



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.

Este instrumento tem como objetivo o estudo necessário para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ou do empreendedor familiar rural, conforme estabelecido pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, e por meio de chamamento público. A aquisição deverá destinar, no mínimo, 30% dos recursos recebidos através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), com a finalidade de garantir que, no ano letivo de 2025/2026, os alimentos sejam distribuídos nas unidades de ensino.

Objeto de contratação: 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.

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

A alimentação escolar desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos alunos. A falta de uma alimentação adequada pode comprometer não apenas a saúde dos estudantes, mas também o seu rendimento escolar. Quando os alunos não recebem refeições balanceadas, suas capacidades de concentração, energia e disposição para aprender são prejudicadas, impactando negativamente sua absorção de conhecimento e seu desempenho nas atividades escolares.

Além disso, a qualidade da merenda escolar está diretamente relacionada à prevenção de doenças alimentares e à promoção de hábitos alimentares saudáveis. Quando a escola não oferece uma alimentação nutritiva e variada, os estudantes ficam mais suscetíveis a problemas de saúde relacionados à dieta inadequada, o que compromete seu bem-estar e o seu desenvolvimento integral.

A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estabelece que o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) tem como objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, promovendo a aprendizagem e o rendimento escolar por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A qualidade da alimentação escolar é, portanto, fundamental para o sucesso educacional e a saúde dos alunos.

O artigo 14 da referida lei determina que, no âmbito do PNAE, pelo menos 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, com o objetivo de apoiar o desenvolvimento local e garantir alimentos mais saudáveis e frescos nas escolas. Ainda no Art. 14 agora em seus § 3º afirma que: “A aquisição



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

dos gêneros alimentícios de que trata o caput deste artigo, quando comprados de família rural individual, será feita no nome da mulher, em no mínimo 50% (cinquenta por cento) do valor adquirido.” Lei 14.660/2023.

A Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, regulamenta a compra de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar, garantindo que as escolas atendam aos requisitos nutricionais essenciais para a saúde e bem-estar dos alunos, ao mesmo tempo em que valorizam a produção local e sustentável.

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:

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: 987541-229/2025
- 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
2784	Carnes, aves e peixes	Variedade: tilápia, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)
2785	Carnes, aves e peixes	Tipo corte: pernil, apresentação: cortada em cubos, processamento: sem pele, estado de conservação: resfriado(a)
2790	Ovos e laticínios	Origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: fatiado, teor gordura: baixo teor de gordura
2788	Ovos e laticínios	origem: de vaca, tipo: c, teor gordura: integral, processamento: pasteurizado
2740	Ovos e laticínios	apresentação: peça, componentes: com sal, origem: de vaca, tipo: maturado, variedade: colonial
2758	Ovos e laticínios	Origem: galinha, grupo: vermelho, classe: a, tipo: médio
2795	Ovos e laticínios	Teor gordura: integral, sabor: com sabor, componentes: com polpa ou pedaços de fruta
2797	Frutas, Verduras e legumes	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
2802	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: batata-doce, apresentação: orgânico
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



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

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
2674	Frutas, Verduras e legumes	Apresentação: natural, tipo: limão cravo / limão caipira
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
2696	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: tomate-cereja
2830	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: morango, apresentação: natural, adicional: orgânica
2702	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: couve
2832	Frutas, Verduras e legumes	Tipo: melão amarelo, apresentação: natural, adicional: orgânica
2670	Frutas, Verduras e legumes	Apresentação: natural, tipo 1: ameixa
2834	Frutas, Verduras e legumes	Variedade: feijão-preto, tipo: tipo1
2835	Frutas, Verduras e legumes	Variedade: feijão-carioca, tipo: tipo1
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 humana
2840	Produtos de panificação e cereais	Classificação: salgado, tipo: peta, ingredientes: polvilho
2718	Produtos de panificação e cereais	Ingredientes: farinha de trigo, leite, ovos, fermento, sal, peso: 100, sabor: cenoura, tipo: sem recheio
2853	Produtos de panificação e cereais	Grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: não transgênico
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
2762	Produtos de panificação e cereais	Apresentação: fatiado, base: de farinha de milho e de trigo refinada,



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

		tipo: de forma, tipo embalagem: embalagem individual
2720	Produtos de panificação e cereais	Ingredientes: farinha de trigo, fermento químico, açúcar, suco l, sabor: laranja, tipo: sem recheio
2923	Produtos de panificação e cereais	Tipo: para pizza, base da massa: farinha de trigo refinada, apresentação: pré-assada/resfriada, tamanho: brotinho
2730	Produtos de panificação e cereais	Peso: 500 g, sabor: cuca, tipo: sem recheio
2731	Produtos de panificação e cereais	Peso: 500 g, sabor: cuca, tipo: sem recheio
2754	Produtos de panificação e cereais	Aplicação: alimentação humana, apresentação: embalagem com 500 g, tipo: 1ª qualidade
2744	Produtos de panificação e cereais	Apresentação: lasanha, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa pré-cozida, tipo: fresca
2929	Produtos de panificação e cereais	Apresentação: cru congelado, base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo, formato: coquetel/mini, ingredientes adicionais: com outros sabores
2863	Similares	Tipo: tradicional
2864	Similares	Tipo: cremoso, sabor: variado
2709	Similares	Tipo: mascavo
2711	Óleos e gorduras comestíveis	Nome: banha de origem animal
2877	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: cebolinha e salsa, apresentação: natural
2771	Condimentos e produtos correlatos	Acidez: 4, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos, matéria-prima: vinho tinto, tipo: neutro
2757	Condimentos e produtos correlatos	Apresentação: líquido, composição: sem semente, tipo: tomate pelado
2706	Condimentos e produtos correlatos	Tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça
2891	Bebidas não alcoólicas	Apresentação: líquido, sabor: uva, tipo: integral, características adicionais: concentrado e sem adição de açúcar, validade: 5
2755	Alimentos Especiais Dietéticos e preparados alimentícios	Ingredientes: melado de cana-de-açúcar, tipo: melado de cana

Os itens a seguir não foram contemplados no Plano Anual de Contratações (PAC) de 2025 devido às particularidades dos processos de aquisição relacionados à alimentação escolar, especialmente no que diz respeito aos itens provenientes da agricultura familiar.

Esses itens, quando adquiridos por meio de credenciamento ou chamamento público, não se enquadram nas modalidades convencionais de contratação previstas na Lei nº 14.133/2021.

