

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Estudo Técnico Preliminar 112/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23411.007815/2026-21

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios para oferta de alimentação escolar no âmbito do Instituto Federal do Paraná (IFPR) - Campus Paranaguá, visando proporcionar condições adequadas de permanência, desenvolvimento acadêmico e bem-estar aos estudantes.

2.2. A alimentação escolar constitui ação essencial de apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pela instituição, contribuindo para o êxito acadêmico dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.3. Para viabilizar essa oferta, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, conforme o cardápio elaborado pela nutricionista do IFPR. O dimensionamento das quantidades leva em conta o número de estudantes a serem atendidos, os dias letivos, o histórico de consumo e as características dos alimentos, a capacidade de armazenamento da unidade e a necessidade de manter o estoque compatível com a demanda. Esses fatores permitem adequar as aquisições ao consumo previsto, evitando tanto a insuficiência de produtos quanto a formação de estoques excessivos, reduzindo os riscos de desabastecimento, perdas e desperdícios.

2.4. Ressalta-se que, desde novembro de 2025, o Campus Paranaguá dispõe de espaço próprio, utensílios e equipamentos mínimos destinados ao preparo e à distribuição de lanches e refeições, além de contar com cozinha terceirizada responsável pela execução das preparações. A disponibilidade dessa estrutura possibilitou a ampliação das ações de alimentação no Campus, tornando necessária a aquisição contínua dos gêneros alimentícios indispensáveis à execução do cardápio planejado.

2.5. Dessa forma, a contratação em comento se mostra necessária para assegurar a oferta regular de alimentação escolar, contribuindo para a promoção da saúde, permanência estudantil e o fortalecimento dos princípios de equidade e cidadania no IFPR.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IFPR - Campus Paranaguá	UASG 158397

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.1. Quanto à elaboração da proposta de preços:**

4.1.1. Os licitantes deverão cadastrar propostas que atendam às especificações do material, em qualidade e exigências contidas no documento de formalização de demanda (DFD) instruído aos autos do processo de

contratação. As empresas devem atentar-se ao quantitativo total solicitado, visto que não serão aceitas propostas que apresentem quantidade inferior ao informado nos documentos que compõem o processo licitatório;

4.1.2. No Termo de Referência, haverá uma tabela na qual constará as quantidades demandadas pela unidade. Os licitantes devem analisar com atenção os dados desta tabela, sendo que as propostas devem contemplar todo o custo para o seu fornecimento, inclusive o frete, taxas e demais encargos necessários à adequada execução do objeto.

4.2. Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

4.2.1. As empresas vencedoras do certame deverão efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, respeitando as peculiaridades/especificações individuais de cada item contida no Termo de Referência e proposta aceita no momento da licitação, e no local de entrega constante no instrumento convocatório, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, modelo e prazo de garantia ou validade, dentre outras informações cabíveis.

4.2.2. As entregas deverão ser efetuadas no prazo de 10 (dez) dias e ocorrerão de forma parcelada, conforme as necessidades do Campus e sua capacidade de armazenamento, no seguinte endereço: Rua Antonio Carlos Rodrigues, n.º 453, bairro Porto Seguro, Paranaguá - Paraná.

4.2.3. Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais, íntegras, lacradas e sem sinais de violação, sujidade ou avarias, contendo de forma clara e legível a data de fabricação e validade; número do lote; identificação do fabricante; composição e peso líquido.

4.2.4. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene, temperatura e conservação, de acordo com a natureza de cada produto.

4.2.5. A convocação do fornecedor será por e-mail, mediante o envio da Ordem de Fornecimento (O.F) acompanhada da respectiva Nota de Empenho.

4.2.6. Em caso de atrasos no cumprimento da entrega, a Contratada deverá comunicar à Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento, com a devida comprovação;

4.2.7. Os itens serão atestados e conferidos por servidor(a) designado(a) e poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos em prazo a ser definido pela Contratante, a contar da notificação à Contratada, às custas desta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2.8. Demais detalhamentos, informações sobre o fornecimento e critérios de aceitação dos materiais estarão previstos no Termo de Referência.

4.3. Dos Critérios de Sustentabilidade:

4.3.1. Em consonância com os princípios da Lei n.º 14.133/2021, com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e com as políticas de compras responsáveis, o IFPR estabelecerá, nos Termos de Referência, critérios de sustentabilidade com o objetivo de integrar práticas ambientais, sociais e econômicas em todas as etapas de aquisição de materiais e equipamentos, promovendo a responsabilidade socioambiental e a eficiência no uso dos recursos públicos.

4.3.3. Para tanto, serão observados os seguintes aspectos de sustentabilidade:

- **Impacto Ambiental:** As especificações técnicas de materiais e equipamentos levarão em consideração a redução do impacto ambiental, priorizando itens com menor pegada ecológica, como produtos recicláveis, reutilizáveis ou com baixo consumo energético, e que atendam a normas ambientais específicas. A escolha de fornecedores que comprovem práticas de gestão ambiental eficiente, como certificações ISO 14001 ou selo verde, também será priorizada, conforme as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, que estimula a adoção de critérios ambientais nas compras públicas.

