



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E ASSUNTOS DA FAMÍLIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E PLANEJAMENTO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Conforme disposto na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e no Decreto Municipal nº 009, de 29 de janeiro de 2024, as contratações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's).

A elaboração dos estudos técnicos preliminares constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação (planejamento preliminar) e tem como objetivo assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência/projeto básico/plano de trabalho, que somente será elaborado se a contratação for considerada viável.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP é importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplina os materiais/equipamentos/serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza, além de analisar as contratações anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e execução do objeto.

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios de consumo comum. Os produtos a serem adquiridos destinam-se ao atendimento das necessidades dos Departamentos Municipais de Saúde, Assistência Social e Assuntos da Família, Administração Pública e Planejamento, Obras e Serviços Urbanos e Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente. Estes que serão utilidades internamente aos servidores públicos no decorrer das atividades da gestão. Essa contratação tem como intuito assegurar as condições adequadas de trabalho, de forma que promova o bem-estar e a valorização dos colaboradores da Administração Pública Municipal, juntamente com os princípios da eficiência, economicidade e legalidade que regem a gestão pública.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento dos produtos alimentícios que o Município pretende adquirir nesse processo licitatório, uma vez que tais itens são fundamentais e imprescindíveis para o adequado funcionamento das atividades administrativas e operacionais dos departamentos envolvidos. A disponibilização desses produtos contribui diretamente para os servidores, visto que melhora a condição de trabalho dos mesmos e promovendo maior eficiência na prestação dos serviços à população.

Na Secretaria Municipal de Administração Pública e Planejamento se justifica a necessidade de aquisição de café, chá, bolacha e açúcar para atendimento das demandas da Secretaria. Estes itens são indispensáveis para a manutenção das atividades administrativas diárias, sendo utilizada em reuniões internas, recepção de autoridades, atendimento de servidores, visitantes e demais colaboradores que, por vezes, permanecem por longos períodos na secretaria. Isso, pois, além do consumo próprio, a Secretaria de Administração e Planejamento também presta suporte a outras secretarias municipais, disponibilizando estes produtos quando há necessidade emergencial, garantindo a continuidade das rotinas administrativas.

Na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente se justifica considerando as rotinas operacionais da Secretaria a necessidade de oferecer condições mínimas de suporte para os servidores e colaboradores durante o expediente, por meio deste solicita-se a aquisição de gêneros alimentícios para consumo interno desta. Os itens solicitados serão utilizados no preparo de café, lanches e refeições rápidas, especialmente em reuniões de equipe e atendimentos ao público. Sendo eles açúcar, bolacha, café e chá.

Na Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos, por meio deste, vem solicitar, com a devida atenção, a disponibilização dos gêneros alimentícios para suprir as necessidades diárias dos servidores que atuam em campo e nas dependências do setor, sendo café, chá, bolacha doce e salgada e açúcar. Justifica a aquisição de tais itens para atender o setor de obras sede e distrito, pois são essenciais para garantir melhores condições de trabalho, promovendo bem-estar, acolhimento e maior produtividade aos servidores durante as jornadas laborais.

Na Secretaria Municipal de Assistência Social e Assuntos da Família solicita-se aquisição dos seguintes gêneros alimentícios: açúcar, margarina, café, chá, bolacha doce, bolacha salgada, milho para pipoca, canjica, leite em pó, leite condensado, creme de leite, amendoim óleo de soja, farinha de trigo, achocolatado e corante alimentício. Justifica-se na necessidade de atendimento às demandas internas da Secretaria, além da oferta de lanches e bebidas aos servidores durante o expediente, a fim de proporcionar condições de trabalho e bem estar dos servidores. Além disso, os itens requisitados serão utilizados nas ações socioassistenciais, durante grupos de convivências que são



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

atendidos.

Na Secretaria Municipal de Saúde justifica visando garantir o pleno funcionamento das Unidades de Saúde e do Pronto Atendimento Municipal. Refeições e lanches dos profissionais em plantão nas unidades; Café para funcionários das UBSS; Lanches e pequenas refeições para pacientes em observação ou em atendimento prolongado; Apoio a ações de saúde coletiva e atividades externas, como campanhas de vacinação, mutirões e atendimentos itinerantes, nos quais é necessário garantir suporte nutricional às equipes. Dessa forma, a compra de gêneros alimentícios tem como objetivo assegurar o adequado suporte operacional às atividades das Unidades de Saúde e do Pronto Atendimento, contribuindo para a continuidade e qualidade dos serviços prestados à população.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) de 2025, uma vez que a respectiva Secretaria não elaborou ou submeteu o PCA no exercício vigente. Contudo, a demanda é considerada essencial para o funcionamento das atividades finalísticas da Secretaria, sendo devidamente justificada neste Documento de Formalização de Demanda (DFD), nos termos do art. 11 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 1/2019 (ou normativo municipal equivalente), que admite a contratação excepcionalmente, desde que motivada.

