



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA

Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro

Fone (43) 3477–8480

São João do Ivaí – Paraná

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

DADOS DA ÁREA REQUISITANTE

Órgão Demandante: Prefeitura Municipal de São João do Ivaí

Secretaria Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura

Nome do Contato: Cássio dos Santos Ribas

E-mail do contato: educacao@saojoaodoivai.pr.gov.br

DEFINIÇÃO DA DEMANDA

A presente demanda consiste na contratação de empresas para o fornecimento de carnes (bovina, suína, aves, embutidos, pescado e derivados) e hortifrutigranjeiros (frutas, verduras e legumes), destinados à composição da merenda escolar e ao atendimento das necessidades alimentares dos alunos e servidores da Rede Municipal de Ensino, durante o exercício de 2026.

Os produtos deverão atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo qualidade nutricional, segurança alimentar, rastreabilidade e adequação às diferentes faixas etárias, incluindo alunos com restrições alimentares específicas.

Todos os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, incluindo registro nos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM, quando aplicável), boas práticas de manipulação, transporte adequado (especialmente sob refrigeração para carnes e perecíveis), e rotulagem conforme legislação da ANVISA e MAPA.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UN	QUANT
1.	ALHO: tipo nacional, cabeça com diâmetro mínimo de 40mm, inteiro, sem perda de bulbilho, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado, polpa externa sem perfuração de praga, os dentes devem estar bem definidos, limpos,	KG	750

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro**Fone (43) 3477–8480***São João do Ivaí – Paraná**

	firmes, sem manchas, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos de parasitas e larvas.		
2.	BANANA CATURRA OU NANICA: in natura, de tamanho médio e de primeira qualidade, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, transporte e conservação em condições apropriadas até o consumo. Devem estar íntegras, firmes, livres de danos mecânicos, rachaduras ou amassamentos, sem sinais de deterioração, pragas ou contaminação.	KG	4.000
3.	BATATA INGLESA: devem estar frescas, íntegras e firmes, livres de sujidades e terra aderida, bem como de rachaduras, perfurações ou cortes. Não devem apresentar presença de moluscos, larvas ou qualquer tipo de contaminação. Também não podem estar amassadas, murchas ou com sinais de deterioração ou doenças.	KG	2.000
4.	BETERRABA: devem estar frescas, íntegras, firmes, isentas de matéria terrosa, rachaduras, perfurações ou cortes, moluscos e larvas. Não podem estar amassadas, murchas ou apresentando sinais de doença.	KG	200
5.	CEBOLA BRANCA: devem estar frescas, íntegras e firmes, livres de sujidades e terra aderida, bem como de rachaduras, perfurações ou cortes. Não devem apresentar presença de moluscos, larvas ou qualquer tipo de contaminação. Também não podem estar amassadas, murchas ou com sinais de deterioração.	KG	1.200
6.	CENOURA: devem estar frescas, íntegras e firmes, livres de sujidades, terra aderida, rachaduras, perfurações ou cortes. Não devem apresentar presença de moluscos, larvas ou quaisquer sinais de contaminação. Também não podem estar amassadas, murchas ou com indícios de deterioração ou doenças.	KG	1.000
7.	MAÇÃ NACIONAL: devem estar frescas, de primeira qualidade, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos da espécie. Deve apresentar polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, estando bem desenvolvida e no ponto adequado de maturação. Deve ser isenta de enfermidades, sujidades, material terroso, umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, parasitas	KG	3.000

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro**Fone (43) 3477—8480***São João do Ivaí – Paraná**

	ou larvas. Não deve apresentar danos físicos ou mecânicos decorrentes do manuseio e transporte. O acondicionamento deve ser realizado de forma adequada, preferencialmente em embalagens de papelão, com separação individual para melhor conservação.		
8.	MAMÃO FORMOSA: de tamanho regular, de 1ª qualidade, com formato característico e coloração própria, podendo estar em estágio verde ou maduro, conforme a necessidade de consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sendo bem desenvolvido e isento de enfermidades. Não deve conter resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas, sujidades, parasitas ou larvas. Também não pode apresentar lesões de origem física ou mecânica. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, que preserve sua integridade e qualidade.	KG	800
9.	REPOLHO: verde, com cabeças bem formadas e compactas, de boa qualidade, apresentando folhas firmes e bem aderidas. Deve ter coloração uniforme, sem manchas, ferimentos ou sinais de deterioração, garantindo boas condições de conservação e consumo.	UN	1.000
10.	TOMATE: deve apresentar-se maduro, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, garantindo resistência ao manuseio e transporte. Deve ser firme, tenro e com coloração uniforme, característica da variedade. Não deve apresentar ferimentos, manchas, rachaduras ou quaisquer danos físicos ou mecânicos, nem sinais de deterioração, assegurando adequada qualidade para consumo.	KG	2.000
11.	ABACAXI: deve apresentar grau de maturação adequado para o consumo, com polpa de textura firme e suculenta, característica de fruta fresca. Deve estar íntegro, livre de defeitos como podridão, partes passadas ou amassadas, não apresentando danos físicos, mecânicos ou sinais de deterioração.	KG	200
12.	LARANJA LIMA: de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, formato e coloração uniformes, estando bem desenvolvidas e no ponto adequado de maturação. Deve possuir polpa íntegra e firme, com características próprias da fruta. O grau de maturação deve permitir resistência ao manuseio, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	100