- **Responsabilidade Social:** Serão considerados também critérios de responsabilidade social nas aquisições, dando preferência a fornecedores que adotem boas práticas trabalhistas, garantam condições de trabalho justas e implementem políticas de inclusão social. O compromisso com o bem-estar social e a valorização dos direitos humanos será fundamental na seleção dos fornecedores, conforme o compromisso do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis com a promoção de práticas sociais responsáveis.
- **Gestão de Resíduos:** As aquisições serão planejadas de modo a minimizar a geração de resíduos, priorizando produtos que possam ser reciclados, reutilizados ou que possuam embalagens que permitam o seu reaproveitamento, conforme as normas de gestão de resíduos sólidos, em consonância com as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, que orienta a adoção de boas práticas de gestão de resíduos nas compras públicas.

4.4. Dos Critérios de Habilitação:

4.4.1. Considerando a natureza do objeto previsto neste Estudo Técnico Preliminar e considerando a complexidade, o vulto e os riscos envolvidos nesta contratação, os requisitos de habilitação se limitarão àqueles necessários para assegurar a idoneidade e a regularidade fiscal, trabalhista e social da empresa, conforme previsão na Lei n.º 14.133/2021, assegurando que os critérios de habilitação sejam suficientes para comprovar a capacidade e a regularidade dos fornecedores, sem impor exigências excessivas que possam restringir indevidamente a competitividade ou onerar o processo licitatório.

4.5. Habilitação econômico-financeira:

4.5.1. Dada a baixa complexidade e os valores compatíveis com a capacidade de fornecedores de porte médio na maioria dos objetos de aquisição, a exigência de qualificação econômico-financeira será, via de regra, restrita à apresentação de certidão negativa de insolvência civil e falência.

4.5.2. Essas definições visam garantir a eficiência e a transparência no processo licitatório, assegurando que os critérios de habilitação sejam suficientes para comprovar a capacidade e a regularidade dos fornecedores, sem impor exigências excessivas que possam restringir indevidamente a competitividade ou onerar o processo licitatório.

4.6. Qualificação técnica:

4.6.1. Considerando tratar-se de fornecimento de bens comuns de baixa complexidade e que envolvem baixo risco, não haverá necessidade de exigência de qualificação técnica.

4.7. Garantia da Contratação:

4.7.1. Não haverá exigência da garantia em razão do pequeno vulto envolvido nos itens e a baixa complexidade da licitação, de modo a reduzir os custos da contratação e favorecer a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

4.8. Justificativa para a não utilização do catálogo eletrônico de padronização:

4.8.1. Em atendimento ao disposto no art. 19, § 2º, da Lei n.º 14.133/2021 e ao art. 10, parágrafo único, da Portaria SEGES/ME n.º 938/2022, em 11/09/2026, foi realizada a consulta ao catálogo eletrônico de padronização e não foram encontrados itens semelhantes aos previstos nesta contratação.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Com o intuito de otimizar a fase de levantamento das necessidades e demandas do IFPR – Campus Paranaguá, bem como subsidiar a definição dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, a nutricionista integrante da equipe da Diretoria de Assuntos Estudantis do IFPR elaborou cardápio nutricional a ser utilizado como referência para o planejamento desta contratação.

5.2. Verificou-se que os produtos a serem adquiridos são classificados como bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, conforme o inciso XIII do Art. 6º da Lei n.º 14.133/2021. Esses itens são amplamente disponíveis no mercado, produzidos por fabricantes especializados e comercializados por revendedores do ramo de atividade correspondente.

5.3. Para identificação da solução mais adequada, foram consideradas as seguintes alternativas:

5.3.1. Adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) de outros órgãos públicos:

5.3.1.1. Considerou-se a possibilidade de adesão a ARPs vigentes de outros órgãos da Administração Pública que contemplassem gêneros alimentícios compatíveis com a necessidade do Campus.

5.3.1.2. Essa alternativa poderia proporcionar maior celeridade à contratação, desde que fossem identificadas atas vigentes contendo os produtos pretendidos, com especificações, unidades de fornecimento, quantitativos, preços e condições de entrega compatíveis com as necessidades do IFPR – Campus Paranaguá.

5.3.1.3. Entretanto, considerando a diversidade dos gêneros alimentícios necessários, suas especificidades, condições de armazenamento e periodicidade das entregas, não se mostra possível assegurar que uma única ata, ou mesmo um conjunto de atas, contemple integralmente a demanda planejada.

5.3.1.4. Além disso, a utilização dessa alternativa depende da existência de atas vigentes e compatíveis, da demonstração de vantajosidade, do aceite dos(as) fornecedores(as) e do atendimento aos demais requisitos legais e regulamentares aplicáveis à adesão.

