



# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

### **INTRODUÇÃO**

Este estudo é uma etapa no processo de planejamento do processo licitatório abaixo delineado, visando garantir a eficiência na utilização de recursos públicos e a adequação dos ambientes de trabalho das secretarias.

O presente instrumento foi elaborado com o objetivo de garantir, durante o ano letivo de 2025/2026, a distribuição de alimentos nos estabelecimentos de ensino, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola. Além de promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, visa contribuir para o bem-estar geral dos estudantes por meio de uma alimentação equilibrada e nutritiva.

**Objeto de contratação:** Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis a ser destinada a Merenda Escolar no ano letivo de 2025/2026.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (art. 18 § 1º inciso I da Lei 14.133/2021) I – descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;**

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos. A falta de uma alimentação adequada não só prejudica a saúde dos estudantes, como também compromete seu desempenho escolar. Quando os alunos não recebem refeições balanceadas, suas capacidades de concentração, energia e disposição para aprender são afetadas, impactando negativamente sua absorção de conhecimento e seu rendimento nas atividades escolares.

Além disso, a qualidade da merenda escolar está intimamente ligada à prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada e à promoção de hábitos saudáveis. A ausência de uma alimentação nutritiva e variada torna os estudantes mais vulneráveis a problemas de saúde, comprometendo seu bem-estar e seu desenvolvimento integral.

Este processo licitatório foi elaborado para assegurar que o município cumpra sua responsabilidade legal e social de garantir uma alimentação escolar de qualidade para todos os alunos. Como responsável pela gestão das escolas públicas, o município deve garantir que os estudantes tenham acesso a uma alimentação nutritiva e balanceada, essencial para seu crescimento e aprendizado. A falta de uma alimentação adequada não apenas prejudica o desempenho escolar, mas também aumenta a vulnerabilidade dos alunos a doenças relacionadas à dieta inadequada. Assim, é dever do município garantir que suas escolas ofereçam uma alimentação que promova o bem-estar, favoreça o aprendizado e esteja em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e outras legislações pertinentes.

### **2. ALINHAMENTO COM O PAC (art. 18 § 1º inciso II da Lei 14133/2021) II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;**



Município de

# Dois Vizinhos

Estado do Paraná

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 76205640000108-0-000001/2025
- II) Data de publicação no PNCP: 17/06/2024, última atualização: 25/10/2024
- III) Identificador da Futura Contratação: 987541-228/2025
- IV) Id do item no PCA, Classe/Grupo: Conforme tabela baixo

ID DO ITEM NO PCA	NOME DA CLASSIFICAÇÃO SUPERIOR (CLASSE/GRUPO)	DESCRIÇÃO DO ITEM
2783	Carnes, aves e peixes	Tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: resfriado(a), processamento: com pele, com osso
2784	Carnes, aves e peixes	Variedade: tilápia, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)
2925	Carnes, aves e peixes	Tipo: salsicha de frango, tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado(a)
2785	Carnes, aves e peixes	Tipo corte: pernil, apresentação: cortada em cubos, processamento: sem pele, estado de conservação: resfriado(a)
2788	Ovos e laticínios	Origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo
2790	Ovos e laticínios	Origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: fatiado, teor gordura: baixo teor de gordura
2791	Ovos e laticínios	Origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: fatiado, teor gordura: baixo teor de gordura, tipo restrição: zero lactose
2931	Ovos e laticínios	Teor gordura: acima de 40% de gordura, processamento: pasteurizado, características adicionais: creme tipo nata
2896	Ovos e laticínios	Sabor: soja, apresentação: embalagem tetrapack
2758	Ovos e laticínios	Origem: galinha, grupo: vermelho, classe: a, tipo: médio
2793	Ovos e laticínios	Tipo: iogurte natural, Teor gordura: integral, sabor: sem sabor
2795	Ovos e laticínios	Tipo: iogurte natural, Teor gordura: integral, sabor: com sabor, componentes: com polpa ou pedaços de fruta
2794	Ovos e laticínios	Tipo: iogurte natural, Teor gordura: integral, sabor: sortidos, componentes: com polpa ou pedaços de fruta, tipo restrição: zero lactose
2796	Ovos e laticínios	Tipo: iogurte natural, Sabor: com sabor, componentes: soja, tipo restrição: zero lactose
2797	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: lentilha, tipo 1, tipo classe: média
2712	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: milho verde
2798	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: abóbora moranga
2799	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: abobrinha de pescoço/menina
2800	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: batata inglesa
2801	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: batata baroa/mandioquinha
2802	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: batata-doce, apresentação: orgânico
2803	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: batata-inglesa, apresentação: orgânico



# Município de Dois Vizinhos

## Estado do Paraná

2805	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: beterraba, apresentação: orgânico
2806	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: cenoura, apresentação: orgânico
2807	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: chuchu branco
2808	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: cebola amarela
2809	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: ervilha vagem
2810	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: tomate salada
2811	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: pepino, apresentação: orgânico
2812	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: mandioca/aipim, apresentação: orgânico
2813	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: acelga
2814	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: repolho roxo
2815	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: couve-flor
2816	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: alface crespa
2817	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: repolho branco/verde
2818	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: alface-americana, apresentação: orgânica
2819	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: brócolis comum, apresentação: orgânica
2820	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: kiwi, apresentação: natural
2821	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: abacate fortuna, apresentação: natural
2822	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural
2823	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: banana-nanica/banana d'água, apresentação: natural
2824	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: caqui chocolate, apresentação: natural
2825	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: laranja pera, apresentação: natural
2673	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: laranja bahia/laranja umbigo, apresentação: natural
2826	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: maçã gala, apresentação: natural
2827	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: manga espada, apresentação: natural
2828	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: melancia vermelha, apresentação: natural
2829	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: pera williams, apresentação: natural
2830	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: morango, apresentação: natural, adicional: orgânica
2831	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: mamão formosa, apresentação: natural, adicional: orgânica
2832	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: melão amarelo, apresentação: natural, adicional: orgânica
2833	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: amendoim, apresentação: torrada, adicional: sem casca
2834	Frutas, Verduras e legumes	Variedade: feijão preto, tipo: tipo1
2835	Frutas, Verduras e legumes	Variedade: feijão carioca, tipo: tipo1
2836	Frutas, Verduras e legumes	Variedade: ervilha seca
2838	Produtos de panificação e cereais	Apresentação: quadrado, sabor: cream cracker, classificação: salgado, características adicionais: sem recheio, aplicação: alimentação humana
2839	Produtos de panificação e cereais	Apresentação: retangular, sabor: leite, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, aplicação: alimentação



