



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

CREDENCIAMENTO, COM VIGÊNCIA DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRODUZIDOS POR AGRICULTORES FAMILIARES E EMPREENDEDORES FAMILIARES RURAIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), VISANDO SUPRIR AS NECESSIDADES DE ALIMENTAÇÃO DAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ.

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

1.1. O Município de Três Barras do Paraná, por meio da Secretaria Municipal de Educação, reconhece a necessidade de adquirir gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em estrita observância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A Lei nº 11.947/2009 estabelece que, no mínimo, 30% dos recursos federais repassados por meio do PNAE devem ser destinados à aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar.

1.2. Essa contratação busca suprir as demandas nutricionais dos estudantes das Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil, promovendo a segurança alimentar por meio do fortalecimento da produção local e do desenvolvimento sustentável. Ao valorizar circuitos curtos de comercialização, o município não apenas contribui para a qualidade e a frescura dos alimentos servidos, como também fomenta a economia local, em consonância com os princípios de alimentação saudável e sustentável previstos no PNAE.

1.3. O presente estudo técnico preliminar formaliza a necessidade de credenciamento de fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar, visando atender de forma contínua, eficiente e regular às demandas da rede municipal de ensino. A contratação futura e eventual assegura a continuidade no fornecimento de merenda escolar de alta qualidade, respeitando os parâmetros legais do PNAE e reforçando o compromisso do município com a melhoria das condições nutricionais dos alunos e com o fortalecimento da agricultura familiar local.



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

2.1. A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) do Município de Três Barras do Paraná, em consonância com as diretrizes estratégicas definidas pela Gestão Municipal para o exercício vigente. O planejamento contempla a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em atendimento às determinações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à Lei nº 11.947/2009, assegurando o cumprimento do percentual mínimo de aquisição estabelecido pela legislação. Tal alinhamento reafirma o compromisso da Administração com a oferta de alimentação escolar de qualidade e com a valorização dos produtores locais, promovendo desenvolvimento econômico e social na região.

2.2. A execução deste processo licitatório atende à necessidade de garantir o abastecimento contínuo e eficiente das Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), integrando-se às metas de eficiência, sustentabilidade e responsabilidade social do planejamento administrativo. Ao priorizar a agricultura familiar, o Município fomenta a inclusão social e econômica de pequenos produtores, estimula o fortalecimento da economia rural e assegura o fornecimento de alimentos frescos, seguros e de qualidade, essenciais para a saúde e o bem-estar dos estudantes. A adoção do sistema de credenciamento assegura igualdade de condições de participação aos agricultores e empreendedores familiares rurais, fortalecendo a relação entre a Administração Pública e a comunidade local, em um modelo transparente e alinhado às políticas públicas de desenvolvimento sustentável.

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

3.1. Os produtos fornecidos deverão atender a requisitos técnicos e legais rigorosos, de forma a assegurar que a alimentação escolar ofertada seja de qualidade, segura e adequada às necessidades nutricionais dos alunos. 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 integral dessas normas é indispensável para garantir que os alimentos estejam em conformidade com as regulamentações da vigilância sanitária e com os padrões de segurança alimentar.

3.2. Além das condições sanitárias, os produtos deverão seguir especificações técnicas detalhadas, contemplando características de qualidade, frescor e validade, a fim de atender aos parâmetros estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses requisitos incluem a entrega de alimentos frescos, processados de forma segura, devidamente rotulados com informações sobre o produto, o fornecedor e o prazo de validade, garantindo a transparência e a rastreabilidade dos alimentos distribuídos às escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

3.3. Os fornecedores credenciados deverão cumprir todas as obrigações legais e contratuais, assegurando logística eficiente para transporte e entrega dentro dos prazos estabelecidos. A frequência das entregas deverá ser compatível com o consumo diário das unidades escolares, evitando desperdícios e preservando a qualidade dos alimentos.

3.4. No âmbito do Município de Três Barras do Paraná, será adotada a seguinte ordem de preferência para o fornecimento: prioridade para cooperativas em relação aos demais fornecedores e, entre as cooperativas, prioridade para aquelas sediadas no próprio município. Essa diretriz busca incentivar a organização coletiva da produção, fortalecer as estruturas locais de comercialização e assegurar que os benefícios econômicos e sociais advindos da contratação permaneçam, em maior parte, na comunidade local.

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

4.1. A Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), realizou levantamento detalhado para estimar as quantidades necessárias de gêneros alimentícios a serem adquiridos da agricultura familiar, tomando por base o número atual de alunos atendidos, a projeção de aumento da demanda — incluindo a possibilidade de ampliação do ensino em período integral — e a necessidade de garantir qualidade, frescor e segurança dos alimentos. As quantidades previstas, apresentadas na tabela a seguir, visam assegurar o



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

abastecimento contínuo e adequado das Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) durante toda a vigência contratual.