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro**Fone (43) 3477–8480***São João do Ivaí – Paraná**

13.	MANGA: fruta in natura, de boa qualidade, livre de sujidades, resíduos ou qualquer tipo de contaminação. Deve estar íntegra, sem partes podres, rachaduras, cortes ou danos físicos. Não deve apresentar amadurecimento excessivo nem estar verde a ponto de inviabilizar o consumo. Deve apresentar textura firme, sem sinais de murchamento ou deterioração, garantindo condições adequadas para o consumo.	KG	150
14.	MELÃO: deve apresentar-se com polpa macia, coloração amarela característica de maturação adequada, e casca íntegra. Não deve apresentar machucados, cortes, rachaduras, manchas ou sinais de deterioração, garantindo boa qualidade para consumo.	KG	250
15.	MORANGO: fruta in natura, fisiologicamente desenvolvida, de boa firmeza e com maturação adequada. Deve estar íntegro, sem ferimentos, livre de pragas, doenças e quaisquer sinais de deterioração. Deve apresentar cálice e pedúnculo verdes, preservados. O acondicionamento deve ser feito em embalagem descartável tipo combuca plástica, contendo aproximadamente 250 g por embalagem, garantindo a integridade e conservação do produto.	PCT	250
16.	UVA SEM SEMENTE: fruta in natura, acondicionada em embalagem de aproximadamente 500g. Deve apresentar padrão mínimo de qualidade, com bagos íntegros, firmes e bem desenvolvidos. Não serão aceitos frutos com defeitos externos ou internos que comprometam sua aparência, conservação ou consumo, tais como sinais de deterioração, amassamentos, manchas ou fermentação.	KG	250
17.	CHUCHU: de 1ª qualidade, compacto e firme, apresentando tamanho e coloração uniformes. Deve estar íntegro, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes, rachaduras ou sinais de deterioração, garantindo boas condições para consumo.	KG	200
18.	LARANJA PERA: de 1ª qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, coloração e formato uniformes, estando bem desenvolvida e no ponto adequado de maturação. Deve possuir polpa íntegra e firme, característica da fruta. O grau de maturação deve ser suficiente para suportar o manuseio, transporte e conservação em condições adequadas para consumo imediato.	KG	1.000

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro**Fone (43) 3477—8480***São João do Ivai – Paraná**

19.	ABOBRINHA VERDE: de 1ª qualidade, compacta e firme, apresentando tamanho e coloração uniformes. Deve estar íntegra, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, cortes ou sinais de deterioração, garantindo boas condições de conservação e consumo.	KG	300
20.	CARNE DE BOI EM CUBOS OU TIRAS (ACÉM): carne deverá ser de 1ª qualidade, sem gordura, resfriada, fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação), apresentando cor vermelho vivo brilhante, com consistência firme elástica, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg. A embalagem deverá ser transparente, descartável, resistente ao manuseio, deverá conter um rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de embalagem e data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do SIF ou SIE e transportar em veículo refrigerado.	KG	1.600
21.	CARNE MOÍDA: carne bovina com pouca gordura (tipo miolo de acém ou miolo de paleta), moída, fresca, nova e estar congelada para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg. A embalagem deverá ser transparente, descartável, resistente ao manuseio, deverá conter um rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de processamento (quando foi moída), data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do SIF ou SIE e transportar em veículo refrigerado.	KG	2.200
22.	CARNE SUÍNA EM CUBOS: sem pele, a carne deverá ser de 1ª qualidade, sem gordura e sem osso, nova/fresca, cortar em cubos pequenos e congelar, serem livres de substâncias estranha que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg. A embalagem deverá ser transparente, descartável, resistente ao manuseio, deverá conter um rótulo de identificação, com tipo de corte (cubos), peso	KG	1.600