5.3.1.5. Dessa forma, embora a adesão possa ser utilizada pontualmente quando demonstrada sua vantajosidade, não se apresenta como a solução mais adequada para o atendimento integral da presente demanda.

5.3.2. Contratação direta por dispensa de licitação:

5.3.2.1. Também foi considerada a possibilidade de contratação direta por dispensa de licitação, nas hipóteses previstas no art. 75 da Lei n.º 14.133/2021.

5.3.2.2. A contratação por dispensa pode proporcionar maior celeridade em situações específicas, especialmente quando presentes os pressupostos legais para sua utilização. Contudo, a presente demanda envolve quantidade e diversidade significativa de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento da alimentação escolar durante período prolongado.

5.3.2.3. Nesse contexto, a utilização da dispensa como solução para atendimento integral da demanda não se mostra adequada e nem viável, dado o vulto estimado da contratação e ainda, que devem ser observados os limites legais aplicáveis e, especialmente, a vedação ao fracionamento indevido da despesa.

5.3.2.4. Eventuais contratações diretas poderão ser realizadas em situações excepcionais e devidamente justificadas, mas não constituem a solução para o atendimento da demanda objeto deste estudo.

5.3.3. Licitação - Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços (SRP):

5.3.3.1. Considerou-se, por fim, a realização de licitação na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, mediante utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP).

5.3.3.2. A escolha do pregão eletrônico justifica-se pelas características dos objetos a serem adquiridos (materiais de consumo) que são considerados bens comuns, ou seja, passíveis de definição objetiva no edital e comparáveis por critérios de menor preço.

5.3.3.3. O pregão eletrônico é a modalidade que assegura maior competitividade, transparência e economicidade, uma vez que permite a participação de fornecedores de todo o território nacional, por

meio de ambiente virtual seguro e acessível. Além disso, a adoção do pregão em formato eletrônico está alinhada às diretrizes de modernização e digitalização dos processos administrativos, reduz custos operacionais, amplia a concorrência e agiliza os trâmites da licitação, beneficiando a Administração Pública com maior celeridade na contratação.

5.3.3.4. Considerando a necessidade de aquisição para atender às demandas recorrentes do Campus Paranaguá do Instituto Federal do Paraná (IFPR), justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme previsto no art. 3º do Decreto n.º 11.462/2023:

- I – quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;
- III – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.3.3.5. A aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar configura uma demanda contínua, com variações sazonais e quantitativas ao longo do exercício. Dessa forma, a adoção do SRP se mostra como a estratégia mais eficiente, por permitir entregas fracionadas conforme a necessidade do Campus, promovendo economia de escala, redução de custos administrativos e maior agilidade na execução orçamentária.

5.3.3.6. A aquisição integral e imediata dos quantitativos estimados não se mostra conveniente, considerando a capacidade de armazenamento do Campus, a perecibilidade de determinados produtos, a necessidade de manutenção da qualidade dos alimentos e a variação da demanda efetivamente verificada ao longo do período.

5.3.3.7. Diante disso, conclui-se que a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração é a contratação mediante Licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, pelo sistema de Registro de Preços, conforme dispõe o art. 3º e incisos do Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com a Lei n.º 14.133/2021 e demais legislação aplicável.

Da pesquisa de preços:

5.4. Com vistas à estimativa do valor unitário máximo aceitável na licitação, foi realizada Pesquisa de Preços pela equipe de planejamento, conforme previsto no art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65/2021. Para tanto, foram utilizados parâmetros obtidos em mídias especializadas e e-commerces do setor, por constituírem referências disponíveis e atuais dos valores praticados no mercado para os gêneros alimentícios pretendidos. Essa abordagem se mostra mais célere e eficaz quando comparada às Atas de Registro de Preços vigentes ou ao Sistema de Pesquisa de Preços, cujos valores podem estar defasados ou pouco atrativos, podendo resultar em processo licitatório fracassado ou deserto, gerando retrabalho e custos adicionais com nova publicação.

5.5. Ressalta-se, por fim, que não foram identificadas outras soluções no mercado que justifiquem a adoção de alternativa diversa, permanecendo a licitação como o procedimento que melhor atende aos princípios da legalidade, isonomia, eficiência e economicidade previstos na Lei n.º 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na Aquisição de gêneros alimentícios para oferta de alimentação escolar no âmbito do Instituto Federal do Paraná - Campus Paranaguá, por meio de licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços.

6.2. Todas as especificações do objeto, condições de fornecimento e demais obrigações estarão descritas no Edital, Termo de Referência e seus anexos.

6.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do Art. 22 do Decreto n.º 11.462/2023.

6.4. As empresas vencedoras do certame assumirão o compromisso de manutenção dos preços ofertados pelo período de 12 (doze) meses, mesmo prazo de vigência da Ata de Registro de Preços.