As Secretarias se comprometem a incluir a demanda em PCA futuros e a regularizar os procedimentos de planejamento de contratações, conforme determina a Lei nº 14.133/2021.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada tem o dever de obedecer de forma integral às disposições legais e regulamentares aplicáveis à esse tipo de comercialização de produtos do ramo alimentício, em especial as normas técnicas e sanitárias dos órgãos competentes de fiscalização, tais como a ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e outras exigências que sejam pertinentes. A mesma deverá cumprir as obrigações previstas neste edital, assumindo de forma exclusiva os riscos e despesas decorrentes de uma boa execução do objeto, e ainda fazer a entrega dos produtos em condições de consumo, acompanhados de nota fiscal, contendo marca, procedência, prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da entrega, condições de armazenamento durante o transporte, informações nutricionais e os demais dados técnicos exigidos.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A empresa contratada tem o dever de fornecer os produtos alimentícios conforme descrito no próximo item, de forma que atenda rigorosamente às especificações técnicas, sanitárias e de uso institucional, além do consumo seguro. Essa aquisição se faz indispensável para garantir o abastecimento e a adequada prestação dos serviços alimentares oferecidos pelos departamentos municipais envolvidos neste.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE PRODUTOS DE GÊNERO ALIMENTÍCIO A SEREM CONTRATADAS

6.1. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1.1. RELAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E ASSUNTOS DA FAMÍLIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT
01	Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg.	PCT	150
02	Café 500g - torrado e moído, pacote de 500g QUALIDADE SUPERIOR do tipo extraforte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - classificação Oficial Brasileira; Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.	UNID	250
03	Milho de pipoca tipo 1 Embalagem de 500g grãos provenientes da espécie Zea mays l; subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180 graus Celsius. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	PCT	150
04	Amendoim Cru-pacote com 500 gr amendoim cru, com pele constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 06 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico	PCT	150
05	Óleo de Soja refinado, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em	UNID	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	embalagem original de fábrica com 900 ml cada. A embalagem deverá estar íntegra sem danificação de qualquer espécie e conter especificação dos ingredientes, do fabricante e data de vencimento. O produto deverá apresentar validade de 1 ano a partir da data de entrega.		
06	Chá 250g - Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de <i>Ilex paraguariensis</i> , próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	UNID	80
07	Bolacha doce 400g - Biscoito doce, crocante, com coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g.	PCT	100
08	Bolacha salgada 400g - Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo “água e sal”, com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	PCT	100
09	Leite condensado 395g- Produto tradicional, envasado em embalagem metálica (lata) de 395g, elaborado a partir de leite integral de vaca padronizado e açúcar refinado, com aspecto espesso, cremoso e coloração branco-amarelada uniforme. O produto deve apresentar textura lisa e homogênea, sem presença de cristais ou grumos, sabor doce, suave e característico, com aroma lácteo pronunciado e ausência total de odores ou sabores estranhos. A composição deve conter, obrigatoriamente, apenas leite integral e açúcar, sem adição de amido, gordura vegetal, conservantes ou qualquer outro espessante, garantindo alto teor de sólidos lácteos e padrão de qualidade compatível com as marcas líderes de mercado. O teor mínimo de extrato seco total deve ser de 70% e o teor de umidade máximo de 27%, conforme legislação vigente. O produto deve possuir registro no MAPA, estar em conformidade com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela ANVISA, e ser isento de contaminantes e corpos estranhos. A embalagem deve ser resistente, hermética, sem amassamentos, ferrugem ou vazamentos, com rótulo impresso em português contendo: nome do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante com CNPJ, selo de inspeção federal (SIF), número de lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da data de entrega), informações nutricionais e modo de conservação. Unidade de fornecimento: lata metálica de 395g, lacrada e íntegra.	UNID	30
10	Creme de leite 300g - Produto pasteurizado, envasado em lata metálica de 300g, obtido a partir da padronização do leite integral de vaca com adição de creme, submetido a tratamento térmico adequado para garantir a segurança microbiológica e estabilidade do produto. Deve apresentar coloração branco-marfim uniforme, consistência cremosa e homogênea, sem separação de fases, com textura lisa e fluida. O sabor deve ser suave, lácteo, levemente adocicado, sem presença de acidez ou sabores estranhos. Produto isento de amido, espessantes, conservantes ou qualquer tipo de aditivo artificial, com teor de gordura entre 20% e 25%, garantindo desempenho ideal em preparações culinárias quentes e frias, sem talhar quando submetido ao aquecimento moderado. O creme de leite deve estar de acordo com os padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e MAPA, com certificado de inspeção sanitária, registro regularizado e origem controlada. A embalagem deve ser metálica, resistente, sem sinais de amassamento, ferrugem ou vazamentos, lacrada hermeticamente e acompanhada de rótulo legível em português com as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, dados do fabricante e CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da data de entrega), informações nutricionais, instruções de conservação e modo de uso. Produto de alta qualidade, referência no segmento. Unidade de fornecimento: lata metálica de 300g, nova, lacrada e em perfeitas condições.	UNID	30