ITENS NÃO CONTEMPLADOS	
476510	BOLACHA CASEIRA fresca, macia, formato e cor uniformes, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.
476510	BOLACHA CASEIRA MOLDADA fresca, macia, com formatos diversos, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica transparente contendo 50 gramas de bolacha.
465634	BOLO DE CHOCOLATE fresco, macio, cor uniforme, sabor característico de chocolate, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.
476817	BOLO ISENTO DE AÇÚCAR (DIET) fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	acordo com a legislação vigente.
445170	BOLO ISENTO DE GLÚTEN preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.
445194	BOLO ISENTO DE OVOS E LACTOSE preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.
235770	CUCA SEM LEITE composta por óleo vegetal ou banha, ovos, açúcar, farinha de trigo e fermento, com consistência apropriada, fresca, sem recheio, em embalagem plástica transparente. Produzida dentro das normas da ANVISA e com rótulo de acordo com a legislação vigente.
481037	MEXERICA/ MIMOSA/ BERGAMOTA/ MONTE NEGRINA/ PNOKAN de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.
459005	MASSA DE AGNOLINE para sopa com recheio de frango INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio (carne de frango, sal refinado e iodado e condimentos), ovos CONTÉM GLÚTEN E OVOS. Congelado, embalagem com 5 kg produzida dentro das normas ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade.
456700	MIX PARA SOPA legumes em geral de primeira qualidade, sem danos por pragas e contaminação por fungos, embalado em sacos plásticos. Embalagem de plástico hermeticamente vedada de 1 kg.
58084	LEGUMES PICADOS E CONGELADOS de primeira qualidade, sem danos por pragas e contaminação por fungos, embalado em sacos plásticos. Minimamente processados, processo de branqueamento, congelados, descascados, embalagem de plástico hermeticamente vedada de 1 kg. Cenoura, brócolis, batatinha, vagem, ervilha, couve flor.
460593	ESFIRRA ASSADA massa com ovos tamanhos médio de aproximadamente 100 gramas. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Sabores carne e frango. Produzido dentro das normas ANVISA com rotulo de acordo com a legislação vigente, embalagem plástica contendo aproximadamente 12 unidades de 100gramas cada
309618	PASTEL ASSADO massa com ovos tamanhos médio de aproximadamente 100gramas. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Sabores carne e frango. Produzido dentro das normas ANVISA com rotulo de acordo com a legislação vigente, embalagem plástica contendo aproximadamente 12 unidades de 100gramas cada
459002	MACARRÃO DE LEGUMES com ovos. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas da ANVISA e com rotulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica com 1kg.
482781	IOGURTE embalagem plástica de 1 L, hermeticamente vedado, feito com leite integral, características sensoriais própria do produto, rotulagem adequada conforme a RESOLUÇÃO RDC 259/2002 e 360/2003 ANVISA. Sabores diversos, não aceitaremos bebida lácteas e outras diferentes de iogurte.
477541	BOLACHA CASEIRA DE MILHO fresca, macia, formato e cor uniforme, produzida dentro das normas ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.
465350	TORTA SALGADA RECHEADA recheio podendo ser de frango com legumes ou carne moída com legumes. Produzida dentro das normas ANVISA com registro na vigilância sanitária municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente. Aparência fresca em perfeitas condições de consumo. Peso mínimo de 2kg. Temperado com produtos naturais orégano e cheiro verde, proibido o uso de condimentos artificiais como caldo de galinha de carne ou outro do mesmo gênero.
456987	TORTEI FRESCO RECHEIO de moranga, recheado individualmente, fabricado com ingredientes de



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	qualidade. Produzido dentro das normas ANVISA, com registro na vigilância sanitária municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente. Massa refrigerada em perfeitas condições de consumo e transporte.
246176	CHEIRO VERDE HIGIENIZADO E PICADO higienizadas de maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes vedadas e atóxicas.
226252	FOLHOSOS HIGIENIZADOS alface, chicória, almeirão e rúcula embalagem de 1kg. Higienizadas de maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas.

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) Os produtos deverão ter condições higiênico-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, emitidas pelo Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária, ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

c) Estar com Licença Sanitária em plena validade.

d) Para fins de habilitação na presente chamada pública, os fornecedores devem apresentar comprovação de que os produtos ofertados são oriundos da agricultura orgânica ou agroecológica, conforme dispõe a Lei nº 10.831/2003 e a Instrução Normativa nº 19/2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Serão aceitas as seguintes formas de comprovação:

1. Certificação por Auditoria – emitida por Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado no MAPA, com apresentação do selo SisOrg e certificado válido;

2. Certificação Participativa – realizada por meio de Sistema Participativo de Garantia (SPG), com reconhecimento formal pelo MAPA e apresentação da documentação comprobatória atualizada;

3. Declaração de Cadastro em Organização de Controle Social (OCS) – para agricultores familiares que comercializam seus produtos diretamente com o consumidor final ou em programas institucionais, desde que a OCS esteja registrada junto ao MAPA, com apresentação da Declaração de Aptidão emitida pela organização.

Observação: Não é exigido que o fornecedor possua mais de uma forma de comprovação. A apresentação de qualquer uma das opções acima é suficiente para fins de qualificação.

e) 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



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

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.

- 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.

- 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.

- Caso os alimentos perecíveis exijam refrigeração ou congelamento, é fundamental que os fornecedores disponham de sistemas de transporte e armazenamento capazes de manter a cadeia de frio intacta, a fim de evitar a deterioração dos produtos. O transporte de carne e derivados de leite, refrigerados podem ser realizados por caminhões, vans, furgões, semirreboques ou carretas frigoríficas, dependendo do volume da carga e das necessidades específicas de temperatura dos produtos.

Características essenciais dos veículos:

- Carroceria frigorífica ou refrigerada
- Isolamento térmico de alta qualidade
- Sistemas de refrigeração eficientes e confiáveis
- Monitoramento constante da temperatura
- Manutenção rigorosa de higiene e limpeza
- Segurança e estabilidade durante o transporte

Aceitabilidade dos produtos

Serão aceitos produtos orgânicos pertencentes aos seguintes grupos:

- **Folhosos refogados:** Alface, couve e outros tipos de folhas destinadas a refogados.
- **Folhosos crus:** Alface, rúcula, acelga, couve, entre outros tipos de folhas que podem ser consumidas cruas.

- **Abóboras:** Abobrinha, abóbora moranga, entre outras variedades de abóbora.

- **Legumes:** Cenoura, tomate, pepino, abobrinha, entre outros legumes consumidos em diversas preparações.