6.5. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade do Campus. Após o recebimento, o(a) almoxarife ou outro(a) servidor(a) designado(a) realizará a conferência dos itens quanto à quantidade, às especificações e às demais condições estabelecidas no Termo de Referência. Sempre que necessário, a conferência será realizada com o apoio do(a) servidor(a) demandante, cabendo ao(à) almoxarife o encaminhamento para essa verificação. Após a conferência e o recebimento definitivo, será realizado o ateste da Nota Fiscal e seu encaminhamento ao setor responsável pelos procedimentos de liquidação e pagamento da despesa.

6.6. Justificativa para não aplicação da cota de 25% para ME/EPP

6.6.1. Nos termos do art. 4º da Lei n.º 14.133/2021 e da Lei Complementar n.º 123/2006, uma das medidas de tratamento favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) consiste na possibilidade de reserva de até 25% do quantitativo total do objeto licitado exclusivamente para participação desses entes, desde que se trate de bens de natureza divisível, conforme dispõe o art. 48, inciso III, da referida Lei Complementar, regulamentado pelo Decreto n.º 8.538/2015.

6.6.2. No presente certame, todos os itens com valor estimado individual inferior a R\$ 80.000,00 serão devidamente reservados, de forma exclusiva, à participação de ME/EPP, garantindo-se, portanto, o devido tratamento favorecido a esse segmento empresarial.

6.6.3. Quanto à reserva de cota de até 25% para os bens de natureza divisível, sua aplicação não se mostra vantajosa no presente caso, considerando as características do fornecimento, que envolve gêneros alimentícios, em grande parte perecíveis, com entregas parceladas conforme a demanda do Campus. A divisão do fornecimento de determinado item entre diferentes fornecedores poderá acarretar maior complexidade operacional para a consolidação dos pedidos, o acompanhamento das entregas, conferência dos produtos, fiscalização e controle de estoques, além da necessidade de gerenciamento simultâneo de diferentes atas para um mesmo item, o que comprometeria a eficiência da gestão pública.

6.6.4. Dessa forma, conclui-se que a aplicação da cota de 25% do objeto não se revela vantajosa nem tecnicamente viável no contexto desta contratação. Além disso, destaca-se que a aplicação das cotas previstas na lei vigente é facultativa e deve observar a conveniência, a viabilidade técnica e a vantajosidade da medida, podendo ser afastada mediante justificativa plausível, como no presente caso.

6.7. Da não divulgação da Intenção de Registro de Preços (IRP):

6.7.1. Considerando a inexistência de Ata de Registro de Preços vigente para a aquisição dos gêneros alimentícios objeto desta contratação, esta Administração pretende realizar o certame com a maior brevidade possível, de modo a agilizar os trâmites para a adjudicação e homologação do pregão, a execução da despesa, a emissão das notas de empenho e das ordens de fornecimento e o início do fornecimento dos itens. Sob o ponto de vista operacional, a participação de outros órgãos e entidades por meio da IRP poderá ampliar os prazos e a complexidade da fase preparatória, em razão da necessidade de consolidação das demandas e do cumprimento dos respectivos prazos procedimentais.

6.7.2. Além disso, a inclusão de locais de entrega situados em localidades distintas e distantes entre si poderá reduzir o interesse dos fornecedores em determinados itens, especialmente em razão das características do objeto, composto, em grande parte, por gêneros alimentícios perecíveis, cuja entrega deverá ocorrer de forma parcelada e de acordo com a demanda da Contratante. A ampliação dos locais de entrega poderá elevar os custos logísticos e dificultar a formação de propostas competitivas, com risco de resultar na ausência de propostas ou na frustração de determinados itens.

6.7.3. Diante dessas características e considerando a necessidade de assegurar o atendimento tempestivo da demanda para a oferta de alimentação escolar, opta-se pela não divulgação da IRP para participação de outros órgãos e entidades.

6.8. Da Adesão à Ata de Registro de Preços:

6.8.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão realizar adesão na condição de não participantes, observados os requisitos legais e a legislação aplicável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para o dimensionamento dos quantitativos, foram levadas em consideração as demandas e necessidades específicas do Campus, de acordo com o Cardápio Nutricional, considerando estoque em almoxarifado e o histórico de consumo nos últimos 12 (doze) meses. Desta maneira, as quantidades foram calculadas para atender a aquisições durante os dias letivos dos exercícios de 2026/2027.

7.2. O cardápio será complementado com a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar por meio de Chamada Pública do PNAE e PAA-CI.

