



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Três Barras do Paraná, 29 de agosto de 2025.

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

PARA: Gabinete do Prefeito Municipal

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO - Artigo 18, Inciso I, Lei N° 14133/21

O Município de Três Barras do Paraná, por meio do Departamento de Licitações, torna pública a abertura do presente processo de **credenciamento de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais**, bem como de suas organizações formais (associações e cooperativas), para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009, na Resolução FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e na Lei nº 14.133/2021.

O credenciamento visa selecionar fornecedores que atendam às exigências legais e técnicas estabelecidas neste edital, assegurando a aquisição de produtos de qualidade, produzidos de forma sustentável, com prioridade para a produção local e regional. O fornecimento ocorrerá conforme as demandas estabelecidas pelo setor responsável, respeitando os prazos, locais de entrega e demais condições descritas no Termo de Referência.

Os interessados deverão apresentar a documentação de habilitação e a proposta de fornecimento nos termos previstos no presente instrumento convocatório, observando rigorosamente as especificações, quantidades e condições estabelecidas, a fim de garantir a regularidade do processo e o atendimento pleno às necessidades da Administração.

2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES - Artigo 18, Inciso IV, Lei N° 14133/21

Para o adequado dimensionamento das quantidades a serem registradas, a Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento prévio de consumo, considerando as demandas



específicas da merenda escolar e observando integralmente as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A estimativa foi elaborada com base em dados de consumo anteriores, projeções de atendimento e calendário letivo, assegurando compatibilidade com a realidade operacional e nutricional do programa. O resultado deste estudo encontra-se expresso nas tabelas abaixo, contendo as quantidades previstas para atender, de forma contínua e eficiente, às necessidades da Rede Municipal de Ensino durante o período de vigência do contrato.

LOTE 01: PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UNID.	QTDE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	ALFACE: TIPO CRESPA OU LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, FRESCAS E SÃS, 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	4,19	25.210,44
2	BATATA DOCE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. 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	852	3,72	3.169,44
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	4,05	6.172,20
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. ISENTO 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.OBS: O BRÓCOLIS DEVERÁ SER ENTREGUE POR KG.	QUILO	336	12,39	4.163,04
5	CANJIQUEINHA/QUIRERINHA: PRODUTO DERIVADO DO MILHO AMARELO DE QUALIDADE, COM MOAGEM CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA DE 500 GRAMAS, COM RÓTULO CONTENDO NO MÍNIMO O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E PESO.	PACOTE	140	3,26	456,40
6	CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO.	QUILO	861	4,99	4.296,39



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

	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, MURCHO E/OU DANIFICADO.				
7	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	1032	4,75	4.902,00
8	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 PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. OBS: A COUVE-FLORES DEVERÁ SER ENTREGUE POR KG)	Quilo	264	12,68	3.347,52
9	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 ATÓXICOS DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO, AMARELADO E/OU DANIFICADO.	MAÇO	720	5,10	3.672,00
10	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 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EM CASO DE ESTAREM MURCHOS OU COM PULGÕES OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO.	MAÇO	156	6,80	1.060,80
11	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. ISENTOS 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 PREFERÊNCIA TERMOSOLDADAS, 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	912	5,93	5.408,16
12	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,	QUILO	1104	6,85	7.562,40



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÊLÃO

	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 TERMOSOLDADAS, 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.				
13	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 ÁCIDO FÓLICO NÃO SE APLICA A ESTE PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXICA 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 SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	QUILO	700	4,39	3.073,00
14	MACARRÃO CASEIRO COM OVOS. A MASSA DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS DE GALINHA CAPIRA (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 GOSTO 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.	QUILO	804	17,03	13.692,12
15	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 NAO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADA E EM CAIXAS TÉRMICAS OU APRESENTANDO MANCHAS ESCURECIDAS OU NÃO TIVER UM BOM COZIMENTO (PARTES DURAS).	QUILO	1032	9,55	9.855,60
16	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 SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	QUILO	144	53,37	7.685,28



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

17	MELANCIA, POLPA VERMELHA, 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 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	2280	3,85	8.778,00
18	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	204	9,50	1.938,00
19	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.	QUILO	480	17,33	8.318,40
20	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.	QUILO	1.212	16,35	19.816,20
21	REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVOS) E SÃS. 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 PLÁSTICOS 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	3.024	4,06	12.277,44
22	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	QUILO	1.320	6,97	9.200,40

	APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRES 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 NÃO ATENDAM AO DESCRITIVO.				
23	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.	QUILO	250	40,36	10.090,00
24	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, FUBÁ, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, LEITE, ÓLEO, 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.	QUILO	600	35,55	21.330,00
25	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 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.	QUILO	468	24,03	11.246,04
26	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	LITRO	3252	9,46	30.763,92



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÊLJÃO

	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 AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/ CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
27	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. ISENTOS 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	880	11,12	9.785,60
28	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).	QUILO	624	25,34	15.812,16
29	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.	QUILO	24	53,37	1.280,88
30	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	QUILO	480	37,05	17.784,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	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.				
31	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.	QUILO	600	37,05	22.230,00
32	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	5,98	20.092,80
33	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 SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PREÇO POR KG	QUILO	60	27,85	1.671,00
34	ALHO GRAÚDO DO TIPO COMUM DE PRIMEIRA QUALIDADE COM BULBO (CABEÇA) INTEIRA, 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 APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO, COM ETIQUETA INFORMANDO O PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	1	31,97	31,97
35	CHUCHU DO TIPO COMUM, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. 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 E LARVAS. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	1	4,64	4,64