11	Achocolatado em Pó 700g - embalagem de 700g, produto alimentício obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar e outros ingredientes, destinado à preparação de bebidas sabor chocolate. Deve possuir textura fina e homogênea, coloração marrom escura uniforme, sabor intenso e marcante de chocolate, com dulçor equilibrado e aroma característico persistente. O produto deve conter como ingredientes principais: açúcar, cacau em pó com teor mínimo de 32%, maltodextrina ou amido, sal, aromatizantes, minerais e emulsificante lecitina de soja, podendo conter vitaminas. A formulação deve garantir fácil solubilidade tanto	UNID	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	em leite quente quanto frio, sem formação de grumos, sendo adequado para consumo em ambientes institucionais. O cacau utilizado deve ser de origem controlada e isento de impurezas visíveis. Características físico-químicas esperadas: umidade máxima de 4%, solubilidade mínima de 95% em leite frio (5°C) e 98% em leite quente (60°C). A embalagem deve ser resistente, com barreira contra umidade e oxigênio, apresentar vedação íntegra, e conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, e selo de inspeção sanitária conforme legislação vigente. Produto novo, de linha atual, destinado ao consumo regular. Unidade de fornecimento: pacote com 700g		
12	Margarina 1 kg - Margarina cremosa com sal, embalagem de 1kg, destinada ao consumo humano, obtida por emulsão de óleos vegetais refinados e água, com adição de sal, emulsificantes, conservantes e vitaminas A e D. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor amarela claro uniforme, sabor suave e característico, isento de sabores ou odores estranhos. Deve ser adequada tanto para o consumo direto (como em pães e torradas) quanto para uso culinário em preparações diversas, como massas, bolos e refogados, com ponto de fusão e cremosidade ideais para uso versátil em ambientes institucionais. A formulação deve conter teor mínimo de lipídios totais de 65%, conforme padrão das marcas líderes de mercado, além de garantir boa untabilidade mesmo sob refrigeração. O teor de sal deve estar entre 0,8% e 2,0%, e o produto deve estar livre de gordura trans, conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, de material plástico atóxico com tampa protetora, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de conservação, identificação do fabricante com CNPJ, data de fabricação, número de lote, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), registro no Ministério da Agricultura (SIF ou equivalente), e selo de inspeção sanitária. A margarina deve estar em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA. Unidade de fornecimento: pote plástico de 1kg, lacrado, com tampa e rótulo íntegro	UNID	40
13	Leite em pó integral 800g - Produto instantâneo, embalagem de 800g, obtido por desidratação do leite integral de vaca, padronizado quanto ao teor de gordura, submetido a processos tecnológicos que garantam solubilidade imediata em água fria ou quente. O produto deve apresentar coloração branco-creme uniforme, pó de granulação fina e seca, sem grumos, com odor e sabor lácteo característico, isento de amargor, acidez, sabor estranho ou qualquer sinal de rancificação. O leite em pó deve conter, no mínimo, 26% de gordura e 34% de proteína do leite em base seca, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA e MAPA, devendo ser enriquecido com vitaminas A e D, atendendo às exigências nutricionais para consumo humano. Produto instantâneo, com excelente solubilidade, adequado para uso em preparações culinárias, bebidas, receitas institucionais e escolares, sem formação de nata ou resíduos. A embalagem deve ser metalizada e resistente, com barreira contra umidade, oxigênio e luz, lacrada hermeticamente, livre de furos, amassamentos ou vazamentos, contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, modo de preparo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da entrega), informações de conservação e selo de inspeção federal. Produto de linha atual, de qualidade superior, com registro em órgão competente. Unidade de fornecimento: embalagem com 800g, lacrada, nova e em perfeitas condições.	UNID	40
14	Farinha de milho amarela pacote 1kg. Lacrado, original de fábrica, com identificação do fabricante, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais conforme legislação vigente. Produto livre de impurezas, dentro do prazo de validade mínima de 75% do total. Transporte e armazenamento devem garantir a integridade do produto.	UNID	10
15	Milho para canjica 500g – Produto de grãos secos, embalagem de grande volume (mínimo 500g). Produto obtido a partir de grãos inteiros de milho (Zea mays), selecionados e higienizados, próprios para preparo de canjica tradicional. Os grãos devem apresentar tamanho e formato uniformes, cor amarelada natural, ausência de impurezas, cascas, insetos ou fungos, e baixo teor de umidade (máximo 14%) para garantir conservação e qualidade. O milho deve ser isento de odores ou sabores estranhos, com granulação firme e consistente, adequado para cozimento prolongado, garantindo maciez e textura característica ao prato final. A embalagem deve ser resistente, preferencialmente em polietileno ou material similar com barreira contra umidade e oxidação, lacrada hermeticamente para manter a qualidade e evitar contaminação, com rotulagem clara contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da entrega, número do lote, informações nutricionais, nome e CNPJ do fabricante, além de selo de inspeção sanitária válido. Produto novo, de linha atual do fabricante.	PCT	200
16	Corante Alimentício Verde - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequada para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	30
17	Corante Alimentício Amarelo - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A	UNID	30