7.3. No quadro a seguir consta a relação de itens desta contratação e respectivas quantidades:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL - produto, sacarose, obtido através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar, espécie saccharum officinarum, por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Deve conter exclusivamente: açúcar cristal. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. Validade mínima de 8 (oito) meses contando da data de recebimento. Embalagem: pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: embalagem com 1 kg.	UNIDADE	443
2	ALFACE - verdura in natura, espécie americana/crespa/romana/lisa. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Acondicionada em embalagens plásticas. Peso médio da unidade de 250g a 350g.	UNIDADE	132
3	ALHO EM PASTA PASTEURIZADO - tempero pronto para consumo em forma de pasta, elaborado a partir da pasteurização de dentes de alho da espécie Allium sativum L limpos, maduros, íntegros e descascados. Deve conter: Alho em pasta pasteurizado. Pode conter: conservantes naturais, como ácido cítrico. Não pode conter: Sal e aditivos alimentares artificiais e outros ingredientes. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 (oito) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Embalagem plástica ou laminada metalizada, resistente e hermeticamente fechada, que preserve a qualidade do produto ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: embalagem de 500g.	UNIDADE	121
4	ARROZ BRANCO POLIDO – TIPO 1, LONGO FINO - alimento obtido de grãos sadios de arroz (Oryza Sativa L.), submetidos ao beneficiamento, polidos, longo fino (“agulhinha”), tipo 1, de procedência nacional, com no mínimo 90% de grãos inteiros. Os grãos de arroz deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, em bom estado de conservação, além disso devem ter o peso, comprimento e largura uniformes. Não deverá conter conservantes e aromatizantes. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Embalagem Primária: Saco plástico flexível, termoencolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final, alta resistência à tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos), que garanta as características de quantidade e qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Prazo de validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega. Capacidade: embalagem com 1kg.	UNIDADE	80

5	ARROZ PARBOILIZADO - produto obtido de grãos sadios de arroz Oryza sativa que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. Capacidade: EMBALAGEM 1kg.	UNIDADE	305
6	AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - com acidez máxima de até 1%, puro. Garrafa verde escuro com 500 ml. Com as devidas informações do produto a exemplo (data de validade, data de embalagem, valor nutricional, lote) e outras exigidas pela vigilância sanitária. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 8 (oito) meses a partir da data da entrega.	UNIDADE	40
7	BANANA CATURRA - deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e /ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.	KG	122
8	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO TRADICIONAL - pacote de no mínimo 100 gramas produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal. Empacotado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, peso líquido. Rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	1.380
9	CACAU EM PÓ - produto obtido 100% de cacau alcalino, sendo a matéria prima de primeira qualidade e 100% natural, sem adição de açúcar ou outros ingredientes à sua formulação. Embalagem de 500g, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, número de lote com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega.	UNIDADE	88
10	CAFÉ SELECIONADO, BENEFICIADO, TORRADO E MOÍDO, EMBALADO A VÁCUO - produto selecionado, beneficiado, torrado e moído. Atender a resolução conjunta SEPLAG/SEAPA/SES n.º 028, de 21 de setembro de 2018. Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES 28, de 21/9/2018, artigo 2º: § 4º - A embalagem do produto deve ser adequada à preservação dos aromas e sabores característicos, sem absorção de gostos estranhos e em observância de legislação vigente. § 5º Os cafés torrado em grãos e torrado e moído adquiridos pelo Poder Executivo Estadual deverão atender ao Regulamento Técnico para o Café (Resolução ANVISA RDC n.º 277 de 22 de setembro de 2005); Regulamento Técnico de limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos (Resolução ANVISA RDC nº 007 de 18 de fevereiro de 2011); Regulamento Técnico que trata das sujidades leves e substâncias estranhas existentes em alimentos e bebidas (Resolução ANVISA RDC n.º 014, de 28 de Março de 2014); Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Portaria n.º 326 de 30 de julho de 1997); Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC n.º 259 de 20 de setembro de 2002); Regulamento Técnico Metrológico (Portaria INMETRO n.º 157 de 19 de agosto de 2002); Regulamento Técnico de padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados (Portaria Inmetro n.º 153 de 19 de maio de 2008); a Lei 10.674 de 16 de maio de 2003; a Instrução Normativa MAPA nº 08, de 11 de junho de 2003; às suas respectivas atualizações e as demais regulamentações pertinentes em vigência. § 6º - O café licitado deve ser embalado em no máximo 30 dias anteriores à data de entrega do produto. Quando em embalagens comuns a validade a partir da data de embalagem deve ser de no máximo 03 (três) meses; em embalagens valvuladas a validade a partir da data de embalagem deve ser de máximo de 06 (seis) meses e; em embalagem a vácuo a validade a partir da data de embalagem deve ser de máximo 12 (doze) meses. Os registros da data de fabricação/embalagem e validade devem estar estampados no rótulo da embalagem. O produto deverá estar contido em embalagem à vácuo em polipropileno biorientado (bopp), com duas camadas plásticas laminadas, com dados de identificação do produto, data de fabricação, validade e número do lote estampadas no rótulo. Possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Pacote de 500g.	UNIDADE	180
11	CANJICA BRANCA DE MILHO, TIPO 1 - apresentação: grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. Subgrupo: Despeliculada, Classificação: beneficiada e polida, COR: Branca, Características adicionais: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Demais informações de acordo com	KG	366

	Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. Deve conter exclusivamente: grãos de milho branco para canjica. Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com 1kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.		
12	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONGELADA - o produto obtido exclusivamente de carne bovina moída crua e congelada Apresentação: Rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, carne mecanicamente separada – CMS e carne mecanicamente recuperada – CMR. O produto deverá ser submetido ao processamento de moagem no máximo duas vezes por lote de modo a preservar a estrutura das fibras da carne. Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos Embalagem: Pacote de polietileno ou Pacote plástico biodegradável, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	KG	1.708
13	CEBOLA - in natura, firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade, isenta de deterioração, fungos ou parasitas.	KG	384
14	CEBOLINHA - fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 100 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	MAÇO	687
15	CENOURA - legume in natura, de primeira, amarela, sem ramo, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho grande e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	KG	468
16	CHÁ DE ERVA-MATE TOSTADO - constituído de folhas e talos de Ilex paraguariensis, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em caixa de papel cartão ou papel kraft, contendo no rótulo os dados do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Capacidade de 250g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	368
17	COLORAU - pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intensa. produto de boa qualidade, em embalagens plásticas apropriadas de 500g. validade mínima de 8 (oito) meses, a partir da data de entrega.	UNIDADE	224
18	CROISSANT CONGELADO - panificados, tipo croissant, congelado, peso aprox. de 40g. sabores: frango e queijo. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	153
19	ERVILHA VERDE CONGELADA - crua, em grãos uniformes, selecionada, higienizada e branqueada, produto 100 % natural, sem aditivos e sem conservantes, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias após a data de fabricação. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 (trinta) dias. Embalagens: plástica flexível, atóxica, resistente, lacrado, em pacotes com peso de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	61
20	EXTRATO DE TOMATE - produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro Solanum lycopersicum, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado. Pode também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate", apresentando aspecto de massa mole. Deve conter: tomate. Pode conter: Máximo 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Não pode conter: Aditivos alimentares e outros ingredientes. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 10 (dez) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno) ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular. Capacidade: 1kg.	KG	404
	FARINHA DE TRIGO - TIPO 1 - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (Triticum vulgares) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e degerminado. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. Deve conter exclusivamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro		

21	e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou Pacote plástico biodegradável. Capacidade: EMBALAGEM 1 kg	KG	320
22	FERMENTO QUÍMICO - aspecto: pó, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, uso: produção de bolos, biscoitos e massas em geral, características adicionais: isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, não conter glúten, embalagem: frasco plástico com tampa rosqueável e lacre de segurança, peso líquido: 100g, unid. de medida: unitário. A embalagem deve conter o registro no ministério da saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade). Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	231
23	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) – CONGELADO - produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele, cartilagens e gordura. Apresentação: Deverá ser apresentado sob a forma de filés de peito (sassami) de tamanho uniforme e íntegro. Cada unidade de filé de peito sassami deverá pesar entre 30 e 75 gramas. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. Não pode conter: sal, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos. Embalagem: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou Pacote Plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado.	KG	991
24	FUBÁ DE MILHO - tipo: Comum, Produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho Zea mays, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem: pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem, peso líquido: 1Kg. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	394
25	HORTELÃ - deve ser de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	MAÇO	128
26	LARANJA - deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.	KG	687
27	LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO - produto obtido pela desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar fácil diluição em água potável. Deve apresentar-se na forma instantânea. Deve conter: leite de vaca integral. Pode conter: Vitaminas, minerais, emulsificante. Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, soja e seus derivados (exceto lecitina), amidos e farinhas de qualquer origem, soro de leite, leite modificado e seus componentes. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) ou Pacote plástico biodegradável. Embalagem de 400 g.	UNIDADE	1.601
28	MAÇÃ GALA - deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos	KG	794

	produtos e/ou embalagens), unidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio unitário: 100g.		
29	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - PARAFUSO - macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. Deve apresentar-se no formato de curto/espiral, tipo parafuso. Deve conter farinha de trigo especial e ovos. Pode conter outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracteriza o produto). Não pode conter aditivos alimentares artificiais. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de recebimento. Embalagem: pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, transparente, resistente, termo soldado. Pacote com 500g.	PACOTE	640
30	MANGA - com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	KG	916
31	MANTEIGA COM SAL - Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. Deve ser isento de corantes artificiais e conservantes. Embalagem: 500g. Rótulo obrigatório na embalagem primária conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Armazenamento e transporte sob refrigeração. Validade: mínima de 90 (noventa) dias no ato da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura. Temperatura de recebimento: entre 4°C e 10°C.	UNIDADE	189
32	MELANCIA - tamanho grande, in natura, fresca, inteira, com casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações. Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	916
33	MELÃO - tipo amarelo, tamanho médio, in natura, fresco, inteiro, com casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações. Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	KG	549
34	MILHO DE PIPOCA - É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180° C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011. Validade mínima de 6 (seis) meses. Embalagem: Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente com 500 gramas.	UNIDADE	456
35	MILHO VERDE CONGELADO - produto 100 % natural, sem aditivos e sem conservantes, isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos. Prazo de validade mínimo de 180 (cento) dias após a data de fabricação. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 (trinta) dias. Embalagens: plástica flexível, atóxica, resistente, lacrado, em pacotes com peso de 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	KG	61
36	MILHO VERDE IN NATURA - devem ser de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O milho verde deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.	KG	687
37	ÓLEO DE SOJA REFINADO - produto lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes dos grãos sadios de soja Glycine max. L. Merrill. Deve ser do tipo 1. Deve conter exclusivamente: óleo de soja refinado. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 (oito) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Garrafa plástica tipo Pet (frasco plástico/ poli tereftalato de etila) Capacidade: embalagem com 900 ml.	UNIDADE	329
	ORÉGANO - folhas de orégano desidratadas. O orégano (Origanum vulgare) é uma erva perene e aromática. Suas folhas conferem sabor aos alimentos. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas,		