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro**Fone (43) 3477–8480***São João do Ivaí – Paraná**

	líquido, data de processamento, data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do SIF ou SIE e transportar em veículo refrigerado.		
23.	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO SEM O DORSO: de 1ª qualidade, sem penas, sem penugem, sem manchas de bile, sem mancha vermelha e sem ausência de materiais estranhos, embalada em saco de polietileno adequada para tal função contendo 1kg. A embalagem deverá ser transparente, descartável, resistente ao manuseio, deverá conter um rótulo de identificação, com tipo de corte, peso líquido, data de processamento, data de validade. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do SIF ou SIE e transportar em veículo refrigerado.	KG	2.500
24.	LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA: com aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. O fornecedor deverá apresentar laudo da vigilância sanitária local, para comercialização do produto e deverá conter o carimbo do SIF ou SIE e transportar em veículo refrigerado.	KG	800
25.	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA: preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	250
26.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: de 1ª qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1kg. Entregue congelado. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero, transportar em veículo refrigerado.	KG	1.500
27.	SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA: com no máximo 20% P/P de lipídios. com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g por unidade, com validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e	KG	200

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA***Rua Meron Heuko, nº 160 - Centro**Fone (43) 3477-8480***São João do Ivaí - Paraná**

	que garanta a integridade do produto, pacote de 1kg, transportar em veículo refrigerado.		
28.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura (SIF, DIPOA), carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	KG	40
29.	APRESUNTADO: cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reembalado em caixa de papelão.	KG	40
30.	PEIXE IN NATURA: tilápia, cortada em filé, sem pele, sem espinhas e espinhos, congelado. Embalagem de 1kg, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e selo de Inspeção Sanitária: SIM, SIP E SIF. Produto deverá estar com no máximo 03 meses de fabricação.	KG	350

VALOR TOTAL ESTIMADO

A estimativa preliminar de preço para a contratação encontra-se nos anexos, acompanhada dos preços unitários referenciais, memórias de cálculo e a estimativa foi baseada em pesquisa de preços realizada em contratações similares, bancos de preços públicos e fornecedores do ramo. Valor estimado da contratação é de R\$ 408.000,00 (quatrocentos e oito mil reais). Os quantitativos foram estimados com base no consumo médio dos exercícios anteriores e no número de alunos matriculados na rede municipal atualmente.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA

Rua Meron Heuko, nº 160 – Centro

Fone (43) 3477–8480

São João do Ivaí – Paraná

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a presente contratação pela necessidade de garantir a oferta contínua de alimentação escolar adequada, nutritiva e balanceada aos alunos da rede municipal de ensino, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A alimentação escolar desempenha papel fundamental no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, contribuindo diretamente para:

- melhoria do rendimento escolar;
- promoção da saúde;
- combate à insegurança alimentar.

Além disso, a contratação visa assegurar o fornecimento de alimentação também aos servidores das unidades escolares, garantindo o pleno funcionamento das atividades educacionais.

A aquisição dos gêneros alimentícios permitirá:

- cumprimento do cardápio escolar planejado;
- atendimento a alunos com necessidades alimentares específicas;
- manutenção da regularidade no fornecimento de refeições.

A iniciativa está alinhada aos princípios da administração pública, especialmente à eficiência, economicidade e interesse público, justificando a realização de processo licitatório.

LOCAL DE ENTREGA

Departamento de Educação do Município de São João do Ivaí – PR, conforme cronograma a ser definido pela Secretaria. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento.



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA

Rua Meron Heuko, nº 160 - Centro

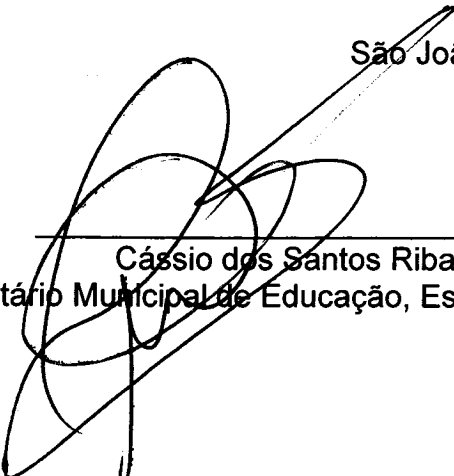
Fone (43) 3477-8480

São João do Ivaí - Paraná

PERÍODO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, mediante justificativa e interesse da Administração.

São João do Ivaí, 04 de Maio de 2026.



Cássio dos Santos Ribas
Secretário Municipal de Educação, Esporte e Cultura