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

		humana
2840	Produtos de panificação e cereais	Classificação: salgado, tipo: peta, ingredientes: polvilho
2841	Produtos de panificação e cereais	Sabor: maizena, características adicionais: sem recheio/enriquecido vitaminas, 0% gordura tran
2842	Produtos de panificação e cereais	Tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo1
2843	Produtos de panificação e cereais	Tipo: parboilizado, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo1
2844	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: espaguete
2845	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: cabelo de anjo
2846	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: com ovos parafuso
2847	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: penne
2848	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: conchinha/caramujo
2849	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: letrinhas
2850	Produtos de panificação e cereais	Teor de umidade: massa seca, base da massa: de arroz, apresentação: penne, presença de glúten: não contém glúten
2851	Produtos de panificação e cereais	Grão: amarelo, tipo: biju, apresentação: torrada, característica adicional: transgênico, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico
2852	Produtos de panificação e cereais	Grão: amarelo, tipo: canjiquinha/xerém, característica adicional: transgênico
2853	Produtos de panificação e cereais	Grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: não transgênico
2854	Produtos de panificação e cereais	Base: de mandioca, grupo: fécula, acidez: polvilho azedo, aspecto físico: tipo1
2855	Produtos de panificação e cereais	Tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado
2856	Produtos de panificação e cereais	Grupo: doméstico, tipo: tipo1, especial, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico
2857	Produtos de panificação e cereais	Base: de farinha de trigo refinada, tipo: de forma, tipo adicional: de leite, apresentação: fatiado, tipo embalagem: embalagem individual
2858	Produtos de panificação e cereais	Base: de farinha de trigo refinada, tipo: caseiro
2859	Produtos de panificação e cereais	Classe: branca, apresentação: em flocos finos, presença de glúten: contém glúten
2923	Produtos de panificação e cereais	Tipo: para pizza, base da massa: farinha de trigo refinada, apresentação: pré-assada/resfriada, tamanho: brotinho
2861	Produtos de panificação e cereais	Tipo: flocos pré-cozidos, ingredientes principais: milho, ingredientes adicionais: fortificado com vitaminas e minerais, característica adicional: sem açúcar



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

2863	Similares	Tipo: tradicional
2864	Similares	Tipo: cremoso, sabor: variado
2865	Similares	Tipo: cristal
2866	Alimentos especiais dietéticos e preparados alimentícios	Indicação: a partir 6º mês, aspecto físico: pó, uso: enteral ou oral, fonte de proteína: PTN hidrolisada soro leite, fonte de carboidrato: lactose, fonte de lipídios: óleos vegetais e gordura láctea, componentes adicionais: vit., min. e fibras, características adicionais: isento glúten, adicionais: c/ lc pufas, prebióticos
2868	Óleos e gorduras comestíveis	Tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo1
2669	Óleos e gorduras comestíveis	Tipo: puro, espécie vegetal: milho, tipo qualidade: tipo1
2870	Óleos e gorduras comestíveis	Tipo: margarina, subtipo: cremosa, composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: sem sal
2871	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 196, aditivos: iodo/prussiato amarelo soda, acidez: 7,20
2873	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: alecrim, apresentação: desidratado
2874	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: açafraão, apresentação: pó
2875	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: canela, apresentação: pó
2876	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: canela, apresentação: casca
2877	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: cebolinha e salsa, apresentação: natural
2878	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: louro, apresentação: folha
2879	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: manjerição, apresentação: desidratado
2880	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: manjerona, apresentação: desidratado
2881	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: noz-moscada, apresentação: pó
2882	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: orégano, apresentação: desidratado
2883	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: páprica doce, apresentação: pó
2706	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça
2884	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: cravo da índia, apresentação: pó
2885	Café, chá e chocolate	Tipo: chá-mate, uso: alimentício
2886	Café, chá e chocolate	Tipo: chá de camomila, uso: alimentício
2887	Café, chá e chocolate	Tipo: endro, uso: alimentício
2888	Café, chá e chocolate	Tipo: erva doce, apresentação: sachê com 1 5gramas
2889	Café, chá e chocolate	Apresentação: pó, sabor: tradicional, característica adicional: enriquecido com vitaminas
2890	Café, chá e chocolate	Apresentação: solúvel granulado, intensidade: média, tipo: tradicional, característica adicional: descafeinado
2891	Bebidas não alcoólicas	Apresentação: líquido, sabor: uva, tipo: integral, características adicionais: concentrado e sem adição de açúcar, validade: 5
2892	Bebidas não alcoólicas	Apresentação: líquido, sabor: laranja, tipo: integral, características adicionais: concentrado e sem adição de açúcar, validade: 5
2893	Ovos e laticínios	Teor gordura: 21 a 40% de gordura, processamento: uht



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

ITENS NÃO CONTEMPLADOS	
480294	COOKIE INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. Embalagem de 150 gramas.
401735	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Embalagem de 400 gramas.
436761	FORMULA INFANTIL A BASE DE SOJA de seguimento para lactentes a partir do 6º mês. Lata com 800g.
ITENS NOVOS NÃO CONTEMPLADOS	
217129	BISCOITO DE BATATA DOCE com zero gordura trans, sem corantes e conservantes artificiais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Pacote com 500g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 02 (dois) meses a partir da data da entrega.
217131	BISCOITO SALGADO INTEGRAL DE AÇAFRÃO com zero gordura trans, sem corantes e conservantes artificiais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Pacote com pelo menos 500 g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 02 (dois) meses a partir da data da entrega.
235092	BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Características: Embalagem de 175gramas.

O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 18 § 1º inciso III da Lei 14.133/2021)

Como requisito da contratação será requerido o seguinte documento:

a) Atestado de Capacidade Técnica que comprove a entrega de materiais com características semelhantes ao objeto desta licitação.

b) Alvará expedido pela vigilância sanitária em plena validade, expedido pela autoridade sanitária competente.

c) Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997.

d) Não haverá exigência da garantia prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas seguintes razões apresentadas:

A natureza do objeto deste estudo envolve um prazo de validade reduzido e consumo imediato, com a necessidade de entrega e fornecimento rápidos. O baixo risco de inexecução por parte do contratado também contribui para a dispensa dessa exigência, visto que a execução do contrato é simples e sem grandes complexidades.

Além disso, a exigência de garantia elevaria os custos do certame, o que poderia desmotivar os fornecedores, resultando em uma diminuição da competitividade. A burocracia adicional também se apresenta como um obstáculo desnecessário, pois os alimentos precisam ser fornecidos de forma ágil para evitar o desabastecimento.

Portanto, a não exigência da garantia contribui para uma maior eficiência no processo, permitindo que o fornecimento de alimentos aconteça de forma rápida e sem entraves burocráticos, assegurando o atendimento das necessidades de forma imediata.

#### Alimentos Perecíveis:

- Os alimentos perecíveis devem atender a padrões rigorosos de qualidade e frescor para garantir a segurança alimentar e a satisfação do cliente.





# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

- Os fornecedores de alimentos perecíveis devem demonstrar práticas seguras de manuseio e armazenamento para garantir a integridade dos produtos durante o transporte e o armazenamento.

- Se os alimentos perecíveis exigirem refrigeração ou congelamento, os fornecedores devem ter sistemas de transporte e armazenamento que mantenham a cadeia de frio intacta para evitar a deterioração dos produtos.

- Os alimentos perecíveis devem ser claramente rotulados com informações sobre a data de validade, condições de armazenamento e qualquer outra informação relevante para o consumidor e de acordo com o disposto pela ANVISA.

- Os gêneros deverão ser entregues de forma a garantir a qualidade e o grau de maturação durante o período de uso, caso se apresentarem impróprios para consumo (larvas, insetos, bolores, deterioração), após período de entrega, deverão ser trocados ou substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas, para plena execução do cardápio.

## **Alimentos Não Perecíveis:**

- Embora os alimentos não perecíveis possam ter uma vida útil mais longa, eles ainda devem atender a padrões de qualidade e segurança alimentar para garantir que sejam seguros para consumo.

- Os alimentos não perecíveis devem ser embalados de forma adequada para protegê-los de danos durante o transporte e o armazenamento, além de garantir sua integridade até o momento do consumo.

- Os alimentos não perecíveis devem ser rotulados corretamente de acordo com as regulamentações locais, incluindo informações nutricionais, lista de ingredientes, data de validade e instruções de armazenamento.