38	limpas, sãs e secas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega e n.º do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote plástico de polietileno ou Pacote plástico laminado de 100g.	UNIDADE	18
39	OVO DE GALINHA INTEIRO (BRANCO OU VERMELHO) – até tipo 2 - o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada) e podem pertencer à classe A ou B. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), estarem em conformidade com a Legislação vigente, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Ovos intactos, sem rachaduras, orifícios, e devem estar limpos. Validade mínima de 18 (dezoito) dias contados a partir da data de entrega. Embalagem: Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Se, bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Capacidade: Dúzia.	DÚZIA	1.747
40	PÃO DE LEITE - TIPO HOT DOG - produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Pão com tamanho de uma porção individual (50g). Não pode conter: Corantes artificiais e aromatizantes artificiais. O produto deve ser produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 (oito) dias contando da data de recebimento. Embalagem: plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. Capacidade: Mínima de 400g.	UNIDADE	760
41	PÃO DE QUEIJO CONGELADO - base da massa: polvilho doce ou azedo e queijo. Formato: tradicional, médio, apresentação: cru congelado. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	229
42	PÊRA - deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.	KG	1.099
43	QUEIJO TIPO MUSSARELA - fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 1kg na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 5 (cinco) dias a contar no ato da entrega	KG	135
44	REQUEIJÃO - cremoso, elaborado com leite pasteurizado, creme de leite, manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes. Embalagem: Vasilha plástica com tampa plástica de 400g e rótulo contendo valor nutricional, fabricante, validade e lote. Transporte: Transportado em veículo refrigerado. Com registro no SIM/SISP ou SIF. Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega.	UNIDADE	115
45	SAL REFINADO IODADO - entende-se por sal refinado iodado para uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, que passa por um tratamento físico e químico complexo com várias etapas de processamento, como extração, moagem, lavagem, purificação, dissolução, concentração, refinamento, secagem, branqueamento. Deverá ser refinado. Classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente. Deve conter exclusivamente: sal refinado iodado. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 22 (vinte e dois) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: embalagem com 1 kg.	UNIDADE	40

46	SALSA - deve ser de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	MAÇO	152
47	TANGERINA - deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.	KG	1.190
48	TOMATE VERMELHO (TIPO: SALADA OU LONGA VIDA) - lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Unidade de medida: Quilograma.	KG	208
49	TRIGO PARA QUIBE - produto obtido dos grãos de trigo da espécie <i>Triticum aestivum</i> L. e/ou outras espécies de gênero <i>Triticum</i> , submetidos a um processo de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos. Deve conter exclusivamente Trigo em grão seco e triturado. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 11 (onze) meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente ou Pacote plástico biodegradável. Capacidade: embalagem de 1 kg.	PACOTE	305

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 296.870,61

8.1. O valor total da contratação está estimado em R\$ 296.870,61 (duzentos e noventa e seis mil e oitocentos e setenta reais e sessenta e um centavos).

8.2. A pesquisa de preços foi realizada por servidora integrante da equipe de planejamento da contratação, em conformidade com os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65/2021, mediante a obtenção de, no mínimo, 3 (três) referências de preços para cada item.

8.3. Os arquivos das cotações realizadas e o respectivo mapa de preço, foram devidamente juntados aos autos do processo administrativo, assegurando a transparência e a rastreabilidade dos procedimentos adotados.

8.4. Para a definição dos valores estimados, foi utilizada a média aritmética simples dos valores obtidos, de modo a refletir de forma fidedigna a realidade dos preços praticados no mercado.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Para essa contratação, não será realizado o agrupamento de itens, visto não haver necessidade. Verificou-se que a licitação com critério de julgamento **menor preço por item** é a solução mais adequada a ser adotada para o certam, dada a possibilidade de aquisição conforme as necessidades da unidade e sua disponibilidade orçamentária.

9.2. Ademais, a contratação por item, sem agrupamento, proporciona maior competitividade, visto que os licitantes poderão apresentar propostas para todos os itens que são usualmente ou potencialmente comercializam.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias à execução deste objeto.