- **Hortalças Básicas 1:** Brócolis, couve-flor, cebola e outros vegetais comumente utilizados em preparações diversas.



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

• **Tubérculos:** Batata-doce, mandioca, entre outros tubérculos consumidos amplamente na alimentação.

O preço de aquisição dos produtos orgânicos será calculado com base no preço médio de mercado dos produtos convencionais dessas categorias, acrescido de 30% (trinta por cento). O preço médio será obtido considerando a média de cotação dos produtos não orgânicos para cada grupo, e o acréscimo de 30% visa cobrir os custos adicionais associados à produção orgânica."

Dentre os produtos solicitados, a empresa formalizará os produtos que ela disponibiliza, que são classificados como orgânico. O preço será acrescido em 30% (conforme a regulamentação do PNAE) sobre o valor que foi cotado para o item apresentado como orgânico pelo fornecedor, uma vez que não existe a cotação de preço específico para os produtos orgânicos.

No valor máximo, deverão estar inclusas todas as despesas com: materiais; mão de obra e encargos sociais; trabalhistas e previdenciários; combustível; transporte; serviço de manutenção; seguro; lucros e todas as demais despesas diretas e indiretas necessárias à perfeita execução do objeto.

Controle de Qualidade:

I – Os gêneros alimentícios entregues deverão atender às especificações estabelecidas no edital e na legislação pertinente em vigor, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Durante a execução do contrato, a contratante se reserva o direito de recolher ou coletar amostras de gêneros alimentícios nas unidades escolares, no setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no local indicado pela contratante ou pelos fornecedores, ou ainda no momento da entrega. A contratante poderá exigir a coleta de amostras de produtos específicos, com periodicidade máxima de uma vez por mês ou quinzenalmente, conforme a necessidade e o tipo de produto. O laboratório responsável pela análise ficará a critério do fornecedor, desde que seja credenciado e tenha capacidade técnica para realizar as análises exigidas. Todas as despesas com essas análises correrão 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.

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.



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

Legislação aplicável a esse processo:

Lei 11974/2009 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

Lei 14.660/2023 – Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO Nº 20, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2020 – Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO Nº 21, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2021 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO Nº 2, DE 10 DE MARÇO DE 2023 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO Nº 24, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2023 – Altera o Anexo I à Resolução CD/FNDE nº 20, de 8 de outubro de 2023, que instituiu os procedimentos de seleção e habilitação de propostas de obras de Escolas em Tempo Integral, Creches e Escolas de Educação Infantil e Ônibus para o Transporte Escolar no âmbito do Programa de Aceleração do Crescimento – Novo PAC.

RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 3, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2025 (*) Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RESOLUÇÃO – RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997 – Aprova o Regulamento Técnico; “Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, emitido pelo Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária.

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;



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

O quantitativo de gêneros alimentícios foi estimado com base nas quantidades de produtos solicitados, considerando o consumo registrado de janeiro a dezembro de 2024. A estimativa também levou em conta o aumento gradual do número de alunos matriculados, sendo calculada a partir do consumo per capita. Atualmente, estão matriculados 500 alunos no ensino fundamental e 1.263 alunos nos CMEIs (Centros Municipais de Educação Infantil), todos em tempo integral, conforme estabelecido pela Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Essa legislação institui a educação em tempo integral nas escolas brasileiras, alterando a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB – Lei nº 9.394/1996) e define diretrizes para a implementação da jornada escolar ampliada.

Informação faz,

- Projeção de Demanda:** A quantidade de alimentos foi calculada com base na projeção do número de alunos matriculados para o ano letivo de 2025/2026, levando em consideração o porte das unidades escolares. A oferta de gêneros alimentícios foi ajustada conforme as necessidades nutricionais do cardápio da alimentação escolar, com foco na oferta de micronutrientes essenciais (vitaminas e minerais) para os alunos.
- Atendimento ao PNAE:** O cardápio da alimentação escolar será elaborado para atender às necessidades de cada aluno de acordo com sua faixa etária e condições de saúde, especialmente para os alunos com necessidades específicas. Essa abordagem garante a promoção da segurança alimentar e nutricional, como estabelecido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela Resolução nº 6/2020 do FNDE.
- Ajuste na Quantidade de Itens:** Com base no aumento projetado do número de alunos e nas necessidades alimentares para 2025/2026, alguns itens apresentaram um aumento superior a 20% em relação ao processo anterior. Esse ajuste foi realizado para garantir que a quantidade de alimentos seja suficiente para atender à demanda dos alunos em tempo integral, conforme exigido pela legislação vigente.
- Regulamentação e Acompanhamento:** A contratação dos gêneros alimentícios será realizada por meio de chamamento público, conforme a Lei nº 11.947/09, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Além disso, o acompanhamento da oferta e a fiscalização contínua serão realizadas para garantir que as refeições atendam a todos os requisitos de qualidade e segurança alimentar, respeitando as diretrizes da legislação.