## **Controle de Qualidade:**

I – Os gêneros entregues, conforme os tipos deverão atender ao disposto do edital e na legislação pertinente em vigor, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Durante a execução do contrato, a qualquer tempo, a contratante se reserva no direito de recolher/coletar amostras de gêneros nas unidades escolares, Gerência de Alimentação Escolar, local mando pela contratada e fornecedores ou quando do ato da entrega, para análise microscópica, físico-química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos), Limite Máximo de Resíduos e outros conforme o caso, sendo às expensas por conta da contratada.

II – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, caso não atendam às especificações do Termo de Referência, da proposta e da legislação aplicável. A contratada será notificada para substituir os produtos em conformidade, no prazo máximo de 02 (dois) dias, às suas custas, com a suspensão da entrega, sem prejuízo das penalidades e a entrega será suspensa:

a) Até a regularização, sem direito à entrega retroativa, podendo a contratada ter seu contrato rescindido no caso de não correção da falha ou reincidência.



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

b) Caso o gênero seja reprovado, tanto na análise sensorial quanto na laboratorial, a contratada será automaticamente notificada. Persistindo na manutenção do gênero reprovado, a contratada poderá ter seu contrato rescindido e estará sujeita à instauração de um Processo Administrativo, podendo resultar em sanções administrativas, conforme as disposições contratuais e legais aplicáveis.

III – A Contratada deverá manter no(s) veículo(s) de transporte, balança eletrônica de precisão ferida periodicamente, para a conferência dos quantitativos entregues, quando houver falta do equipamento na unidade escolar.

#### **4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE (art. 18 § 1º inciso IV da Lei 14133/2021) IV – estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;**

O levantamento das quantidades de gêneros alimentícios para os anos letivos de 2025 e 2026 foi baseado no consumo per capita de 2024, considerando o aumento de alunos devido à ampliação de escolas e ao crescimento populacional do município. Em 2024, havia três escolas em tempo integral, e em 2025, esse número aumentou para sete. Atualmente, 500 alunos do ensino fundamental e 1.263 alunos dos CMEIs estão matriculados em tempo integral, conforme a Lei nº 13.415/2017.

A projeção de demanda foi ajustada para atender ao aumento no número de alunos, com foco nas necessidades nutricionais, especialmente de micronutrientes. O cardápio será adaptado para garantir segurança alimentar e atender aos alunos com necessidades especiais, conforme as diretrizes do PNAE e Resolução nº 6/2020 do FNDE.

Com o aumento da demanda, alguns itens apresentaram um aumento superior a 20% em relação à licitação anterior de junho de 2024. A contratação será realizada por chamamento público, conforme a Lei nº 11.947/09, com fiscalização contínua para garantir qualidade e segurança alimentar.

LOTE 1 – PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ 100% Características mínimas:- em pó 100%, cúrcuma moída. Embalagem com no mínimo 50 gramas. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	1.200
2.	ACHOCOLATADO EM PÓ Deve conter: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (A, C, D e complexo B), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem com no mínimo 800g.	UN	2.000
3.	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO Características básicas: Composição: origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses quando da entrega, pacote com 5 kg.	UN	4.500
4.	ADOÇANTE NATURAL dietético líquido, sem sacarina sódica e ciclamato de sódio. Frasco com no mínimo 100ml.	UN	10
5.	ALECRIM DESIDRATADO Para tempero. Embalagem de 10 a 20 gramas.	UN	800
6.	AMENDOIM TORRADO SEM SAL, sem pele. Grãos inteiros e não triturados. Embalagem de 500 gramas. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	1000





# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

7.	AMIDO MILHO características adicionais: pó fino, branco, embalagem com no mínimo 1 KG. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	KG	900
8.	ARROZ – PARBOILIZADO 5 KG Tipo 1, embalagem com no mínimo 5 Kg. Deve conter a escrita: Não contém glúten.	UN	12.000
9.	ARROZ INTEGRAL Características: Classe longo, fino, tipo I integral. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes de no mínimo 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter a escrita "Não contém glúten". Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UN	500
10.	AVEIA EM FLOCOS FINOS Embalagem de no mínimo 1 kg. Prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	UN	1.000
11.	BEBIDA A BASE DE ARROZ (LEITE DE ARROZ). Origem vegetal 100% cereal integral. Embalagem de Tetra Pack de no mínimo 1L.	L	400
12.	BEBIDA A BASE DE SOJA embalagem Tetra Pack de no mínimo 1 L, Sabor original.	L	400
13.	BISCOITO DE ARROZ. Sabor salgado. Características adicionais: Sem recheio: Tipo: bolacha. Ingredientes: Arroz integral, sal, pacote de 100 a 150g.	UN	800,00
14.	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL ASSADO com zero gordura trans, sem gordura hidrogenada, sem corantes e conservantes artificiais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Deve conter a escrita "Não contém glúten". Pacote com pelo menos 100g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 02 (dois) meses a partir da data da entrega.	UN	10.000
15.	BISCOITO DOCE INTEGRAL Tipo Maisena ou Maria, embalagem de no mínimo 350g.	UN	400
16.	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SORTIDO Nos sabores baunilha e chocolate. Devem conter rosquinhas. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Pacote com no mínimo 300g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	UN	4.500
17.	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MAISENA. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Embalagem de plástico com 03 (três) divisórias internas. Pacote com no mínimo 350g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	UN	3.000
18.	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA. Não Podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Embalagem de plástico com 03 (três) divisórias internas. Pacote com no mínimo 350g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	UN	3.000
19.	BISCOITO SALGADO DE GERGELIM Embalagem de plástico com 03 (três) divisórias internas. Pacote com no mínimo 350g.	UN	4.500
20.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL DE AÇAFRÃO com zero gordura trans, sem corantes e conservantes artificiais. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Pacote com no mínimo 150g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 02 (dois) meses a partir da data da entrega.	UN	1.300
21.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL Embalagem de plástico, com divisórias internas, pacote com no mínimo 350gr.	UN	400
22.	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE TIPO ÁGUA E SAL Características: Ingredientes: Farinha de trigo com ferro e ácido fólico,	UN	1.250



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. Embalagem contendo no mínimo 350 gramas.		
23.	BISCOITO SALGADO Tipo água e sal. Não podem apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Embalagem de plástico com 03 (três) divisórias internas. Pacote com no mínimo 350g e prazo de validade informado na embalagem e não inferior a 06 (seis) meses a partir da data da entrega.	UN	4.500
24.	CACAU EM PÓ SOLÚVEL 100% puro, deve conter a escrita "Não contém glúten". Embalagem contendo 200 gramas.	UN	800
25.	CAFE SOLÚVEL EM PÓ DESCAFEINADO de alta qualidade, embalagem contendo 50 gramas. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	10.000
26.	CAFE SOLÚVEL EM PÓ GRANULADO de alta qualidade, embalagem contendo 200 gramas.	UN	5.000
27.	CAMOMILA Para chá, embalagem com 10 a 20 gramas.	UN	700
28.	CANELA EM PÓ contendo apenas canela moída 100% pura. Embalagem com pelo menos 10 gramas.	UN	200
29.	CANELA EM RAMA Embalagem com 20 gramas.	UN	200
30.	CANJICA BRANCA tipo 1, despeliculada, pacote com 0,500 gramas. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	1000
31.	CEREAL MATINAL DE MILHO SEM AÇÚCAR, embalagem de plástico de 500 g.	UN	2.000
32.	CEREAL MATINAL SEM GLÚTEN/LACTOSE Deve constar na embalagem a ausência de glúten e leite no produto. Embalagem com no mínimo 200 gramas. Devem constar as características do produto, data de fabricação e validade, não inferior a 06 (seis) a partir da data de entrega.	UN	400
33.	CHÁ MATE SABORES DIVERSOS torrado e moído para infusão, embalagem de papel com no mínimo 40 g, com 25 saquinhos.	UN	2.000
34.	COLORAU sem qualquer adição e livre de impurezas, embalagem de plástico de no mínimo 500 GR.	UN	1.200
35.	COOKIE INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. Embalagem de 150 gramas.	UN	700
36.	COOKIE INTEGRAL SEM GLÚTEN Sem adição de leite e derivados. Embalagem de 150 gramas.	UN	400
37.	CRAVO DA ÍNDIA De primeira qualidade, embalagem com 8 a 12 gramas.	UN	200
38.	CREME DE LEITE TIPO NATA SEM LACTOSE. Creme de Leite: Teor de restrição: sem lactose. Características Adicionais: Creme tipo Nata, embalagem com mínimo de 200g.	UN	400
39.	DOCE DE FRUTAS DIET Características: cremoso, sabores diversos, isento de açúcar. Embalagem com no mínimo 200 gramas.	UN	2.000
40.	DOCE DE FRUTAS, características mínimas: cremoso, embalagem de no mínimo entre 800g e 1 Kg. Os sabores serão definidos no momento da solicitação de compra.	KG	4.000
41.	DOCE DE LEITE Doce fabricado a base de leite e açúcar. Aspecto cremoso, embalagem plástica com no mínimo 1kg cada.	KG	4.500
42.	DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE Doce do tipo doce de leite, sem lactose. Embalagem de no mínimo 350 gramas.	UN	400