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.		
18	Corante Alimentício Vermelho - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	30
19	Corante Alimentício Azul - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	30
20	Coco ralado 500g- Produto desidratado, sem adição de açúcar, embalagem com 500g. Produto obtido a partir da polpa fresca do coco madura (Cocos nucifera L.), submetida a processos de higienização, descascamento, desintegração, prensagem, secagem controlada e moagem padronizada, resultando em um produto seco, com textura macia e granulometria uniforme, ideal para uso culinário e industrial. O produto deve apresentar coloração branca ou levemente creme, isento de grumos, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos, bem como livre de impurezas visíveis, resíduos de casca ou contaminantes. Devendo manter estabilidade e textura após o cozimento. Requisitos físicos- químicos obrigatórios: umidade máxima de 3%, gordura entre 55% e 70%, teor de fibras elevado, livre de conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O coco ralado deve estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331/2019 da ANVISA, com laudos e certificações disponíveis mediante solicitação. A embalagem deve ser resistente, selada, preferencialmente metalizada ou em polietileno de alta barreira, protegida contra umidade e oxidação, sem amassamentos, furos ou vazamentos. A rotulagem deve conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, número do lote, informações nutricionais, modo de conservação, nome e CNPJ do fabricante e selo de inspeção sanitária. Produto novo, da linha atual do fabricante, amplamente utilizado em cozinhas institucionais, com aceitação comprovada e padrão de qualidade superior. Unidade de fornecimento: pacote com 500g.	UNID	30
21	Farinha de trigo 5kg –Produto de tipo 1, embalagem com 5kg, obtida a partir da moagem de grãos selecionados de trigo (Triticum aestivum), submetidos a rigorosos processos de limpeza, umidificação, moagem e peneiramento, garantindo um produto de qualidade superior, com alto grau de pureza e padronização. O produto deve apresentar coloração branca a levemente amarelada, com textura fina, homogênea e isenta de grumos, odores estranhos, pontos escuros ou presença de corpos estranhos. Indicada para uso de preparações institucionais e de grande volume, devendo garantir excelente absorção de líquidos, boa formação de glúten e ótimo rendimento. A farinha deve apresentar teor mínimo de proteína de 7,5%, umidade máxima de 14%, acidez máxima de 4,0 mL NaOH/100g, e estar livre de contaminantes microbiológicos, conforme exigências da RDC nº 331/2019 da ANVISA e portarias do MAPA. A embalagem deve ser reforçada, do tipo papel kraft ou polietileno duplo, selada e resistente à umidade, com fechamento hermético e sem rasgos ou avarias, garantindo a integridade do conteúdo. Deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, categoria (farinha tipo 1), ingredientes (trigo enriquecido com ferro e ácido fólico), data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega, número do lote, informações nutricionais, CNPJ e endereço do fabricante, bem como selo de inspeção e registro nos órgãos competentes. Produto novo, de linha atual do fabricante, com garantia de qualidade e aceitação em larga escala no mercado institucional. Unidade de fornecimento: saco de 5kg.	UNID	30