10.2. As aquisições de gêneros alimentícios da agricultura familiar, realizadas no âmbito do PNAE e do PAA-CI, integram o planejamento global da alimentação escolar do Campus e possuem caráter complementar à presente contratação, tendo sido consideradas no dimensionamento dos quantitativos, sem constituírem condição indispensável para sua execução.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O objeto da contratação foi incluído no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026, conforme detalhamento a seguir: conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 10652179000115-0-000015/2026

Data de publicação no PNCP: 14/11/2025

Id do item no PCA: 111 a 159

Classe/Grupo: 8925 – Açúcar, confeitos, castanhas, nozes e similares; 8915 – Frutas, verduras e legumes; 8950 – Condimentos e produtos correlatos; 8920 – Produtos de panificação e cereais; 8945 – Óleos e gorduras comestíveis; 8955 – Café, chá e chocolate; 8905 – Carnes, aves e peixes; 8910 – Ovos e laticínios; 8710 – Forragens e alimentos.

Identificador da futura contratação: 158397-35/2026

11.1.1. Eventuais itens que, por necessidade superveniente, não tenham sido contemplados no planejamento inicial, poderão ser incluídos posteriormente, dentro do período de revisão do PCA, em consonância às instruções e cronogramas estabelecidos pelo instrumento normativo pertinente e pela Autoridade Competente.

11.2. Quanto aos instrumentos de planejamento, a presente contratação visa contribuir para a consolidação das Políticas de Assistência Estudantil, nos termos do Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, viabilizando a oferta de alimentação escolar.

11.3. A demanda também está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPR (PDI 2024-2028), especialmente quanto à oferta de alimentação em quantidade suficiente e com qualidade adequada, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A aquisição de gêneros alimentícios previstos nesta contratação visa garantir a continuidade de oferta de lanches/refeições aos estudantes do Campus Paranaguá.

12.2. Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, por meio da oferta regular de alimentação adequada, equilibrada e de qualidade;
- melhoria das condições de aprendizagem, concentração e participação nas atividades acadêmicas, considerando a importância da alimentação adequada para o desenvolvimento físico, cognitivo e social;
- apoio à permanência e ao êxito estudantil, especialmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para a redução de desigualdades e de fatores associados à evasão, à retenção e ao baixo rendimento acadêmico;
- fortalecimento das ações de assistência estudantil e das políticas institucionais de segurança alimentar, bem como incentivo a hábitos alimentares saudáveis e à educação alimentar;
- atendimento contínuo da demanda durante o período letivo, com maior eficiência na organização do fornecimento, na gestão dos recursos públicos e na execução das ações de assistência estudantil.

12.3. Dessa forma, a contratação contribuirá significativamente para a melhoria das condições de permanência dos estudantes no ambiente escolar e para o cumprimento da missão institucional do IFPR de ofertar educação pública, gratuita e de qualidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Por sua natureza, o objeto da presente contratação, a ser formalizada via Ata de Registro de Preços, independe de capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, visto já haver servidores com a qualificação necessária.

13.2. Verifica-se que o Campus Paranaguá conta com a estrutura mínima necessária para o armazenamento dos alimentos e com servidores devidamente qualificados e/ou capacitados para o adequado manuseio, sua utilização e conservação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O objeto em questão, por sua natureza, não envolve alto impacto ambiental, razão pela qual julgou-se desnecessária a exigência de certificações ambientais específicas para a contratação, visto que os itens não são considerados altamente poluidores. No entanto, considerando os princípios que regem a Administração Pública e a legislação vigente, em especial o disposto na Instrução Normativa SEGES/ME n.º 01/2010 e suas atualizações, foram incorporados, no presente Estudo Técnico Preliminar, critérios de sustentabilidade que deverão ser observados tanto no processo licitatório quanto na execução contratual.

14.2. Constará no Termo de Referência a solicitação aos fornecedores para que entreguem, sempre que possível, materiais em consonância com as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se, no que couber: o menor impacto sobre os recursos naturais; a maior eficiência na utilização de recursos como água e energia; a maior vida útil e o menor custo de manutenção; bem como a origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e preparação dos materiais.

14.3. Ademais, o Campus Paranaguá conta com procedimentos internos para separação e gerenciamento de resíduos em suas dependências, além de participar do sistema de coleta seletiva elaborado conforme o plano municipal de gestão integrada de resíduos sólidos, assegurando o adequado acondicionamento e destinação dos resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante dos elementos apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a contratação, por se mostrar adequada ao atendimento da demanda institucional e compatível com a estrutura disponível para sua execução.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANTONIO CARLOS VISSOTTO JUNIOR

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 18/09/2026 às 15:49:13.

LARISSA GARCIA NASCIMENTO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 18/09/2026 às 15:54:51.

LEANE CRISTINA DA SILVA LAMB

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 18/09/2026 às 15:35:58.