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

43.	ENDRO Características básicas: Para chá, embalagem com no mínimo 15 gramas.	UN	200
44.	ERVA DOCE Semente, para chá, embalagem com 10 a 15 gramas.	UN	200
45.	FARINHA BIJU DE MILHO AMARELA Embalagem de no mínimo 500 gramas. Deve conter a escrita – Não contém glúten.	UN	3.000
46.	FARINHA DE ARROZ Ideal para pães e bolos. Embalagem de no mínimo 1 kg. Deve conter a escrita “Não contém glúten”.	UN	100
47.	FARINHA DE MANDIOCA Torrada tipo 01 (um), seca, fina. Embalagem de no mínimo 1 kg. Deve conter a escrita – Não contém glúten.	UN	1.000
48.	FARINHA DE TAPIOCA. Tipo amido de mandioca. Grupo: Tapioca. Subgrupo: Goma. Características Adicionais: Massa Hidratada Para Tapioca, Sem Sabor. De primeira qualidade. Validade mínima de 12 meses contados a partir da data de entrega, acondicionados em embalagem de plástico de 1 Kg e atóxico. Não contém glúten.	UN	4.000
49.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL enriquecida com ácido fólico e ferro, embalagem de papel com no mínimo 5 Kg.	UN	1.500
50.	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, sem grãos danificados. Embalagem plástica de no mínimo 1 kg. Deve conter a escrita “Não contém glúten”.	UN	1.000
51.	FEIJÃO PRETO tipo 1, produto deve ser puro embalagem plástica com no mínimo 1 Kg, sem grãos quebrados. Deve conter a escrita – Não contém glúten	UN	2.000
52.	FERMENTO EM PO químico, para bolo, embalagem com tampa rosqueável, com vencimento acima de 6 meses, com 250 gramas. Deve conter a escrita “Não contém glúten”. (Condições higiênicas sanitárias de entrega de acordo com a resolução nº275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997)	UN	300
53.	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA De seguimento para lactentes a partir do 6º mês. Lata com 800g.	UN	1.000
54.	FÓRMULA INFANTIL De seguimento para lactentes e crianças de primeira infância (a partir do 6º mês). Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade não inferior a 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Lata com 800g. Aspecto físico: Po Uso Oral: Fonte de proteína, soro de leite e caseína. Fonte de carboidratos: maltodextrina, lactose, Fonte de lipídios: Óleos Vegetais. Componentes adicionais: Sem Glúten; adicionais: LC PUFAS E nucleotídeos	UN	2.500
55.	FÓRMULA INFANTIL De seguimento para lactentes e crianças de primeira infância (de 0 ao 6º mês). Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade não inferior a 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Lata com 800g. Aspecto físico: Po Uso Oral: Fonte de proteína, soro de leite e caseína. Fonte de carboidratos: maltodextrina, lactose, Fonte de lipídios: Óleos Vegetais. Componentes adicionais: Sem Glúten; adicionais: LC PUFAS E nucleotídeos	UN	1.000
56.	FUBA DE MILHO amarela, embalagem de plástico de no mínimo 1 kg. Deve conter a escrita – Não contém glúten.	KG	4.500
57.	LEGUME EM CONSERVA. Tipo: Milho Verde. Lata 1,7 kg	UN	1000
58.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE, pode conter vitaminas e minerais. Embalagem de pelo menos 300 g.	UN	2.000
59.	LEITE INTEGRAL Longa vida integral, embalagem Tetra Pack de 1 L.	L	25.500
60.	LEITE SEM LACTOSE Longa vida Integral, embalagem Tetra Pack de 1 L.	L	5.500



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

61.	LEITE UHT DESNATADO Embalagem Tetra Pack de 1 L.	L	20.000
62.	LENTILHA Embalagem plástica de no mínimo 500 gramas. Deve conter a escrita – Não contém glúten -	UN	8.000
63.	LOURO Para tempero, embalagem plástica, pacote com no mínimo 4 gramas.	UN	1.000
64.	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL Com sêmola de trigo e farelo de trigo. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade não inferior a 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem plástica com no mínimo 500g.	UN	1.000
65.	MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN Macarrão de arroz espaguete sem glúten. Embalagem de pelo menos 400g.	UN	1.000
66.	MACARRÃO SECO DE LETRINHA Tipo Alfabeto, com ovos, embalagem de plástico com no mínimo 500g.	UN	2.000
67.	MACARRÃO SEM GLÚTEN PARAFUSO Macarrão de arroz corte parafuso sem glúten. Embalagem com no mínimo 500g.	UN	1.000
68.	MACARRÃO SEM GLÚTEN PENNE Macarrão de arroz corte penne sem glúten. Embalagem de no mínimo 500g.	UN	1.000
69.	MANJERICÃO DESIDRATADO Para tempero. Embalagem de 07 a 10 gramas.	UN	200
70.	MASSA SECA CABELO DE ANJO com ovos, tipo cabelo de anjo, embalagem de plástico com no mínimo 500 gramas	UN	3.500
71.	MASSA SECA ESPAGUETE Sêmola, tipo espaguete, embalagem de plástico com no mínimo 1 kg.	UN	4.000
72.	MASSA SECA PARAFUSO Com vegetais, com ovos, tipo Parafuso, embalagem de plástico de com no mínimo 500 g.	UN	4.000
73.	MASSA SECA PENNE Características básicas: Com ovos, embalagem de plástico de no mínimo 500g.	UN	4.000
74.	MASSA SECA TIPO CARAMUJINHO Com ovos. Embalagem de no mínimo 500g.	UN	4.000
75.	MILHO PARA PIPOCA classe amarela, tipo 1, pacote com 500g. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	1.000
76.	MISTURA ALIMENTÍCIA – Ingredientes: Farinha De Arroz, Amido De Milho, Polvilho Doce, Aplicação: Torta Salgada. Características Adicionais: Sem Glúten. Apresentação: Mistura Em Pó, pacote com 300 gramas.	UN	2000
77.	MISTURA ALIMENTÍCIA – Ingredientes: Farinha, Açúcar, Ovos e Óleo. Sabor: Cenoura, Laranja.. Aplicação: Bolo. Características Adicionais: Sem Glúten. Apresentação: Mistura em Pó, pacote com 300 gramas.	UN	2000
78.	MISTURA ALIMENTÍCIA 30% INTEGRAL – Ingredientes: Leite Em Pó, Açúcar, Farinha De Aveia, Banana. Sabor: Aveia, Banana. Características Adicionais: Enriquecido Com Vitaminas e Minerais. Apresentação: Mistura Em pó, pacote com 400 gramas.	UN	5000
79.	ÓLEO DE MILHO, embalagem Pet com 900 ML.	UN	1.000
80.	ÓLEO DE SOJA refinado, embalagem Pet com 900 ML.	UN	5.500
81.	ORÉGANO Embalagem plástica com no mínimo 10 gramas.	UN	1.000
82.	PÁPRICA DOCE EM PÓ 100%. Características básicas: 100%, embalagem de no mínimo 50 gramas.	UN	1.000