6.2. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.2.1. RELAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT
01	Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg	UNID	200
02	Café 500g - torrado e moído, pacote de 500g QUALIDADE SUPERIOR do tipo extra forte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - classificação Oficial Brasileira;	UNID	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.		
03	Milho de pipoca tipo 1 Embalagem de 500g grãos provenientes da espécie Zea mays l; subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180 graus Celsius. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	UNID	200
04	Amendoim Cru-pacote com 500 gr amendoim cru, com pele constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 06 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico	UNID	100
05	Óleo de Soja refinado, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em embalagem original de fábrica com 900 ml cada. A embalagem deverá estar integra sem danificação de qualquer espécie e conter especificação dos ingredientes, do fabricante e data de vencimento. O produto deverá apresentar validade de 1 ano a partir da data de entrega.	UNID	200
06	Chá 250g - Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de <i>Ilex paraguariensis</i> , próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	UNID	600
07	Bolacha doce 400g - Biscoito doce, embalado, crocante, com coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g.	PACOTE	200
08	Bolacha salgada 400g - Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo “água e sal”, com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	PACOTE	200
09	Leite condensado 395g- Produto tradicional, envasado em embalagem metálica (lata) de 395g, elaborado a partir de leite integral de vaca padronizado e açúcar refinado, com aspecto espesso, cremoso e coloração branco-amarelada uniforme. O produto deve apresentar textura lisa e homogênea, sem presença de cristais ou grumos, sabor doce, suave e característico, com aroma lácteo pronunciado e ausência total de odores ou sabores estranhos. A composição deve conter, obrigatoriamente, apenas leite integral e açúcar, sem adição de amido, gordura vegetal, conservantes ou qualquer outro espessante, garantindo alto teor de sólidos lácteos e padrão de qualidade compatível com as marcas líderes de mercado. O teor mínimo de extrato seco total deve ser de 70% e o teor de umidade máximo de 27%, conforme legislação vigente. O produto deve possuir registro no MAPA, estar em conformidade com os padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela ANVISA, e ser isento de contaminantes e corpos estranhos. A embalagem deve ser resistente, hermética, sem amassamentos, ferrugem ou vazamentos, com rótulo impresso em português contendo: nome do produto, lista de ingredientes, identificação do fabricante com CNPJ, selo de inspeção federal (SIF), número de lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da data de entrega), informações nutricionais e modo de conservação. Unidade de fornecimento: lata metálica de 395g, lacrada e íntegra.	UNID	200
10	Crema de leite 300g - Produto pasteurizado, envasado em lata metálica de 300g, obtido a partir da padronização do leite integral de vaca com adição de crema, submetido a tratamento térmico adequado para garantir a segurança microbiológica e estabilidade do produto. Deve apresentar coloração branco-marfim uniforme, consistência cremosa e homogênea, sem separação de fases, com textura lisa e fluida. O sabor deve ser suave, lácteo, levemente adocicado, sem presença de acidez ou sabores estranhos. Produto isento de amido, espessantes, conservantes ou qualquer tipo de aditivo artificial, com teor de gordura entre 20% e	UNID	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	25%, garantindo desempenho ideal em preparações culinárias quentes e frias, sem talhar quando submetido ao aquecimento moderado. O creme de leite deve estar de acordo com os padrões físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e MAPA, com certificado de inspeção sanitária, registro regularizado e origem controlada. A embalagem deve ser metálica, resistente, sem sinais de amassamento, ferrugem ou vazamentos, lacrada hermeticamente e acompanhada de rótulo legível em português com as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, dados do fabricante e CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da data de entrega), informações nutricionais, instruções de conservação e modo de uso. Produto de alta qualidade, referência no segmento. Unidade de fornecimento: lata metálica de 300g, nova, lacrada e em perfeitas condições.		
11	Achocolatado em Pó 700g - embalagem de 700g, produto alimentício obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar e outros ingredientes, destinado à preparação de bebidas sabor chocolate. Deve possuir textura fina e homogênea, coloração marrom escura uniforme, sabor intenso e marcante de chocolate, com dulçor equilibrado e aroma característico persistente. O produto deve conter como ingredientes principais: açúcar, cacau em pó com teor mínimo de 32%, maltodextrina ou amido, sal, aromatizantes, minerais e emulsificante lecitina de soja, podendo conter vitaminas. A formulação deve garantir fácil solubilidade tanto em leite quente quanto frio, sem formação de grumos, sendo adequado para consumo em ambientes institucionais. O cacau utilizado deve ser de origem controlada e isento de impurezas visíveis. Características físico-químicas esperadas: umidade máxima de 4%, solubilidade mínima de 95% em leite frio (5°C) e 98% em leite quente (60°C). A embalagem deve ser resistente, com barreira contra umidade e oxigênio, apresentar vedação íntegra, e conter, de forma legível, as seguintes informações: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, e selo de inspeção sanitária conforme legislação vigente. Produto novo, de linha atual, destinado ao consumo regular. Unidade de fornecimento: pacote com 700g	UNID	100
12	Margarina 1 kg - Margarina cremosa com sal, embalagem de 1kg, destinada ao consumo humano, obtida por emulsão de óleos vegetais refinados e água, com adição de sal, emulsificantes, conservantes e vitaminas A e D. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor amarela clara uniforme, sabor suave e característico, isento de sabores ou odores estranhos. Deve ser adequada tanto para o consumo direto (como em pães e torradas) quanto para uso culinário em preparações diversas, como massas, bolos e refogados, com ponto de fusão e cremosidade ideais para uso versátil em ambientes institucionais. A formulação deve conter teor mínimo de lipídios totais de 65%, conforme padrão das marcas líderes de mercado, além de garantir boa untabilidade mesmo sob refrigeração. O teor de sal deve estar entre 0,8% e 2,0%, e o produto deve estar livre de gordura trans, conforme legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, de material plástico atóxico com tampa protetora, com rótulo impresso de forma legível contendo: nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, modo de conservação, identificação do fabricante com CNPJ, data de fabricação, número de lote, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da entrega), registro no Ministério da Agricultura (SIF ou equivalente), e selo de inspeção sanitária. A margarina deve estar em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA. Unidade de fornecimento: pote plástico de 1kg, lacrado, com tampa e rótulo íntegro	UNID	100
13	Leite em pó integral 800g - Produto instantâneo, embalagem de 800g, obtido por desidratação do leite integral de vaca, padronizado quanto ao teor de gordura, submetido a processos tecnológicos que garantam solubilidade imediata em água fria ou quente. O produto deve apresentar coloração branco-creme uniforme, pó de granulação fina e seca, sem grumos, com odor e sabor lácteo característico, isento de amargor, acidez, sabor estranho ou qualquer sinal de rancificação. O leite em pó deve conter, no mínimo, 26% de gordura e 34% de proteína do leite em base seca, conforme padrões estabelecidos pela ANVISA e MAPA, devendo ser enriquecido com vitaminas A e D, atendendo às exigências nutricionais para consumo humano. Produto instantâneo, com excelente solubilidade, adequado para uso em preparações culinárias, bebidas, receitas institucionais e escolares, sem formação de nata ou resíduos. A embalagem deve ser metalizada e resistente, com barreira contra umidade, oxigênio e luz, lacrada hermeticamente, livre de furos, amassamentos ou vazamentos, contendo rótulo com as seguintes informações: nome do produto, ingredientes, valor nutricional, modo de preparo, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da entrega), informações de conservação e selo de inspeção federal. Produto de linha atual, de qualidade superior, com registro em órgão competente. Unidade de fornecimento: embalagem com 800g, lacrada, nova e em perfeitas condições.	UNID	200
14	Farinha de milho amarela pacote 1kg. Lacrado, original de fábrica, com identificação do fabricante, data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais conforme legislação vigente. Produto livre de impurezas, dentro do prazo de validade mínima de 75% do total. Transporte e armazenamento devem garantir a integridade do produto.	UNID	100
15	Milho para canjica 500g – Produto de grãos secos, embalagem de grande volume (mínimo 500 g). Produto obtido a partir de grãos inteiros de milho (Zea mays), selecionados e higienizados, próprios para preparo de canjica tradicional. Os grãos devem apresentar tamanho e formato uniformes, cor amarelada natural, ausência de impurezas, cascas, insetos ou fungos, e baixo teor de umidade (máximo 14%) para garantir conservação e qualidade. O milho deve ser isento de odores ou sabores estranhos, com granulação firme e consistente, adequado para cozimento prolongado, garantindo maciez e textura característica ao prato final. A embalagem deve ser resistente, preferencialmente em polietileno ou material similar com barreira contra umidade e oxidação, lacrada hermeticamente para manter a qualidade e evitar contaminação, com rotulagem clara contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar da entrega, número do lote, informações nutricionais, nome e CNPJ do fabricante, além de selo de inspeção sanitária válido. Produto novo, de linha atual do fabricante.	UNID	200
16	Corante Alimentício Verde - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta	UNID	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

	solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.		
17	Corante Alimentício Amarelo - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	50
18	Corante Alimentício Vermelho - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	50
19	Corante Alimentício Azul - Corante alimentício em sachê plástico selado (tipo mentap) com peso líquido de 100 gramas. Produto de alta qualidade, livre de substâncias tóxicas, livre de alérgenos e conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores. Apresenta alta solubilidade em água, garantindo coloração uniforme e intensa em produtos alimentícios diversos. A fórmula é estável, com resistência à luz e ao calor, mantendo a intensidade da cor durante o processamento e armazenamento. Embalagem hermeticamente vedada, confeccionada em plástico resistente, protegendo o conteúdo contra umidade, contaminação e oxidação, assegurando a integridade e conservação do produto. A embalagem traz informações claras e legíveis, incluindo nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, instruções de uso, composição química detalhada e advertências de segurança. Produto novo, de linha atual, com garantia de qualidade, adequado para uso institucional e comercial, garantindo eficiência e segurança na coloração de alimentos.	UNID	30
20	Coco ralado 500g- Produto desidratado, sem adição de açúcar, embalagem com 500g. Produto obtido a partir da polpa fresca do coco maduro (<i>Cocos nucifera</i> L.), submetida a processos de higienização, descascamento, desintegração, prensagem, secagem controlada e moagem padronizada, resultando em um produto seco, com textura macia e granulometria uniforme, ideal para uso culinário e industrial. O produto deve apresentar coloração branca ou levemente creme, isento de grumos, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos, bem como livre de impurezas visíveis, resíduos de casca ou contaminantes. Devendo manter estabilidade e textura após o cozimento. Requisitos físico-químicos obrigatórios: umidade máxima de 3%, gordura entre 55% e 70%, teor de fibras elevado, livre de conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes. O coco ralado deve estar de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331/2019 da ANVISA, com laudos e certificações disponíveis mediante solicitação. A embalagem deve ser resistente, selada, preferencialmente metalizada ou em polietileno de alta barreira, protegida contra umidade e oxidação, sem amassamentos, furos ou vazamentos. A rotulagem deve conter: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega, número do lote, informações nutricionais, modo de conservação, nome e CNPJ do fabricante e selo de inspeção sanitária. Produto novo, da linha atual do fabricante, amplamente utilizado em cozinhas institucionais, com aceitação comprovada e padrão de qualidade superior. Unidade de fornecimento: pacote com 500g.	UNID	100
21	Farinha de trigo 5kg –Produto de tipo 1, embalagem com 5kg, obtida a partir da moagem de grãos selecionados de trigo (<i>Triticum aestivum</i>), submetidos a rigorosos processos de limpeza, umidificação, moagem e peneiramento, garantindo um produto de qualidade superior, com alto grau de pureza e padronização. O produto deve apresentar coloração branca a levemente amarelada, com textura fina, homogênea e isenta de grumos, odores estranhos, pontos escuros ou presença de corpos estranhos. Indicada para uso de preparações institucionais e de grande volume, devendo garantir excelente absorção de líquidos, boa formação de glúten e ótimo rendimento. A farinha deve apresentar teor mínimo de proteína de 7,5%, umidade máxima de 14%, acidez máxima de 4,0 ml NaOH/100g, e estar livre de contaminantes microbiológicos, conforme exigências da RDC nº 331/2019 da ANVISA e portarias do MAPA. A embalagem deve ser reforçada, do tipo papel kraft ou polietileno duplo, selada e resistente à umidade, com fechamento hermético e sem rasgos ou avarias, garantindo a integridade do conteúdo. Deve conter, de forma clara e legível: nome do produto, categoria (farinha tipo 1), ingredientes (trigo enriquecido com ferro e ácido fólico), data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da entrega, número do lote, informações nutricionais, CNPJ e endereço do fabricante, bem como selo de inspeção e registro nos órgãos competentes. Produto novo, de linha atual do fabricante, com garantia de qualidade e aceitação em larga	UNID	80