LOTE 1 – PRODUTOS PERECÍVEIS			
Item	Nome do produto/serviço	Qtde.	Unidade
1.	ABACATE de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
2.	ABOBRINHA VERDE de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Produto fresco e com grau de maturação intermediário. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.500
3.	ACELGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas,	UN	1000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.		
4.	ALFACE AMERICANA de 1º 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, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	9.000
5.	ALFACE CRESPA de 1º 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, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	9.000,00
6.	ALHO de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	KG	1.000
7.	ALHO PORO de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, grão graúdo fisiologicamente desenvolvido, não brotado. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	KG	800
8.	BANANA 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	50.000
9.	BATATA DOCE de 1ª qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
10.	BETERRABA de 1º qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
11.	BOLO DE CENOURA fresco, macio, cor uniforme, sabor característico de cenoura, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	3.000
12.	BOLO DE CHOCOLATE fresco, macio, cor uniforme, sabor característico de chocolate, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	6.000
13.	BOLO DE FUBÁ fresco, macio, cor uniforme, sabor característico de fubá, sem cobertura, já	KG	3.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.		
14.	BOLO DE LARANJA fresco, macio, cor uniforme, sabor característico de laranja, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	3.000
15.	BOLO ISENTO DE AÇÚCAR (DIET) fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	400
16.	BOLO ISENTO DE GLÚTEN preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	400
17.	BOLO ISENTO DE OVOS E LACTOSE preparado em utensílios e equipamentos exclusivos para elaboração deste produto, fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	2.000
18.	BOLO SIMPLES fresco, macio, cor uniforme, sabor característico, sem cobertura, já assado em embalagem forma de alumínio retangular, recoberto por plástico filme, rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	3.000
19.	BRÓCOLIS de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada.	KG	5.000
20.	CAQUI CHOCOLATE Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, livres de rupturas e cor uniforme. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
21.	CARNE BOVINA DIANTEIRA DESOSSADA (ACÉM E PALETA), cortada em cubos uniformes com dimensões de 3cm x 3cm x 3cm, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com odor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não pálida, escura, dura e seca. Embalada em embalagem atóxica, selada, em pacotes de 2 kg, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	20.000
22.	CARNE BOVINA IN NATURA. Tipo Corte: Coxão Mole. Apresentação: Fatiada em Bife. Estado De	KG	9.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	Conservação: Congelado(a)		
23.	CARNE BOVINA MOÍDA congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com odor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não pálida, escura, dura e seca. Embalada em embalagem atóxica, selada, em pacotes de 2 kg, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	20.000
24.	CARNE BOVINA TRASEIRA MACIA DESOSSADA, cortada em tiras finas e uniformes, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com odor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não pálida, escura, dura e seca. Embalada em embalagem atóxica, selada, em pacotes de 2 kg, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	20.000
25.	CARNE SUÍNA (PERNIL OU LOMBO) cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, congelada, no máximo 10% de sebo e gordura. Com odor, cheiro e sabor próprio, isenta de cartilagens, ossos e aponeuroses, não pálida, escura, dura e seca. Embalada em embalagem atóxica, selada, em pacotes de 2 kg, atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF OU SISBI.	KG	20.000
26.	CARNE SUÍNA IN NATURA – Tipo Corte: Pernil. Apresentação: Fatiada. Processamento: Sem Pele. Estado De Conservação: Congelado(a)	KG	7.000
27.	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA de coloração amarelo-claro, de 1ª qualidade sem danos fisiológicos ou mecânicos ou causados por pragas, sem terra ou excesso de sujidades. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
28.	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	5.000
29.	CHEIRO VERDE HIGIENIZADO E PICADO higienizadas De maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes vedadas e atóxicas.	Maço	6.000
30.	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
31.	CIDREIRA (CAPIM-CIDREIRA) FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas,	Maço	500



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	com 100 gramas.		
32.	COUVE FLOR de primeira qualidade, sem danos mecânicos causados por pragas. Sem excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada.	UN	4.000
33.	COUVE FOLHA HIGIENIZADA E PICADA higienizadas De maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes vedadas e atóxicas.	Maço	2.000
34.	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Contendo 300 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas.	UN	1.000
35.	CUCA CASEIRA, sem recheio, com pequena quantidade de farofa, fresca, macia, cor uniforme. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, banha, ovos, fermento químico e biológico, sal e condimentos naturais. Em embalagem plástica transparente, contendo 500 gramas cada, de acordo com a legislação vigente. Produzida dentro das normas da ANVISA e com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	5.000
36.	CUCA DE FERMENTO QUÍMICO, sem recheio, com pequena quantidade de farofa, fresca, macia, cor uniforme, já assada em embalagem forma de alumínio retangular, recoberta com plástico filme, rotulada e produzida de acordo com a legislação vigente.	KG	3000
37.	CUCA SEM LEITE composta por óleo vegetal ou banha, ovos, açúcar, farinha de trigo e fermento, com consistência apropriada, fresca, sem recheio, em embalagem plástica transparente. Produzida dentro das normas da ANVISA e com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	1000
38.	ESFIHA ASSADA massa com ovos, tamanho médio de aproximadamente 100gramas. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Sabores carne e frango. Produzido dentro das normas ANVISA com rotulo de acordo com a legislação vigente, apresentar licença sanitária atualizada, embalagem plástica contendo aproximadamente 12 unidades de 100 gramas cada.	KG	10.000
39.	FARINHA DE MILHO, fubá de milho amarela, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a	KG	6.000