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

83.	POLVILHO AZEDO do grupo fécula do tipo1, amiláceo de mandioca, embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Embalagem de no mínimo 500g	UN	4.000
84.	QUIRERINHA DE MILHO AMARELA Tipo 1, embalagem de 500g. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	UN	5.500
85.	REQUEIJÃO – Ingredientes: Sal Tipo: Cremoso. Conservação: 1 A 10 °C Peso: 1,5 KG. Tipo Embalagem: Bisnaga. Prazo Validade: 60 (Fechado) D	UN	1000
86.	SAGU tipo 1, embalagem de plástico de no mínimo 500g. Deve conter a escrita – Não contém glúten.	UN	2.500
87.	SAL REFINADO Iodado, embalagem de plástico 1kg.	UN	5.000
88.	SUCO DE LARANJA INTEGRAL Sem adição de açúcar. Embalagem de plástico de 900ml.	L	3.000
89.	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Sem adição de açúcar. Embalagem de vidro de 1,5L.	L	3.000
90.	VINAGRE de vinho tinto, embalagem de plástico de no mínimo 750 ML.	UN	4.000
<b>LOTE 2 – ALIMENTOS PERECÍVEIS</b>			
91.	ABACATE de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.500
92.	ABACAXI PÉROLA de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.	KG	3.000
93.	ABOBRINHA de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
94.	ACELGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	8.000
95.	ALFACE AMERICANA de 1ª qualidade, crocante, sem danos mecânicos ou causados por pragas; as folhas verdes que deverão ser de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos; as hastes devem ser frescas; embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	9.500
96.	ALFACE CRESPA De 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, embaladas em pacotes de plástico – unidade.	UN	9.000
97.	ALHO Características mínimas: de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado; embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	KG	5.000
98.	BANANA tipo caturra, de 1º qualidade, pencas com 60 a 70% de maturação, sem manchas, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	22.000
99.	BATATA DOCE De 1ª qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.500
100.	BATATA INGLESA lisa, de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em saco plástico.	KG	10.000



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

101.	BATATA SALSA De 1ª qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	KG	1000
102.	BETERRABA de 1º qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em sacos de plástico.	KG	4.500
103.	BIFE DE FIGADO BOVINO Congelado, sem pele, com aproximadamente 120g cada, deverá ter cor característica do produto e isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria.	KG	2.000
104.	BRÓCOLIS para salada, de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, embalagem de plástico MAÇO (aproximadamente 300 gramas).	UN	5.000
105.	CAQUI CHOCOLATE Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, livres de rupturas e cor uniforme. Embalado em caixa apropriada.	KG	3.000
106.	CARNE BOVINA ACÉM resfriada cortada em tiras. Os cortes e o preparo devem ser feitos com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, SIF, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias de Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária.	KG	15.000
107.	CARNE BOVINA IN NATURA. Tipo Corte: Coxão Mole. Apresentação: Fatiada Em Bife. Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	9000
108.	CARNE BOVINA traseira, macia, picada em cubos, de 1ª qualidade, sem gordura, sem pelanca e sem sebo, fresca, embalada em pacotes de plástico.	KG	12.000
109.	CARNE DE AVE IN NATURA –Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Peito. Apresentação: Cortada Em Cubos. Estado De Conservação: Congelado(A). Processamento: Sem Pele, Sem Osso.	KG	10.000
110.	CARNE SUÍNA picada em cubos, sem osso e sem gordura, fresca, embalada em pacotes de plástico.	KG	3.500
111.	CARNE SUÍNA IN NATURA – Tipo Corte: Pernil Apresentação: Fatiada. Processamento: Sem Pele. Estado De Conservação: Congelado(A)	KG	7000
112.	CEBOLA DE CABEÇA de coloração amarelo-claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	5.500
113.	CENOURA De 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
114.	CHEIRO VERDE de 1º qualidade, FRESCOS, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Gramatura mínima 150g.	UN	8.000
115.	CHUCHU BRANCO de 1º qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, embaladas em pacotes de plástico – Kg.	KG	4.000





# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

116.	COUVE FLOR de 1º qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente. Cabeça de no mínimo 800g.	UN	4.000
117.	COXA E SOBRECOXA de frango, congelado, a granel, sem dorso em embalagens de 1 kg.	KG	20.000
118.	CUCA CASEIRA FATIADA sem recheio, com cobertura de farofa, com aproximadamente 500 gramas cada acondicionados em embalagem de plástico, devidamente coberto. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hidrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha) e açúcar.	UN	5.500
119.	FILE DE PEIXE TILÁPIA congelado de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhos, fatiados em bifes de 100g em média, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Pacotes de 1 kg, devidamente selado, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência – kg.	KG	6.000
120.	IOGURTE COM POLPA DE MORANGO parcialmente desnatado; Ingredientes: Leite Pasteurizado Semidesnatado e/ou Leite em Pó Reconstituído Semidesnatado, Açúcar e/ou Xarope de Açúcar e/ou Açúcar Líquido, Preparado de Morango (Água, Açúcar Líquido Invertido, Polpa de Morango, Estabilizante: Amido Modificado, Aroma Idêntico ao Natural de Morango, Acidulante: Ácido Cítrico, Conservador: Sorbato de Potássio e Corantes Artificiais: Azorrubina, Vermelho Ponceau Azul Brilhante), Amido Modificado, Fermento Lácteo e Estabilizante Gelatina. Pacote de no mínimo 1 L.	UN	5.000
121.	IOGURTE NATURAL – Teor Gordura: Integral Sabor: Natural. Tipo Restrição: Zero Lactose. Embalagem de 500g. Feito com leite de vaca A2A2	UN	2000
122.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL ZERO LACTOSE. Ingredientes Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Embalagem de 170g.	UN	3.500
123.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170g.	UN	10.000
124.	LARANJA bahia ou pera; de primeira qualidade sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	18.000
125.	LINGUIÇA DE FRANGO. Embutido Tipo: Linguiça De Frango Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Fresca Estado De Conservação: Congelado. linguiça de frango em gomos, produto obtido a partir de carne de frango, sem ossos, limpa, com teor de gordura total máximo de 10% e com baixo teor de condimentos, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais, pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). Deverá ser entregue CONGELADA, em embalagens originais de fábrica de 5 Kg. Rotulagem: deve atender a legislação vigente, com a identificação do corte utilizado. Deverá constar na embalagem carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) e n º da aprovação de rótulo emitido pelo DIPOA (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária). Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	UN	6.000
126.	MAÇÃ GALA E FUGI de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, unidades com no mínimo 100 gramas. Embalado em caixa apropriada	KG	16.000