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

escala no mercado institucional. Unidade de fornecimento: saco de 5kg.		
--	--	--

6.3. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.3.1. RELAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT
01	Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg.	UNID	150
02	Cafê 500g - torrado e moído, pacote de 500g QUALIDADE SUPERIOR do tipo extra forte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - classificação Oficial Brasileira; Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofo e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.	UNID	250
03	Chá 250g - Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de <i>Ilex paraguariensis</i> , próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	UNID	50
04	Bolacha doce 400g - Biscoito doce, embalado, crocante, com coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g.	Pct	150
05	Bolacha salgada 400g - Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo “água e sal”, com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	Pct	150

6.4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.4.1. RELAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT
------	-----------	------	-----



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

01	Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg	UNID	20
02	Café 500g - torrado e moído, pacote de 500g QUALIDADE SUPERIOR do tipo extra forte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB classificação Oficial Brasileira; Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofo e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.	UNID	30
06	Chá 250g - Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de <i>Ilex paraguariensis</i> , próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	UNID	30
07	Bolacha doce 400g - Biscoito doce, embalado, crocante, com coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g.	Pct	20
08	Bolacha salgada 400g - Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo "água e sal", com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	Pct	20

6.5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.5.1. RELAÇÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E PLANEJAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QNT
01	Açúcar cristal, especial filtrado ou peneirado, embalado em pacotes de 5 kg, de procedência nacional. Deve apresentar-se isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Com prazo mínimo de seis meses. Embalados em plástico atóxico e termosselado. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Embalagem primária deve ser transparente e incolor. Embalagem secundária, fardo termosselado e resistente. Pacote 5 kg	UNID	80
02	Café 500g - torrado e moído, pacote de 500g QUALIDADE SUPERIOR do tipo extra forte de primeira qualidade, com as seguintes características: Embalagem: Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas. Registro no Ministério da Saúde e validade do produto não inferior a 09 meses, contados da data do recebimento definitivo. Aspecto: Grãos de café dos tipos 2 a 6, da COB - classificação Oficial Brasileira; Características físicas: grão torrados e moídos, com o ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Médio Moderadamente Escuro e Médio Claro; Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo em 5% no mínimo; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; Cafeína em 0,7 no mínimo; Extrato Etéreo em 8,0% no mínimo; Características Organolépticas: Aroma característico; Acidez baixa e moderada; Amargor moderado; Sabor característico e equilibrado; Livres de sabor fermentado, mofo e de terra; Baixa adstringência; Razoavelmente encorpado; Qualidade Global maior que 4,5 pontos da escala sensorial, de bom e muito bom.	UNID	250



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

06	Chá 250g - Chá mate tostado, composto exclusivamente por folhas secas e trituradas de <i>Ilex paraguariensis</i> , próprio para infusão. Produto de coloração marrom clara, aroma e sabor característicos do mate tostado, livre de impurezas, partículas estranhas, umidade excessiva ou qualquer aditivo químico (como corantes, aromatizantes ou açúcares). A embalagem deve conter 250g, ser de material resistente, hermeticamente fechada, com rotulagem clara e legível, contendo informações obrigatórias como: nome do produto, composição, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da entrega, identificação do fabricante, lote e informações nutricionais. Produto deve atender aos padrões de qualidade exigidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura.	UNID	50
07	Bolacha doce 400g - Biscoito doce, embalado, crocante, com coloração uniforme, sabor suave, próprio para consumo humano, isento de recheio ou cobertura, com textura leve, sem bolores, odores estranhos, rachaduras excessivas ou contaminações. Produto embalado em pacote plástico resistente, selado, com peso líquido de 400g, contendo rótulo com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso, lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a contar da entrega e CNPJ do fabricante. Produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA e legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: pacote de 400g.	Pct	25
08	Bolacha salgada 400g - Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em embalagem com peso líquido de 400g. Produto alimentício obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter traços de leite, ovos e soja, conforme regulamentação da Anvisa. O biscoito deve apresentar textura crocante, coloração dourada uniforme, sabor levemente salgado e neutro, com odor característico, livre de ranço, mofo ou qualquer odor estranho. Não serão aceitos produtos com manchas, bolores, odor impróprio, textura encharcada ou sinais de má conservação. O produto deve ser do tipo “água e sal”, com formato regular (retangular ou redondo), padrão industrial, espessura fina ou média, com perfurações superficiais típicas da categoria. As unidades devem estar inteiras, crocantes, com baixa porcentagem de biscoitos quebrados ou esfarelados. Não deverá conter recheio, cobertura, açúcar, temperos ou aromatizantes adicionais. O teor de sódio deve obedecer ao limite máximo de 400 mg por porção de 30g, conforme os padrões nutricionais vigentes. O produto deve estar isento de gorduras trans, conforme rotulagem obrigatória da legislação nacional. Não serão aceitos biscoitos com excesso de óleo, aspecto gorduroso ou com textura inadequada. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega, estar acondicionado em embalagem resistente, selada hermeticamente, tipo plástica laminada ou metalizada, que proteja o conteúdo contra umidade, luz e oxidação. A embalagem deverá conter, de forma impressa e legível: nome do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ e endereço do fabricante, orientações de armazenamento e selo de inspeção sanitária.	Pct	25

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente solução se consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos alimentícios. Dada a natureza e a essencialidade dos bens requisitados, entende-se que tais objetos configuram-se como produtos comuns e de uso institucional, além de serem destinados ao consumo seguro. Dessa forma não se enquadram em itens supérfluos. Tal contratação visa atender às necessidades nutricionais e operacionais dos departamentos municipais, conforme os quantitativos e especificações estabelecidas.

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas e interdependentes no processo.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação está devidamente alinhada aos instrumentos de planejamento da Administração Pública Municipal, estando prevista no Plano Plurianual (PPA), na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), na Lei Orçamentária Anual (LOA) e no Plano de Contratações Anual (PCA). A demanda contempla as necessidades operacionais e estruturais dos Departamentos Municipais de Educação, Assistência Social e Assuntos da Família, e Obras e Serviços Urbanos, sendo essencial para a continuidade dos serviços públicos e para o cumprimento das diretrizes estabelecidas em cada área de atuação governamental.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição presente é de extrema necessidade para garantir a continuidade do bom desempenho das atividades administrativas e operacionais dos departamentos municipais, de forma que proporciona maior eficiência na execução dos serviços públicos. Espera-se que, com a disponibilização desses produtos de forma adequada, haja melhoria das condições nutricionais dos usuários e servidores, o fortalecimento da estrutura institucional e o uso racional dos recursos financeiros, assegurando a prestação de serviços com qualidade e segurança alimentar aos que lhe utilizarem.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Definição do Regime de Execução e Tipo de Licitação

Indicação da modalidade e tipo de licitação mais adequados (ex: Pregão Eletrônico para o menor preço por item), em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

Verificação de Impedimentos

Conferência de possíveis impedimentos legais, como vedação de contratar com fornecedores suspensos, impedidos ou declarados inidôneos (consultar SICAF, CEIS e CNJ).