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	CANJICUINHA/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. INTACTAS, 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. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	861	4,99	4.296,39
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. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU	MAÇO	1032	4,75	4.902,00



Prefeitura Municipal de Trê Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	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.				
8	COUVE-FLOR 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. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATOXICOS PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. OBS: A COUVE FLOR 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. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO 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. 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 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, 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.	QUILO	1104	6,85	7.562,40
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	QUILO	700	4,39	3.073,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÉLIX

	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 SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.				
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 FARINACEO (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 SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	QUILO	144	53,37	7.685,28
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. ISENTOS 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	QUILO	480	17,33	8.318,40



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

	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 SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.				
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 SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	QUILO	1.212	16,35	19.816,20
21	REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVOS) 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	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 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	1.320	6,97	9.200,40
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	QUILO	250	40,36	10.090,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FETIÃO

	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.				
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 LÍQUIDO 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.	LITRO	3252	9,46	30.763,92
27	MILHO VERDE EM ESPIGA, SEM PALHA E SEM CABELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS ESPIGAS DEVERÃO ESTAR BEM GRANADAS, FRESCAS E SÁS. 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, LIVRES 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	QUILO	624	25,34	15.812,16



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

	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).				
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 MASCADO), 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.	QUILO	480	37,05	17.784,00
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 MASCADO), 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	LITRO	3360	5,98	20.092,80



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÉLIX

	PRODUTO DEVE TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS.				
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 SANITÁRIA) 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. ISENTO 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. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS PROPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.	QUILO	1	4,64	4,64
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	QUILO	28	47,04	1.317,12



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	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.				
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 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	260	46,25	12.025,00
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:	QUILO	250	41,04	10.260,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	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.				
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 EMABALAGEM 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, ESPESANTES CARBOXIMETILCULOSE E GOMA GUAR, SEM CONSERVANTES. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 60 GR A UNIDADE VALOR ENERGÉTICO 25,2 KCAL, CARBOIDRATOS 5,4 G. 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 EMABALAGEM DANIFICADA, FORA DA VALIDADE, OU DESCONGELADO OU COM INCOMPATIBILIDADE COM O DESCRITIVO.	UNID	2000	3,69	7.380,00
VALOR TOTAL				413.638,84	

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 parâmetros técnicos e confiáveis para a definição do preço de referência, considerando a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar. A pesquisa de preços buscou assegurar uma análise ampla e representativa, contemplando diferentes fornecedores, bases de dados e fontes oficiais, de modo a garantir competitividade, economicidade e alinhamento aos valores praticados atualmente.



5.2. Para a consolidação do preço de referência, foram utilizados relatórios extraídos do **Banco de Dados de Preços – BDS**, que congrega informações de diversas plataformas de consulta, como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR), Portal da Transparência da Controladoria-Geral da União (CGU) – módulo de Notas Fiscais Eletrônicas (NFE), Bolsa Nacional de Compras e Sistema BLL Compras, além de registros de contratações similares em outros órgãos públicos.

5.3. Complementarmente às bases de consulta mencionadas, foram obtidos orçamentos diretamente junto a cooperativas e fornecedores especializados, além da análise de Atas de Registro de Preços vigentes, a fim de conferir maior precisão, representatividade e confiabilidade aos valores levantados. Para tanto, integram este processo os seguintes documentos:

- Orçamento emitido pela **Cooperativa SISCOOPLAF**;
- Orçamento apresentado pela empresa **Reffatti & Kroth Ltda**;
- Orçamento emitido pela **Cooperativa COOPAFI**;
- Atas de Registro de Preços decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 39/2025**.

5.4. Os valores coletados foram analisados criticamente, sendo desconsiderados aqueles que se mostraram incompatíveis com a realidade de mercado. Após a depuração, foi apurada a média aritmética dos preços válidos, resultando na composição do valor estimado da contratação, o qual servirá como referência para o presente processo.

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

6.1. A estimativa do valor da contratação foi definida a partir de uma pesquisa de mercado criteriosa e abrangente, contemplando os preços praticados pelo comércio e as condições atuais de oferta e demanda. A análise foi realizada por meio da coleta sistemática de dados provenientes de diferentes fornecedores e fontes oficiais, assegurando que os valores obtidos representem fielmente a realidade do setor.

6.2. Para a composição da média dos preços de cada item, adotou-se a metodologia de exclusão do maior valor apresentado entre os orçamentos coletados, a fim de evitar distorções que pudessem comprometer a fidedignidade da estimativa.



6.3. Contudo, nos itens **11, 14, 16, 18, 22, 28, 29, 37, 43 e 44**, optou-se pela utilização da média aritmética simples de todos os orçamentos obtidos, sem exclusão do maior valor, tendo em vista a necessidade de assegurar parâmetros mais realistas e compatíveis com as especificidades desses itens.

6.4. Com base nessa apuração, o valor total estimado para a contratação, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná, é de **R\$ 413.638,84** (quatrocentos e treze mil, seiscentos e trinta e oito reais e oitenta e quatro centavos).

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

7.1. A solução proposta contempla a aquisição, por meio de credenciamento, de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Três Barras do Paraná, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O fornecimento abrangerá uma ampla variedade de produtos frescos e processados, devidamente especificados quanto a padrões de qualidade, forma de apresentação, embalagem, rotulagem e requisitos sanitários, assegurando o atendimento às necessidades nutricionais e operacionais do cardápio escolar. A execução será realizada de forma contínua e programada, obedecendo aos prazos e locais de entrega definidos, garantindo regularidade no abastecimento, estímulo à economia local e respeito à legislação vigente.

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.

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, 15 de agosto de 2025

ELIZA BORTOLANZA
Secretária Municipal de Educação