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

127.	MAMÃO FORMOSA de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	18.500
128.	MANDIOCA – De 1ª qualidade. O tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem partes arroxeadas, sem folhas e sem talos. Acondicionadas em sacos de 5Kg ou 3Kg.	KG	3.000
129.	MANGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.500
130.	MARGARINA SEM LEITE/LACTOSE Gordura vegetal; tipo: margarina; subtipo: cremosa; composição básica: mínimo de 80% de gordura; sabor: sem sal; características adicionais: Sem traços de leite/Lactose, embalagem de no mínimo 500 gramas de polietileno atóxico e resistente.	UN	150
131.	MARGARINA SEM SAL embalagem de no mínimo 500 gramas de polietileno atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Ingredientes.	UN	1.000
132.	MASSA PARA PASTEL: Massa Alimentícia. Tipo: Para Pastel, Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada. Apresentação: Fresca/Resfriada. Tamanho: Média em formato: Discos. Massa de pastel: Embalagem plástica de 500g, atóxica, íntegra, bem fechada, rótulo contendo identificação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e prazo validade de no mínimo 5 meses. Deverá apresentar bom estado de conservação, isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde.	UN	5.200
133.	MASSA PARA PIZZA. Base Da Massa: Farinha De Trigo Refinada. Apresentação: Pré-assada/Resfriada. Tamanho: Brotinho. Produzida de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial, produto de tamanho médio, embalado em sacos plásticos em unidades de 200g cada. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes não reaproveitados, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.	UN	50.000
134.	MELANCIA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
135.	MELÃO de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
136.	MORANGO in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. Em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	KG	500
137.	MORTADELA DE FRANGO FATIADA Tipo Preparação: Defumado. Apresentação: Fatiado em kg. Estado De Conservação: Resfriado. Mortadela de frango: Mortadela de Frango, cozida Produzida com carne de frango, fatiada, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade.	KG	6.000
138.	OVO DE GALINHA Sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada.	DZ	6.000
139.	PÃO – Base: De Farinha De Trigo Refinada. Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal. Tipo Adicional: Tradicional. Apresentação: Pré-assado Congelado. Embalagem com 2kg.	KG	5000



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

140.	PÃO – Base: Mandioca. Tipo: Caseiro. Tipo Adicional: Tradicional. Ingredientes Adicionais: Recheio De Frango. Apresentação: Inteiro	KG	5000
141.	PÃO CASEIRINHO com aproximadamente 30 gramas cada acondicionados em embalagem de plástico, devidamente coberto. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hydrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha) e açúcar.	KG	8.500
142.	PÃO CASEIRO FATIADO com aproximadamente 500 gramas cada acondicionados em embalagem de plástico, devidamente coberto. Ingredientes: farinha de trigo, água, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hydrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha) e açúcar.	KG	8.000
143.	PÃO DE LEITE com aproximadamente 30 gramas cada acondicionados em embalagem de plástico, devidamente coberto.	KG	8.000
144.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Base Da Massa: Polvilho Doce Ou Azedo E Queijo. Ingredientes Adicionais: Original. Formato: Lanche/mini. Apresentação: Cru Congelado. Embalagem de 1kg, contendo aproximadamente 40 unidades de 25gramas.	kg	12.000
145.	PÃO FRANCÊS com aproximadamente 50 gramas cada, produto de primeira qualidade, acondicionados em embalagens de plástico devidamente coberto.	KG	9.000
146.	PÃO TRADICIONAL SEM GLÚTEN Tipo sanduíche fatiado. Embalado em atmosfera protetora. Unidades de pelo menos 175 gramas.	UN	300
147.	PEITO DE FRANGO corte Sassami, congelado em embalagens de 1Kg.	KG	20.000
148.	PEPINO tipo comum, para salada, 1º qualidade sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
149.	PERA de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
150.	QUEIJO características mínimas: fatiado, mussarela, embalado em bandejas.	KG	5.000
151.	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE FATIADO Específico para dietas com restrição de lactose. Embalagem de 150g.	UN	800
152.	REPOLHO de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.500
153.	REPOLHO ROXO de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
154.	REQUEIJÃO CREMOSO Características mínimas: tipo tradicional; ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo; com no mínimo 180 gramas.	UN	5.000
155.	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE com no mínimo 180g, pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isentos de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Deve conter massa coalhada para requeijão, creme de leite, leite desnatado, mix de estabilizantes e concentrado proteico de leite, sal, enzima lactase e conservador nisina. Não deve conter glúten. Validade mínima de 50 dias, a contar da data de entrega. Embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	UN	900



# Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

156.	SALSICHA DE FRANGO. Tipo hot dog: de 1º qualidade, embalagem de 5kg, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto e que sejam impróprias ao consumo e/ou que alterem suas características. Acondicionado em embalagem primária, constituída de plástico atóxico, transparente, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência e sem presença de sujidades. Apresentar registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA.	UN	7.000
157.	TOMATE de 1º qualidade, grande, com 60% de maturação, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
158.	VAGEM de tamanho regular de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos de 5Kg e 3Kg.	KG	4.000

**5. CONFORME (art. 18 § 1º inciso V da Lei 14.133/2021 V – levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;)**

O município de Dois Vizinhos, por meio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conta com cozinhas equipadas, com utensílios, mobiliário e equipamentos adequados, ainda que de forma parcial, tanto em qualidade quanto em quantidade, para atender à demanda de alimentação escolar com pontualidade e conforme os requisitos higiênico-sanitários. Além disso, dispõe de recursos humanos capacitados para atender as necessidades do serviço.

Atualmente, o fornecimento de gêneros alimentícios é realizado por empresas locais e pela Agricultura Familiar, ambas participantes da Chamada Pública. Essas fontes atendem às necessidades diárias da rede pública municipal, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Lei nº 11.947/2009, Art. 3º: “A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado”.

A alternativa para atender à demanda é a aquisição de gêneros alimentícios, prática já adotada nos anos anteriores e por outras prefeituras da região. Os produtos necessários estão amplamente disponíveis no mercado local e regional, com diversas empresas especializadas. Para garantir o atendimento integral às necessidades da SEMED, serão adquiridos gêneros alimentícios em conformidade com a disponibilidade orçamentária e os preços praticados no mercado, com as seguintes alternativas:

- **Aquisição via Pregão Eletrônico:** Todos os itens a serem adquiridos são materiais comuns e de fácil fornecimento, encontrados usualmente no mercado. A escolha do fornecedor será feita por Pregão Eletrônico, como já realizado anteriormente, atendendo a todas as demandas da SEMED.
- **Facilidade de Fornecimento:** Os itens a serem licitados têm baixa complexidade de produção e estocagem, com ampla disponibilidade no mercado.
- **Quantidades e Unidades de Fornecimento:** Os itens serão adquiridos conforme as quantidades e unidades de fornecimento padrão do mercado, visando o pleno atendimento das necessidades identificadas.

Além disso, a contratação se enquadra nas hipóteses do SIMPLES Nacional, facilitando o acesso de pequenos produtores à contratação pública e contribuindo para a valorização da agricultura familiar no município.

**6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 18 § 1º inciso VI da Lei 14.133/2021) VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários**



# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

O valor estimado da contratação é de **R\$ 8.666.935,28 (oito milhões, seiscientos e sessenta e seis mil, novecentos e trinta e cinco reais e vinte e oito centavos)**. Este valor leva em consideração a aquisição dos produtos necessários para a composição do cardápio escolar, incluindo adaptações para atender às necessidades alimentares específicas dos alunos, em conformidade com a legislação vigente.