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

	escrita “Não contém glúten”.		
40.	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, sem grãos danificados, ardidos, brotados, chochos, imaturos, machucados, chuvados, mofados, carunchados ou descoloridos. Safra nova, grãos inteiros e brilhosos, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a escrita “Não contém glúten”.	KG	5.500
41.	FEIJÃO PRETO tipo 1, sem grãos danificados, ardidos, brotados, chochos, imaturos, machucados, chuvados, mofados, carunchados ou descoloridos. Safra nova, grãos inteiros e brilhosos, em embalagens de 1 kg. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente. Deve conter a escrita “Não contém glúten”.	KG	10.000
42.	FILE DE PEIXE TILÁPIA congelado de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhos, fatiados em bifes de 100 gramas 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. Suas condições devem atender as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP ou SIF.	KG	3.000
43.	FOLHOSOS HIGIENIZADOS alface, chicória, almeirão e rúcula embalagem de 1 kg, higienizadas de maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	4.000
44.	HORTELA FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem ramos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas.	UN	300
45.	IOGURTE embalagem plástica de 1 L, hermeticamente vedado, feito com leite integral, características sensoriais própria do produto, rotulagem adequada conforme a RESOLUÇÃO RDC 259/2002 e 360/2003 ANVISA. Sabores diversos, não aceitaremos bebida lácteas e outras diferentes de iogurte.	L	3.000
46.	LARANJA PERA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	20.000
47.	LEGUMES PICADOS E CONGELADOS de	KG	5.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	primeira qualidade, sem danos por pragas e contaminação por fungos, embalado em sacos plásticos. Minimamente processados, processo de branqueamento, congelados, descascados, embalagem de plástico hermeticamente vedada de 1 kg. Cenoura, brócolis, batatinha, vagem, ervilha, couve flor.		
48.	LIMÃO ROSA de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	500
49.	MAÇÃ GALA E FUGI de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	25.000
50.	MACARRÃO CASEIRO CONGELADO com ovos. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas da ANVISA. E com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica com 500 gramas ou 1 kg.	KG	8.000
51.	MACARRÃO CASEIRO CONGELADO INTEGRAL Com sêmola de trigo, farinha de trigo integral ou farelo de trigo. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas da ANVISA. E com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica com 500 gramas.	KG	800
52.	MACARRÃO DE LEGUMES com ovos. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas da ANVISA e com rotulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica com 1 kg.	KG	1.000
53.	MANDIOCA DESCASCADA resfriada de primeira 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 2 kg ou 3 kg.	KG	4.000
54.	MANGA TOMMY e PALMER de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
55.	MANJERICÃO FRESCO contendo apenas folhas frescas, verdes, novas, sem talos. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente, contendo 100 gramas.	UN	100
56.	MANTEIGA COM SAL o produto deverá apresentar forma cremosa a temperatura ambiente, cor amarelo-claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave,	KG	2.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	característico do produto e sem odor ou sabor estranho. Não deve conter aditivos. Embalagem contendo 500 gramas ou 1 kg, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da Saúde e/ou Agricultura.		
57.	MARACUJÁ de primeira qualidade deve ter casca lisa e brilhante, não apresentar manchas escuras ou rachaduras nem estar murcho e sem imperfeições.	KG	100
58.	MASSA DE AGNOLINE para sopa com recheio de frango INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, recheio (carne de frango, sal refinado e iodado e condimentos), ovos CONTÉM GLÚTEN E OVOS. Congelado, embalagem com 5 kg produzida dentro das normas ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade.	KG	4.000
59.	MASSA DE MINI-PIZZA com ovos. Na embalagem devem constar as características dos produtos, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas ANVISA. E com rotulo de acordo com a legislação vigente. Apresentar licença sanitária atualizada. Embalagem plástica com 1 kg.	KG	12.000
60.	MASSA PARA LASANHA CONGELADA com ovos. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Produzida dentro das normas da ANVISA. E com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica com 500 gramas ou 1 kg.	KG	8.000
61.	MELANCIA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	30.000
62.	MELÃO AMARELO de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
63.	MEXIRICA/ MIMOSA/ BERGAMOTA/ MONTE NEGRINA/ PNOKAN de primeira qualidade sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	7.000
64.	MILHO VERDE FRESCO SEM PALHA espiga de primeira qualidade de tamanho médio a grande, com grãos macios, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	7.000
65.	MIX PARA SOPA legumes em geral de primeira	KG	2.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	qualidade, sem danos por pragas e contaminação por fungos, embalado em sacos plásticos. Embalagem de plástico hermeticamente vedada de 1 kg.		
66.	MORANGO CONGELADO da fruta in natura, parte comestível do fruto através do processo tecnológico adequado. Rotulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 kg. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	8.000
67.	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. Sem sinais de fungos ou apodrecimento, embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
68.	OVOS DE GALINHA sem rachaduras e sujidades, embalagem de papel com uma dúzia cada.	DZ	5.000
69.	PÃO CASEIRO DE MILHO FATIADO com aproximadamente 500 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, farinha de milho, água ou leite, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hidrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha), ovos e açúcar.	KG	4.000
70.	PÃO CASEIRO FATIADO com aproximadamente 500 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, óleo de soja, fermento biológico e sal.	KG	4.000
71.	PÃO CASEIRO INTEGRAL com aproximadamente 400 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo branca, água, sal, leveduras (fermento biológico), gordura não hidrogenada (óleo vegetal ou manteiga ou banha) e açúcar, pode conter ovos.	UN	500
72.	PÃO CASEIRO SEM GLÚTEN com aproximadamente 300 gramas cada, acondicionados em embalagem de plástico, devidamente fechada. Deve conter apenas ingredientes certificados sem glúten e ser produzido em ambiente livre de contaminação cruzada.	UN	200
73.	PÃO DE CENOURA/BETERRABA: produto embalado em sacos plásticos em unidades de 500 gramas cada. Deve ser entregue em sacos plásticos transparentes não reaproveitados. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	4000
74.	PÃO DE QUEIJO CONGELADO Base da massa:	KG	8.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	polvilho doce ou azedo e queijo. Ingredientes adicionais: original. Formato: lanche/mini. Apresentação cru congelado. Embalagem de 1 kg, contendo aproximadamente 40 unidades de 25 gramas.		
75.	PASTEL ASSADO massa com ovos, tamanho médio de aproximadamente 100 gramas. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Sabores carne e frango. Produzido dentro das normas ANVISA com rotulo de acordo com a legislação vigente, apresentar licença sanitária atualizada, embalagem plástica contendo aproximadamente 12 unidades de 100gramas cada.	KG	8.000
76.	PEPINO COMUM para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
77.	PÊSSEGO ou NECTARINA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Com casca de textura aveludada e odor característico. Com 60% de maturação, sem contaminação por fungos. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
78.	PIMENTÃO VERDE de primeira qualidade, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
79.	POLPA DE FRUTAS CONGELADA fruta in natura congelada, parte comestível do fruto. sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 Kg.	KG	30.000
80.	QUEIJO COLONIAL produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branca-creme homogênea, cheiro característico, sabor suave, levemente salgado. Possuir registro do SIF ou SISP.	KG	3.000
81.	QUEIJO MUSSARELA FATIADO produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa característico, cor branca creme homogênea, cheiro característico, sabor suave levemente salgado. Possui registro nos órgãos competentes. Embalado em bandejas próprias para alimento.	KG	3.000
82.	REPOLHO de primeira qualidade, frescos e sãos. 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	8.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

83.	TOMATE CEREJA de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
84.	TOMATE de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
85.	TORTA SALGADA RECHEADA, recheio podendo ser de frango com legumes ou carne moída com legumes. Produzida dentro das normas ANVISA com registro na vigilância sanitária municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente. Aparência fresca em perfeitas condições de consumo. Peso mínimo de 2 kg. Temperado com produtos naturais orégano e cheiro verde, proibido o uso de condimentos artificiais como caldo de galinha de carne ou outro do mesmo gênero.	KG	4.000
86.	TORTEI FRESCO RECHEIO de moranga, recheado individualmente, fabricado com ingredientes de qualidade. Produzido dentro das normas ANVISA, com registro na vigilância sanitária municipal, estando embalado e rotulado de acordo com a legislação vigente. Massa refrigerada em perfeitas condições de consumo e transporte.	KG	4.000
87.	UVA deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Tamanho, cor e forma uniformes, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e sem danos causa dos por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	3.000
LOTE 2 – PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS			
88.	ACHOCOLATADO NATURAL com açúcar mascavo e cacau em pó. Embalagem de 1 kg.	KG	2000
89.	AÇÚCAR MASCAVO contendo no mínimo 90% de sacarose, elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com rotulagem nutricional conforme legislação vigente.	KG	1000
90.	BANHA DE PORCO gordura suína 100% natural. Embalagem em balde de 1,5 kg e rotulagem conforme legislação vigente.	KG	2000
91.	BOLACHA CASEIRA DE MILHO fresca, macia, formato e cor uniforme, produzida dentro das normas ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	5.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

