentação equilibrada. A qualidade da merenda escolar reflete diretamente no aprendizado e na concentração dos alunos, contribuindo para um ambiente educacional mais saudável e produtivo.

9.4. A diversificação do número de fornecedores também é um resultado desejado, pois evita a escassez de produtos e promove uma competição saudável entre os agricultores



familiares. Com um maior número de fornecedores, é possível garantir um abastecimento contínuo e variado, reduzindo a dependência de poucos fornecedores e assegurando que as escolas tenham acesso a uma ampla gama de alimentos. Essa diversidade não apenas melhora a qualidade das refeições, mas também enriquece a experiência alimentar dos alunos.

9.5. Por fim, o ganho de mercado para os agricultores familiares representa uma oportunidade valiosa de expansão e sustentabilidade. Através do acesso a contratos públicos, esses produtores conseguem aumentar suas vendas e melhorar sua rentabilidade. Essa mudança não apenas fortalece a economia local, mas também contribui para a preservação de práticas agrícolas sustentáveis e a valorização da cultura alimentar regional. Assim, a iniciativa se torna um passo importante para um futuro mais justo e equilibrado, beneficiando tanto a comunidade quanto os produtores.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO X

10.1. Neste momento, não há providências adicionais a serem tomadas, pois todas as medidas necessárias já foram devidamente implementadas e estão em conformidade com as diretrizes estabelecidas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES – ARTIGO 18, § 1º INCISO XI

11.1. Atualmente, não existem contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a este processo licitatório.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS – ARTIGO 18, § 1º INCISO XII

12.1. O Município de Três Barras do Paraná apoia todas as iniciativas de preservação ambiental e, neste contexto, não foram identificados impactos ambientais significativos associados a esta contratação.



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO XIII

13.1. O credenciamento se apresenta como a alternativa mais viável para a contratação, pois possibilita a participação de todos os potenciais fornecedores, promovendo a concorrência e a transparência no processo. Dessa forma, recomenda-se a imediata continuidade do processo de credenciamento, a fim de assegurar que a administração pública possa atender suas demandas de maneira eficiente e inclusiva.

Três Barras do Paraná, 20 de setembro de 2024.

ELIZA BORTOLANZA
Secretária Municipal de Educação