**7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 18 § 1º inciso VII da Lei 14.133/2021) VII – descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;**

A solução proposta tem como objetivo garantir a oferta de refeições escolares saudáveis, balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos, em conformidade com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as legislações pertinentes. Através de um processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para o ano letivo de 2025 e 2026, a Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SEMED) realizará a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para atender às escolas públicas municipais, considerando o aumento do número de alunos em tempo integral, decorrente da ampliação das unidades escolares e do crescimento populacional.

A solução contempla a estimativa precisa das quantidades de alimentos necessárias, com base no consumo per capita de 2024 e no aumento projetado de alunos. As nutricionistas da SEMED elaboraram os cardápios considerando a faixa etária dos alunos e suas necessidades específicas, incluindo os alunos com condições de saúde especiais. O cardápio será planejado para garantir o fornecimento de micronutrientes essenciais (vitaminas e minerais), fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

A contratação dos gêneros alimentícios será realizada por meio de Pregão Eletrônico, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021. Este modelo licitatório promove a competitividade entre os fornecedores, permitindo a obtenção de melhores preços e garantindo a eficiência na aquisição dos produtos.

O acompanhamento contínuo da oferta e a fiscalização rigorosa serão implementados para garantir que as refeições atendam a todos os requisitos de qualidade e segurança alimentar, conforme as diretrizes estabelecidas pela legislação. Além disso, a solução busca não apenas eficiência financeira, mas também o uso eficaz dos recursos públicos, promovendo a saúde e o desempenho acadêmico dos alunos, e assegurando condições adequadas para seu crescimento e aprendizado.

**8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 18 § 1º inciso VIII da Lei 14.133/2021) VIII – justificativas para o parcelamento ou não da contratação;**

A opção por não parcelar a contratação visa incentivar a competição direta entre fornecedores, permitindo que cada um apresente propostas mais competitivas para itens individuais. Esta abordagem é preferível ao agrupamento de itens, que resultaria em disputas por lotes e poderia limitar a participação de fornecedores especializados em produtos





# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

específicos. Ao optar por uma competição item a item, busca-se garantir a aquisição mais vantajosa, selecionando fornecedores com melhores preços em cada categoria de produto, o que contribui para a maximização da eficiência e da economia dos recursos públicos.

Além disso, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, em contratos com valor superior a R\$ 80.000,00, será reservada uma cota de 25% para microempresas e empresas de pequeno porte, enquanto os 75% restantes serão destinados à ampla concorrência. Esse mecanismo busca promover a inclusão de pequenos negócios, assegurando um equilíbrio entre a competitividade do processo licitatório e a participação de empresas de maior porte, garantindo um processo justo e acessível para diferentes perfis de fornecedores.

## **9. DEMONSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18 § 1º inciso IX da LEI 14.133/2021) IX – demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:**

A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico visa alcançar os seguintes resultados pretendidos:

1. **Eficiência na utilização de recursos públicos:** Através da modalidade Pregão Eletrônico, busca-se otimizar a utilização dos recursos financeiros, garantindo a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade com o melhor custo-benefício, respeitando a disponibilidade orçamentária do município.
2. **Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos:** O cardápio será elaborado para atender às diferentes faixas etárias e necessidades de saúde dos alunos, assegurando refeições balanceadas e nutritivas que promovam o desenvolvimento físico e cognitivo. Isso contribui diretamente para o bem-estar dos alunos e para a promoção de hábitos alimentares saudáveis.
3. **Qualidade e segurança alimentar:** A aquisição de alimentos será feita com rigorosos critérios de qualidade e segurança, respeitando as normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as diretrizes da Resolução nº 6/2020 do FNDE, e todas as legislações pertinentes. O acompanhamento contínuo da qualidade dos produtos, bem como a fiscalização rigorosa, assegurará que os alimentos atendam às normas higiênico-sanitárias exigidas.
4. **Promoção da competitividade e transparência:** A modalidade Pregão Eletrônico permite a participação de múltiplos fornecedores, promovendo uma competição justa e transparente, o que resulta em propostas mais vantajosas. A seleção dos fornecedores será feita com base em critérios objetivos de preço, qualidade e capacidade de fornecimento, garantindo a melhor opção para a administração pública.
5. **Atenção às necessidades de alunos em tempo integral:** Considerando o aumento do número de alunos matriculados em escolas de tempo integral, a solução busca garantir que a demanda crescente por refeições escolares seja atendida de forma adequada e eficiente, com a quantidade e qualidade de alimentos necessários para atender a todos os alunos.
6. **Cumprimento da legislação vigente:** A contratação será realizada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, garantindo a legalidade do processo licitatório, a transparência e a regularidade na aplicação dos recursos públicos. A solução também está alinhada com a Lei nº 11.947/09 e com as diretrizes do PNAE, assegurando que os direitos dos alunos à alimentação escolar sejam respeitados.





# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

O objeto da contratação é classificado como bens e serviços comuns, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser claramente definidos pelo edital, por meio de especificações amplamente aceitas no mercado.

**10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (art. 18 § 1º inciso X da LEI 14.133/2021) X – providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual:**

Não há necessidade de providências específicas. O gestor, fiscal e suplente designados para o contrato são servidores experientes e não terão dificuldade na fase de execução contratual.

Indicar se no processo devido à complexidade ou natureza do objeto será necessário acompanhamento de Fiscal Técnico.

<b>Relação de Gestor e Fiscais</b>	
Gestor:	Leda Maria Ferrari
Fiscal Administrativo:	Bianca Cristina Schreiber
Fiscal de Recebimento/Execução:	Tatiana Dalpasqual Duarte
Suplentes:	Jailene Dal Bosco
Fiscal Técnico:	Ana Luisa Barbosa

<b>Fiscal de Recebimento</b>	
<b>Fiscal</b>	<b>Tatiana Dalpasqual Duarte</b>
Suplente	Letícia Alves Borges de Barros
<b>Fiscal</b>	<b>Sibele Vicari Zancanaro</b>
Suplente	Romancilda Machado Biavati
<b>Fiscal</b>	<b>Scheila de Col</b>
Suplente	Fatima Aparecida Matias
<b>Fiscal</b>	<b>Eliane Galvan Tonial</b>
Suplente	Gislene Constante Galvan
<b>Fiscal</b>	<b>Claudia Mertens Suhre</b>
Suplente	Poliana Aparecida Meredik Capelesso
<b>Fiscal</b>	<b>Joelma Aparecida Formighieri</b>
Suplente	Andrea Salvador Ferreira
<b>Fiscal</b>	<b>Giceli Aparecida M. Libardoni</b>
Suplente	Claudia Silvana Vargas