92.	BOLACHA CASEIRA fresca, macia, formato e cor uniformes, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	8.000
93.	BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO fresca, macia, formato e cor uniformes, produzida dentro das normas da ANVISA, estando embalada e rotulada de acordo com a legislação vigente.	KG	4.000
94.	DOCE DE FRUTAS sabores diversos; próprio para passar no pão. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente.	KG	3000
95.	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL Leite de vaca in natura, pasteurizado, padronizado, 3 a 4,5% de gordura, apresentando cor, odor e sabores característicos, acondicionados em sacos plásticos atóxicos, hermeticamente fechados, devendo atender A RIISPOA, contendo 1 litro em cada embalagem, contendo nome e endereço do Fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente.	L	50.000
96.	MEL DE ABELHA não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar: cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: liso, denso. Cor: levemente amarela a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura. Embalagem transparente contendo 1 kg.	KG	3.000
97.	MELADO DE CANA de primeira qualidade, sem sujidades. Embalagem plástica atóxica de 500 gramas com tampa de lacre. Na embalagem devem constar as características do produto, data de fabricação e validade. Com registro de inspeção Municipal.	UN	2.000
98.	MILHO PARA PIPOCA classe amarela, tipo 1, pacote com 1 kg. Deve conter a escrita "Não contém glúten".	KG	500
99.	MOLHO DE TOMATE contendo unicamente tomate, açúcar e sal. Sem bolores ou impurezas, com sabor, odor e aparência característicos do produto. Produzida dentro das normas da ANVISA. Rótulo e embalagem de acordo com a legislação vigente contendo 1 kg.	KG	8.000
100.	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL Sem adição	L	2.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	de açúcar. Embalagem de vidro de 1 L.		
101.	VINAGRE COLONIAL TINTO produto fermentado acético de vinho tinto e conservador, preparado de mostro limpo isento de matéria terrosa e de detritos vegetais ou animais, não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as permitidas, deverá apresentar acidez aceitável, com aspecto límpido de cor, cheiro, e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica de 750 ml, atóxica, resistente e transparente e lacrada. A data de fabricação e validade deverão ser legíveis.	UN	2.000
LOTE 3 – PRODUTOS ORGÂNICOS OU AGROECOLÓGICOS			
102.	ABACATE de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas e em grau médio de maturação. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
103.	ABOBRINHA VERDE de 1º qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Produto fresco e com grau de maturação intermediário. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.500
104.	ACELGA de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas, firme, com suas folhas crocantes e bem unidas, verdes de cor viva e não devem apresentar qualquer escurecimento ou amarelecimento. As folhas não devem ter pequenos buracos. As hastes devem ser frescas, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	1000
105.	ALFACE AMERICANA de 1º 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, sem raízes e terra. Embalado em sacos de polietileno atóxico, inodoro e transparente.	UN	9.000
106.	BANANA 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	50.000
107.	BATATA DOCE de 1ª qualidade sem danos mecânicos, ou causados por pragas. Sem terra ou sujidades em excesso. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
108.	BETERRABA de 1º qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas, firmes, graúdas, fisiologicamente desenvolvida, não brotada. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
109.	BRÓCOLIS de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Sem	KG	5.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

	excesso de sujidades, de talos e folhas laterais. Embalado em caixa apropriada.		
110.	CENOURA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	5.000
111.	CHUCHU de primeira qualidade sem danos fisiológicos, mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	4.000
112.	COUVE MANTEIGA EM FOLHA folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Contendo 300 gramas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas.	UN	1.000
113.	FOLHOSOS HIGIENIZADOS alface, chicória, almeirão e rúcula embalagem de 1 kg, higienizadas de maneira correta com hipoclorito de sódio. Folhas verdes sem traços de descoloração, firmes e bem desenvolvidas. Ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem mecânica ou por insetos. Embaladas em embalagens transparentes e atóxicas. Apresentar licença sanitária atualizada.	KG	4.000
114.	MAÇA GALA E FUGI de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	25.000
115.	MANDIOCA DESCASCADA resfriada de primeira 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 2 kg ou 3 kg.	KG	4.000
116.	MANGA TOMMY e PALMER de 1ª qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	1.000
117.	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. Sem sinais de fungos ou apodrecimento, embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
118.	PEPINO COMUM para salada de primeira qualidade sem contaminação aparente por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000
119.	PÊSSEGO ou NECTARINA de primeira qualidade, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Com casca de textura aveludada e odor característico. Com 60% de maturação, sem contaminação por fungos. Embalado em caixa apropriada.	KG	2.000



Município de Dois Vizinhos Estado do Paraná

120.	REPOLHO de primeira qualidade, frescos e sãos. 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	8.000
121.	TOMATE de primeira qualidade, grande, com 60% de maturação, sem contaminação por fungos, sem danos mecânicos ou causados por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	10.000
122.	UVA deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Tamanho, cor e forma uniformes, sem danos físico e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e sem danos causa dos por pragas. Embalado em caixa apropriada.	KG	3.000

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:)

A aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) destina, no mínimo, 30% dos recursos recebidos para a compra de produtos provenientes da agricultura familiar, conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Para o município, essa política representa uma oportunidade significativa para geração de emprego e renda, ao fortalecer e diversificar a economia local, ao mesmo tempo em que valoriza as especificidades culturais e os hábitos alimentares regionais.

Essa iniciativa proporciona ao agricultor familiar um canal importante de comercialização e geração de renda regular, contribuindo para a inclusão produtiva, geração de emprego no meio rural e incentivando o cooperativismo e o associativismo. A compra direta dos produtos dos agricultores familiares cadastrados é realizada por meio de credenciamento, conforme os termos da Lei nº 14.133/2021 e da Lei nº 11.947/2009.

Conforme o Art. 74 da Lei nº 14.133/2021, a licitação será inexigível quando a competição for inviável, especialmente nos casos de objetos que possam ser contratados por meio de credenciamento. O Art. 79 da mesma lei estabelece que o credenciamento pode ser utilizado nas hipóteses de contratação paralela e não excludente, ou seja, quando for vantajoso para a Administração realizar contratações simultâneas em condições padronizadas.

O credenciamento, ao ser adotado, contribui para a descentralização das compras públicas, criando um mercado para os pequenos produtores, dinamizando a economia local e atendendo à demanda por uma alimentação mais saudável e equilibrada. Além disso, garante a priorização de produtos locais e fortalece a economia rural.

A Resolução CD/FNDE nº 06, em seu Art. 24, prevê que a aquisição de gêneros alimentícios com recursos do PNAE deve ocorrer por diferentes meios, incluindo a dispensa de licitação, especificamente por meio de Chamada Pública. Esta modalidade de aquisição está prevista no Art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e é a forma mais adequada de contratação quando se trata da compra de produtos da agricultura familiar, pois atende às especificidades dessa produção, favorecendo a compra de produtos locais e, consequentemente, fortalecendo os hábitos alimentares e culturais regionais.