CAPITAL DO FÊLJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

36	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 ZERO LACTOSE 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. PREÇO POR KG	QUILO	30	29,30	879,00
37	BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: 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 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.	QUILO	28	47,04	1.317,12
38	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.	QUILO	24	37,91	909,84
39	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	7,12	4.784,64
40	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	QUILO	260	46,25	12.025,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÊLJÃO

	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.				
41	PAO CASEIRINHO (ESCOLAS) PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60G 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 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 SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	QUILO	2100	20,25	42.525,00
42	BOLACHA CASEIRA TRÊS FARINHAS: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, FUBÁ DE MILHO, MANTEIGA, FERMENTO, E FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE. 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.	QUILO	250	41,04	10.260,00
43	PICOLÉ DE UVA (PALITO) – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO DE SUCO NATURAL DE UVA (14,5% BRIX) E POLPA DE UVA (65% BRIX), SEM CONSERVANTES. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 60 GR A UNIDADE VALOR ENERGÉTICO 41,3 KCAL, CARBOIDRATOS 9,8G, PROTEÍNAS 0,4G, FIBRA ALIMENTAR 0,58G, VITAMINA C 24MG RÓTULO, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 365 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA POR VEÍCULO COM REFRIGERAÇÃO, SENDO QUE ESTE VEÍCULO DEVERÁ POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO, EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO SEDE DA EMPRESA. ENTREGAR CONGELADO. MARCAS PRÉ APROVADAS: FLORAÍ OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDAM AO DESCRITIVO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO EM CASOS DE EMBALAGEM DANIFICADA, FORA DA VALIDADE, OU DESCONGELADO OU COM INCOMPATIBILIDADE COM O DESCRITIVO.	UNID	2000	3,69	7.380,00
44	PICOLÉ DE LARANJA INTEGRAL (PALITO) – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E POLPA DE LARANJA, ESPESSANTES CARBOXIMETILCULOSE E GOMA GUAR, SEM CONSERVANTES. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 60 GR A UNIDADE VALOR ENERGÉTICO 25,2 KCAL, CARBOIDRATOS 5,4 G. RÓTULO,	UNID	2000	3,69	7.380,00



CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 365 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. A ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ SER REALIZADA POR VEÍCULO COM REFRIGERAÇÃO, SENDO QUE ESTE VEÍCULO DEVERÁ POSSUIR ALVARÁ SANITÁRIO, EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO SEDE DA EMPRESA. ENTREGAR CONGELADO. MARCAS PRÉ APROVADAS: FLORAÍ OU EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE E QUE ATENDAM AO DESCRITIVO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO EM CASOS DE EMABALAGEM DANIFICADA, FORA DA VALIDADE, OU DESCONGELADO OU COM INCOMPATIBILIDADE COM O DESCRITIVO.				
VALOR TOTAL				413.638,84

3. PESQUISA DE PREÇOS – *Artigo 23, Inciso IV e V, Lei N° 14133/21*

Para a estimativa do valor de referência, foi realizada pesquisa de preços abrangente, contemplando diferentes fontes de consulta, tais como contratações similares de outros órgãos públicos, Banco de Preços, Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal da Transparência, Bolsa Nacional de Compras e Tribunal de Contas do Estado do Paraná, conforme relatórios anexos.

A pesquisa contou, ainda, com a coleta de orçamentos junto a fornecedores e cooperativas do ramo, bem como com a análise de Atas de Registro de Preços em vigor, de modo a assegurar maior confiabilidade e representatividade dos valores apurados. Assim, compõem o processo os seguintes documentos:

- a) Relatório de pesquisa de preços obtido por meio do sistema **BDS**;
- b) Orçamento emitido pela **Cooperativa SISCOOPLAF**;
- c) Orçamento apresentado pela empresa **Reffatti & Kroth Ltda**;
- d) Atas de Registro de Preços decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 39/2025**.

Os valores coletados foram devidamente analisados e consolidados, sendo desconsiderados aqueles que se mostraram discrepantes ou incompatíveis com a realidade de mercado. Após essa depuração, foi apurada a média aritmética dos preços válidos, que resultou na composição do valor estimado da contratação, totalizando **R\$ 413.638,84 (quatrocentos e treze mil, seiscentos e trinta e oito reais e oitenta e quatro centavos)**.

4. PREVISÃO PARA INÍCIO DO SERVIÇOS OU AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS



A presente contratação está incluída no Plano Anual de Contratações (PAC) do Município de Três Barras do Paraná, conforme Decreto Municipal nº 5.679/2024, com previsão inicial para o mês de julho. O objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja natureza contínua exige regularidade no fornecimento para garantir a qualidade e a adequação da merenda escolar servida aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

Diante do encerramento da vigência do contrato anterior e da necessidade de evitar interrupções no abastecimento, recomenda-se a abertura imediata do processo de credenciamento. Essa medida assegurará a conclusão tempestiva das etapas licitatórias e contratuais, permitindo que as entregas iniciem dentro do cronograma escolar e garantindo o atendimento ininterrupto às demandas nutricionais dos estudantes, em conformidade com as diretrizes do PNAE e com o planejamento da Administração.

5. SECRETARIA RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Secretaria Municipal de Educação.

6. ANEXOS

Para a adequada instrução processual e comprovação das condições de mercado, seguem anexados os seguintes documentos:

- a)** Estudo Técnico Preliminar;
- b)** Relatório de pesquisa de preços obtido por meio do sistema **BDS**;
- c)** Orçamento emitido pela **Cooperativa SISCOOPLAF**;
- d)** Orçamento apresentado pela empresa **Reffatti & Kroth Ltda**;
- e)** Orçamento emitido pela **Cooperativa COOPAFI**;
- f)** Atas de Registro de Preços decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 39/2025**.

ELIZA BORTOLANZA
Secretária Municipal de Educação