Município de  
**Dois Vizinhos**  
Estado do Paraná

<b>Fiscal</b>	<b>Juliana Danieli Perin</b>
Suplente	Roseli Aparecida B. Henkes
<b>Fiscal</b>	<b>Carla Giovana Basso</b>
Suplente	Neori Mateus Favero
<b>Fiscal</b>	<b>Andreana Salvador Jasinski</b>
Suplente	Eleniuce Padilha de Almeida França
<b>Fiscal</b>	<b>Cláudia Daniela Cazzare</b>
Suplente	Daiane Malacarne
<b>Fiscal</b>	<b>Sílvia Rubert</b>
Suplente	Terenice Alves de Moraes
<b>Fiscal</b>	<b>Fabio Aurelio Grandi</b>
Suplente	Mariza P Da Silva Loss
<b>Fiscal</b>	<b>Roselane Loff Nercolini</b>
Suplente	Márcia Cristina Senem
<b>Fiscal</b>	<b>Vera Lucia de Lima Franco Guse Claudino</b>
Suplente	Caroline Maria Allein Lorenzett
<b>Fiscal</b>	<b>Sheila Maria Leite da Silva</b>
Suplente	Gorete Maria Segato
<b>Fiscal</b>	<b>Tânia Mara Mondardo Baggio</b>
Suplente	Claudiane Santos Pacheco
<b>Fiscal</b>	<b>Tatiani Raffaelli</b>
Suplente	Kelli Giacomini
<b>Fiscal</b>	<b>Joelma Cabral Araujo</b>
Suplente	Jussara F . Segalla Bif
<b>Fiscal</b>	<b>Fernanda Hubner de Lima</b>
Suplente	Digeani Macagnan
<b>Fiscal</b>	<b>Lucineia Montegutti Balbinotti.</b>
Suplente	Jaqueline de Souza Cazella.
<b>Fiscal</b>	<b>Ivonete Fatima Bortolossi</b>
Suplente	Andressa Aparecida Panisson Santiago
<b>Fiscal</b>	<b>Juliana Cristina Ruaro</b>
Suplente	Dandara Rezende



# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS e/ou INTERDEPENDENTES (art. 18 § 1º inciso XI da Lei 14.133/2021).**

Está relacionada com a Chamada Pública de aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural conforme §1º do art.14 da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE.

## **12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (art. 18 § 1º inciso XII da Lei 14.133/2021)**

XII – descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

Preocupada com os possíveis impactos ambientais provenientes da execução do objeto deste certame, a Administração Municipal exige que contratada se comprometa a contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88.

A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar pode gerar impactos ambientais que merecem ser analisados para garantir que a cadeia de fornecimento e o consumo desses produtos sejam feitos de forma responsável e sustentável. Esses impactos podem ser tanto positivos quanto negativos, dependendo das práticas adotadas em todo o processo.

Uma das principais fontes de impacto está no transporte e na embalagem dos alimentos. O deslocamento de produtos por grandes distâncias pode resultar em uma maior emissão de gases poluentes, impactando diretamente na qualidade do ar e contribuindo para o aquecimento global. Além disso, as embalagens utilizadas no transporte e na distribuição, como plásticos e materiais não recicláveis, contribuem para o aumento de resíduos sólidos no meio ambiente, se não forem descartadas corretamente.

Outro ponto relevante são os métodos de produção dos alimentos. A produção agrícola em larga escala, especialmente de produtos que requerem o uso intensivo de pesticidas e fertilizantes químicos, pode causar degradação do solo e poluição de corpos hídricos. No entanto, ao priorizar fornecedores locais, como as cooperativas da agricultura familiar, os impactos relacionados ao transporte são minimizados, e pode-se incentivar práticas agrícolas mais sustentáveis e responsáveis.

Em contrapartida, práticas de cultivo sustentável, como o uso de produtos orgânicos, a rotação de culturas e o respeito aos ecossistemas locais, podem reduzir significativamente os impactos ambientais negativos. O uso de métodos de produção que preservem os recursos naturais e garantam a saúde do solo e da água pode diminuir os efeitos adversos da produção de alimentos.

Além disso, a gestão do desperdício de alimentos nas escolas também representa um desafio ambiental. O excesso de alimentos não consumidos, quando não é adequadamente aproveitado ou destinado para reciclagem, pode gerar grande quantidade de resíduos orgânicos, contribuindo para o aumento de gases de efeito estufa no processo de decomposição em aterros sanitários. É necessário, portanto, adotar boas práticas de armazenamento e planejamento para minimizar perdas.

Em termos de mitigação dos impactos, promover a conscientização entre alunos e funcionários sobre a importância da redução de desperdícios e a utilização de alimentos de forma consciente é essencial. Além disso, a escolha de fornecedores que adotem práticas



# Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

sustentáveis e utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis pode contribuir significativamente para reduzir os impactos ambientais.

Esse conjunto de ações permite que o processo de contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar seja conduzido de forma a mitigar seus impactos negativos no meio ambiente, ao mesmo tempo em que se incentiva uma alimentação saudável e sustentável para os estudantes.

### **13. CONCLUSÃO PELA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 18 § 1º inciso XIII da LEI 14.133/2021) XIII – posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.**

Diante das informações acima, concluímos pela viabilidade e necessidade da contratação de uma empresa especializada fornecimento de gêneros alimentícios, pois a alimentação escolar é essencial para nutrir crianças e adolescentes durante as fases de crescimento, promovendo o desenvolvimento físico e cognitivo. Além disso, ela incentiva hábitos alimentares saudáveis e contribui para a igualdade de oportunidades, garantindo um ambiente educacional inclusivo e equitativo.

### **14. CONFORME DISPOSTO NA LEI 14.133/2021 EM SEU ART. 18, É NECESSÁRIO INFORMAR O EXIGIDO NO INCISO VII – o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;**

O presente procedimento refere-se ao **fornecimento de bens comuns**.

A aquisição de tais bens destina-se ao fornecimento de produtos alimentícios para a merenda escolar, com foco na qualidade nutricional, sustentabilidade e valorização da produção local. Dada a natureza da contratação, não há a necessidade de execução de serviços ou obras, sendo o objetivo primordial o fornecimento contínuo dos produtos conforme as especificações do cardápio e a demanda das unidades de ensino.

Além disso, o regime de fornecimento foi planejado de forma a garantir a economia de escala, buscando a melhor relação custo-benefício para o município e considerando as particularidades da aquisição de produtos da agricultura familiar, que prioriza a compra direta de pequenos produtores e suas organizações, respeitando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

### **15. CONFORME DISPOSTO NA LEI 14.133/2021 EM SEU ART. 18, É NECESSÁRIO INFORMAR O EXIGIDO NO INCISO VIII – a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;**

Modalidade: Licitação – Pregão Eletrônico  
Critério de Julgamento: Menor Preço por Item.  
Modo de Disputa: Aberto.



Município de  
**Dois Vizinhos**  
Estado do Paraná

**16. CONFORME DISPOSTO NA LEI 14.133/2021 EM SEU ART. 18, É NECESSÁRIO INFORMAR O EXIGIDO NO INCISO IX – a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico-financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;**

A exigência de qualificação técnica é essencial para garantir que os fornecedores possuam a competência necessária para atender às exigências específicas do objeto contratado, incluindo normas de higiene, segurança alimentar e qualidade dos produtos. Essa qualificação visa assegurar a execução eficiente do contrato, cumprindo elevados padrões de conformidade regulatória e atendendo integralmente aos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos.

**17. CONFORME DISPOSTO NA LEI 14.133/2021 EM SEU ART. 18, É NECESSÁRIO INFORMAR O EXIGIDO NO INCISO X – a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;**

Em anexo.

**18. CONFORME DISPOSTO NA LEI 14.133/2021 EM SEU ART. 18, É NECESSÁRIO INFORMAR O EXIGIDO NO INCISO XI – a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o Art. 24 da Lei 14133/2021. Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso: I – o sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo; Parágrafo único. Na hipótese de licitação em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, o preço estimado ou o máximo aceitável constará do edital da licitação.**

O orçamento estimado para a contratação poderá ser divulgado aos interessados, tendo em vista que o sigilo não acarretará economicidade ou qualquer outra vantagem aos cofres públicos.

Dois Vizinhos, 02 de abril de 2025.

**Leda Maria Ferrari**  
**Gestora da Secretaria Mun. de Educação, Cultura e Esportes**  
**Decreto N.º 20806/2024**