Em conformidade com o Art. 18, § 1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, que trata da justificativa técnica e econômica, o levantamento de mercado foi realizado para garantir que as



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

alternativas mais vantajosas para a Administração sejam escolhidas, levando em consideração os aspectos técnicos da agricultura familiar e os preços praticados no mercado local. Além disso, essa forma de aquisição assegura que o recurso público seja direcionado de maneira eficiente, atendendo à demanda por alimentos saudáveis e de qualidade, e promovendo a valorização da agricultura familiar no município.

Vale destacar que a atividade objeto desta contratação está dentro das hipóteses abrangidas pelo SIMPLES Nacional, conforme a legislação vigente, possibilitando o acesso de pequenos produtores à contratação pública e facilitando a implementação da política de 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 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\$ 12.139.367,00 (doze milhões, cento e trinta e nove mil, trezentos e sessenta e sete reais)** 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, principalmente a Lei nº 11.947/2009.

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 aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar no ano letivo de 2025/2026 vai além de um simples fornecimento de alimentos; é uma ação estratégica que impacta diretamente diversos aspectos sociais, econômicos e ambientais. Essa iniciativa proporciona as seguintes oportunidades:

- **Fortalecer a Agricultura Familiar:** A compra direta de produtos de agricultores familiares garante uma renda justa para os produtores, impulsiona o desenvolvimento econômico local e preserva as tradições culturais e os saberes da agricultura familiar.
- **Assegurar uma Alimentação Nutritiva e Saudável:** Alimentos frescos, sazonais e livres de agrotóxicos são essenciais para o crescimento saudável das crianças e têm um papel fundamental no desenvolvimento do aprendizado, contribuindo para a saúde física e mental dos alunos.
- **Promover a Educação Alimentar:** O consumo de produtos da agricultura familiar permite a vivência de hábitos alimentares saudáveis, além de promover a conscientização sobre a importância da produção sustentável e do consumo responsável.
- **Estimular a Economia Local:** Ao investir na agricultura familiar, geramos emprego e renda para as famílias rurais, dinamizando a economia das comunidades locais e combatendo a pobreza e a insegurança alimentar.
- **Reduzir o Impacto Ambiental:** Ao priorizar a produção local, reduzimos a necessidade de transporte de alimentos de grandes distâncias, diminuindo a emissão de gases do



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

efeito estufa e o impacto ambiental associado ao transporte de alimentos industrializados.

- **Incluir Comunidades Marginalizadas:** A prioridade na compra de produtos de assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas fortalece a equidade social, promove a inclusão e combate a discriminação, contribuindo para a justiça social.

Uma Merenda Escolar de Qualidade para Todos

A merenda escolar representa uma refeição essencial para muitos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social. Ao oferecer alimentos frescos e nutritivos, podemos:

- **Melhorar o Rendimento Escolar:** Uma alimentação adequada garante energia e disposição para os estudos, refletindo diretamente no desempenho acadêmico dos alunos e no seu aprendizado.
- **Combater a Desnutrição e a Obesidade:** A merenda escolar complementa a dieta dos alunos, oferecendo os nutrientes necessários para um desenvolvimento saudável, prevenindo tanto a desnutrição quanto os problemas associados ao consumo excessivo de alimentos processados.
- **Promover a Inclusão Social:** Garantir merenda de qualidade para todos os alunos, independentemente de sua classe social, assegura a igualdade de oportunidades, combate a exclusão social e promove a coesão social dentro das escolas.
- **Formar Cidadãos Conscientes:** A educação alimentar nas escolas proporciona a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e sustentável, formando cidadãos mais responsáveis em relação à sua saúde e ao meio ambiente.

Um Investimento no Futuro do Brasil

Investir na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para a merenda escolar é, antes de tudo, um investimento no futuro do Brasil. Ao promover um ciclo virtuoso que beneficia crianças, comunidades rurais e o meio ambiente, estamos construindo um país mais justo, sustentável e próspero. Com esse compromisso, não apenas garantimos uma alimentação de qualidade para os estudantes, mas também apoiamos o desenvolvimento local e promovemos um futuro melhor para todos.

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:

O chamamento será realizado por item, ou seja, os fornecedores poderão apresentar suas propostas de acordo com os itens que considerarem mais vantajosos, interessantes ou adequados às suas capacidades de fornecimento.

Este procedimento visa à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e/ou do empreendedorismo familiar rural, com ênfase na priorização dos assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

quilombolas. Dessa forma, busca-se fomentar a inclusão social e apoiar a economia local desses grupos, promovendo a produção sustentável e local.

Não será necessária a divisão em cotas para os fornecedores. Isso significa que todos os interessados poderão concorrer livremente, sem que haja uma distribuição prévia de quantidades entre diferentes grupos ou categorias. A seleção será feita com base nas propostas apresentadas, atendendo aos requisitos do edital.

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;

O objeto deste ETP é a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, que oferece uma série de benefícios significativos, impactando positivamente os consumidores, as comunidades locais e o meio ambiente. A escolha por alimentos da agricultura familiar não apenas garante produtos de qualidade e diversidade, mas também fortalece o desenvolvimento econômico local, promove a preservação das tradições culturais e favorece a sustentabilidade ambiental das comunidades envolvidas. Ao priorizar esses alimentos, estamos contribuindo para um ciclo virtuoso que beneficia a saúde dos consumidores e impulsiona a economia rural, ao mesmo tempo em que preserva os recursos naturais e apoia práticas agrícolas sustentáveis.

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.