Planejamento da Fiscalização Contratual

Designação formal de fiscal técnico e administrativo do contrato, com atribuições e responsabilidades previstas na Lei nº 14.133/2021.

Minuta do Contrato e Aprovação Jurídica

Elaboração da minuta do contrato, contendo cláusulas obrigatórias (objeto, valor, prazo, garantias, sanções etc.), com posterior análise e aprovação pela assessoria jurídica.

Verificação da Regularidade Fiscal e Trabalhista do Fornecedor

Antes da assinatura do contrato, o fornecedor vencedor deverá apresentar:

Certidões Negativas de Débitos Federais, Estaduais e Municipais;

FGTS;

INSS;

CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);

Regularidade no SICAF ou equivalente.

Publicação dos Atos Administrativos

Divulgação dos atos no portal da transparência e Diário Oficial, incluindo o extrato do contrato conforme exigido pela legislação vigente.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os riscos de impactos ambientais decorrentes da produção, transporte, armazenamento e descarte dos produtos alimentícios devem ser cuidadosamente avaliados. As empresas contratadas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos ambientais associados à cadeia produtiva dos alimentos, bem como observar as leis, resoluções e regulamentações que orientam a produção sustentável e a segurança alimentar. Deve-se observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificações relevantes, como as emitidas por órgãos competentes (ANVISA, MAPA, selo orgânico, certificações de produção sustentável), que comprovem a adoção de práticas de menor impacto ambiental em relação a produtos similares. Os produtos alimentícios devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis ou biodegradáveis, sempre que disponíveis, visando a redução de resíduos e o estímulo à economia circular. Além disso, é fundamental que sejam aplicados padrões rigorosos de segurança e higiene na produção, armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo a qualidade e a conservação dos produtos até o consumo final. A aquisição de produtos alimentícios deve observar todas as exigências legais e regulamentares relacionadas à sustentabilidade ambiental, ao consumo consciente, à redução do desperdício e à logística reversa das embalagens. Os impactos ambientais associados a esses produtos abrangem diversas etapas da cadeia de suprimentos, incluindo:

a) Produção: O processo produtivo deve priorizar o uso sustentável dos recursos naturais, a redução do uso de agrotóxicos, a preservação da biodiversidade e a minimização da geração de resíduos. A certificação dos produtos por órgãos competentes é fundamental para assegurar práticas sustentáveis.

b) Transporte e armazenamento: Durante o transporte e armazenamento, é necessário garantir condições adequadas para preservar a qualidade e segurança dos alimentos, minimizando perdas e desperdícios. As embalagens devem ser feitas, preferencialmente, de materiais recicláveis, com o menor volume possível, sem comprometer a integridade dos produtos.

c) Uso e consumo: A aquisição deve privilegiar produtos que contribuam para a alimentação saudável e sustentável, considerando aspectos nutricionais e ambientais.

d) Descarte e logística reversa: As embalagens e resíduos provenientes dos produtos alimentícios devem ser descartados de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), priorizando a reutilização, reciclagem e destinação ambientalmente adequada. A empresa contratada deve colaborar com programas ou ações que promovam a logística reversa das embalagens.

e) Certificações e requisitos ambientais: Serão preferencialmente adquiridos produtos que apresentem certificações ambientais, orgânicas ou de produção sustentável reconhecidas, que evidenciem menor impacto ambiental e atendimento às normas sanitárias.

Assim, é imprescindível que os produtos alimentícios a serem adquiridos estejam em conformidade com os padrões legais, ambientais e sanitários, contribuindo para práticas sustentáveis dentro da Administração Pública Municipal e alinhando a contratação aos compromissos de responsabilidade socioambiental da gestão pública.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta contratação é de extrema necessidade para garantir a continuidade dos atendimentos e serviços prestados pelos Departamentos Municipais envolvidos. Os produtos mencionados anteriormente são de evidente utilidade para



PREFEITURA MUNICIPAL DE VENTANIA

CNPJ 95.685.798/0001-69

AV. ANACLETO BUENO DE CAMARGO, 825 – CENTRO

84345-000 – VENTANIA - PARANÁ

suprir as demandas operacionais e estruturais das unidades públicas, proporcionando melhores condições de trabalho aos servidores e um ambiente mais adequado para o atendimento à população.

A aquisição desse serviço comum contribui diretamente para a funcionalidade e a organização dos espaços institucionais, fortalecendo a capacidade de resposta da Administração Pública frente às demandas cotidianas. Assim, trata-se de uma medida essencial para assegurar eficiência, qualidade e continuidade nos serviços públicos ofertados.

14. RESPONSÁVEIS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E ASSUNTOS DA FAMÍLIA SECRETARIA

MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SECRETARIA

MUNICIPAL DE SAÚDE

SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA E PLANEJAMENTO

Edifício da Prefeitura Municipal de Ventania, Estado do Paraná, em 23 de julho de 2025.

Janelice de Oliveira

Secretaria Municipal de Assistência Social e Assuntos da
Família

Luiz Mario de Oliveira

Secretário Municipal de Obras e Serviços Urbanos

Franciele Gabloski

Secretária Municipal de Saúde

Sandra Mara Machado Garbelini

Secretária Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio
Ambiente.

Eric Biassio Santos

Secretário Municipal de Infraestrutura e Planejamento