Relação de Gestor e Fiscais	
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



Município de
Dois Vizinhos
Estado do Paraná

Fiscal de Recebimento	
Fiscal	Tatiana Dalpasqual Duarte
Suplente	Letícia Alves Borges de Barros
Fiscal	Sibele Vicari Zancanaro
Suplente	Romancilda Machado Biavati
Fiscal	Scheila de Col
Suplente	Fatima Aparecida Matias
Fiscal	Eliane Galvan Tonial
Suplente	Gislene Constante Galvan
Fiscal	Claudia Mertens Suhre
Suplente	Poliana Aparecida Meredik Capelesso
Fiscal	Joelma Aparecida Formighieri
Suplente	Andrea Salvador Ferreira
Fiscal	Giceli Aparecida M. Libardoni
Suplente	Claudia Silvana Vargas
Fiscal	Juliana Danieli Perin
Suplente	Roseli Aparecida B. Henkes
Fiscal	Carla Giovana Basso
Suplente	Neori Mateus Favero
Fiscal	Andreana Salvador Jasinski
Suplente	Eleniuce Padilha de Almeida França
Fiscal	Cláudia Daniela Cazzare
Suplente	Daiane Malacarne
Fiscal	Sílvia Rubert
Suplente	Terenice Alves de Moraes
Fiscal	Fabio Aurelio Grandi
Suplente	Mariza P Da Silva Loss
Fiscal	Roselane Loff Nercolini
Suplente	Márcia Cristina Senem
Fiscal	Vera Lucia de Lima Franco Guse Claudino
Suplente	Caroline Maria Allein Lorenzetti
Fiscal	Sheila Maria Leite da Silva



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

Suplente	Gorete Maria Segato
Fiscal	Tânia Mara Mondardo Baggio
Suplente	Claudiane Santos Pacheco
Fiscal	Tatiani Raffaelli
Suplente	Kelli Giacomini
Fiscal	Joelma Cabral Araujo
Suplente	Jussara F . Segalla Bif
Fiscal	Fernanda Hubner de Lima
Suplente	Digeani Macagnan
Fiscal	Lucineia Montegutti Balbinotti.
Suplente	Jaqueline de Souza Cazella.
Fiscal	Ivonete Fatima Bortolossi
Suplente	Andressa Aparecida Panisson Santiago
Fiscal	Juliana Cristina Ruaro
Suplente	Dandara Rezende

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

Está relacionada com o pregão de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis a ser destinada a Merenda Escolar.

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.

Ao analisar o ciclo de vida de gêneros alimentícios, identificamos diversos aspectos que podem ter impactos ambientais, como o uso de recursos naturais e a geração de resíduos, especialmente na produção de hortifrútis e lácteos. Consideramos fatores como a disponibilidade no mercado, os métodos de produção, o transporte e o descarte final desses produtos.

Durante a análise, não foram encontrados danos ambientais significativos resultantes da produção desses gêneros alimentícios. No entanto, embora esses produtos possam enfrentar desafios naturais, como pragas, os agricultores têm adotado práticas agrícolas mais



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

sustentáveis, incluindo o uso de inseticidas orgânicos ou naturais. No Brasil, existem regulamentações rigorosas sobre o uso de agrotóxicos, com orientações específicas fornecidas pela EMBRAPA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Embora o ciclo de vida desses produtos seja relativamente curto, o Brasil possui um sistema de regulamentação robusto que visa mitigar os impactos ambientais e promover melhores práticas no cultivo. Além disso, o Brasil investe na pesquisa e no desenvolvimento de tecnologias para melhorar o desempenho ambiental na produção de alimentos. Embora a regulamentação existente desempenhe um papel crucial, é importante que a administração pública continue monitorando o cumprimento das normas e incentivando práticas sustentáveis, especialmente no que se refere ao transporte, armazenamento e descarte de alimentos.

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 apresentadas, concluímos pela viabilidade e necessidade da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar. Essa aquisição não só atende à demanda por alimentos de qualidade e nutritivos para a merenda escolar, mas também promove benefícios sociais e econômicos significativos, como o fortalecimento da economia local, a preservação cultural e o incentivo a práticas agrícolas sustentáveis. Portanto, essa medida se alinha às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e contribui para a promoção da saúde e bem-estar dos alunos, além de apoiar o desenvolvimento das comunidades rurais envolvidas.

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;

Este procedimento visa o fornecimento de gêneros alimentícios originários da agricultura familiar e/ou do empreendedorismo familiar rural, destinados à merenda escolar. A aquisição desses produtos tem como objetivos principais garantir a qualidade nutricional, a sustentabilidade e a valorização da produção local, atendendo de forma eficaz às necessidades alimentares das unidades de ensino.

Considerando que a contratação se refere exclusivamente ao fornecimento de produtos alimentícios, não será necessário executar serviços ou obras. O objetivo central é assegurar o fornecimento contínuo dos alimentos, de acordo com as especificações do cardápio e as demandas das unidades de ensino.

O regime de fornecimento foi estruturado para proporcionar economia de escala, buscando sempre a melhor relação custo-benefício para o município. Esse modelo leva em consideração as especificidades da aquisição de produtos da agricultura familiar, priorizando a compra direta de pequenos produtores e suas organizações, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O cronograma detalhado do fornecimento será disponibilizado pela nutricionista responsável, de acordo com as necessidades de cada unidade escolar.



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

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 de licitação: Credenciamento (Chamamento), Art. 79, Inciso I, Lei 14133/2021.
Contratação Direta: Inexigibilidade de licitação.

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 imprescindível 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 uma execução eficiente e segura do contrato, garantindo o cumprimento de elevados padrões de conformidade regulatória e atendendo integralmente aos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos.

No caso dos produtos orgânicos, a certificação torna-se ainda mais essencial, pois atesta que os produtos seguem rigorosos critérios de produção sustentável, sem o uso de substâncias químicas sintéticas, pesticidas ou fertilizantes artificiais. A certificação orgânica garante que os produtos atendem às normas exigidas para cultivo, processamento e rastreabilidade, promovendo transparência e confiança tanto para os consumidores quanto para todas as partes envolvidas no contrato. Dessa forma, ao exigir a certificação orgânica, além de assegurar a qualidade e segurança alimentar, também se apoia práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente, promovem a saúde pública e contribuem para o desenvolvimento sustentável, em conformidade com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que regulamenta a produção e a comercialização de produtos orgânicos no Brasil.

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



Município de **Dois Vizinhos** Estado do Paraná

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, 11 de abril de 2025.

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



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8513-F856-7E54-9B7E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ LEDA MARIA FERRARI (CPF 023.XXX.XXX-70) em 14/05/2025 13:35:53 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ BIANCA CRISTINA SCHREIBER (CPF 085.XXX.XXX-35) em 14/05/2025 14:40:27 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ TATIANA DUARTE (CPF 984.XXX.XXX-00) em 14/05/2025 14:54:44 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ PAMELA FERNANDA SILVA (CPF 081.XXX.XXX-05) em 15/05/2025 07:57:27 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ ANA LUÍSA BARBOSA (CPF 050.XXX.XXX-48) em 15/05/2025 08:05:18 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ JAILENE DALBOSCO (CPF 037.XXX.XXX-75) em 15/05/2025 08:26:32 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://doisvizinhos.1doc.com.br/verificacao/8513-F856-7E54-9B7E>