

**MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**  
**GOVERNO MUNICIPAL**

**CREDENCIAMENTO PRESENCIAL Nº 03/2024**

**OBJETO**

CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ 362.089,06 (TREZENTOS E SESENTA E DOIS MIL, OITENTA E NOVE REAIS E SEIS CENTAVOS)**

**PERÍODO DE INSCRIÇÃO: 07/10/2024 AS 08h00 ÀS 07/10/2025 AS 17h00**

NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021 E DEMAIS LEGISLAÇÕES APLICÁVEIS



**EDITAL DE CREDENCIAMENTO PRESENCIAL Nº 03/2024**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 96/2024**

**1. PREÂMBULO**

**1.1. O MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF) sob o nº 78.121.936/0001-68, torna público para conhecimento dos interessados que, na forma da Lei Complementar Municipal 003/2023 de 21 de agosto de 2023, Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com alterações posteriores, realizará licitação na modalidade CREDENCIAMENTO, forma PRESENCIAL, objetivando o CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

**2. DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO**

- 2.1.** O período para inscrição para o Credenciamento nº **03/2024**, será de **07/10/2024** a **07/10/2025**.
- 2.2.** O local para realização dos atos relativos a inscrição para este xxxx será o Departamento de Licitações, situado no Paço Municipal, localizado na Avenida Brasil, nº 245, Centro, Três Barras do Paraná-PR.
- 2.3.** Os trabalhos serão conduzidos pelo Agente de Contratação designado pelo Município de Três Barras do Paraná.

**3. DO OBJETO**

- 3.1.** A presente licitação tem por objeto o CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital de Credenciamento e seus anexos.
- 3.2.** Os serviços deverão atender rigorosamente a quantidade e exigências técnicas constantes no Termo de Referência.



CAPITAL DO FÊLIÃO

#### **4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1.** As despesas decorrentes do presente Credenciamento correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- a) 09.01.12.361.0010.2.028.000.3.3.90.32.00
- b) 09.01.12.361.0010.2.030.000.3.3.90.32.00
- c) 09.02.12.365.0011.2.029.000.3.3.90.32.00
- d) 09.02.12.365.0011.2.032.000.3.3.90.32.00
- e) 09.03.12.367.0012.2.033.000.3.3.90.32.00
- f) 09.04.12.366.0020.2.037.000.3.3.90.32.00

#### **5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**5.1.** O Edital da presente licitação pública reger-se-á, principalmente, pelos comandos legais seguintes:

- a) Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021;
- b) Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações;
- c) Decretos Municipais Nº 5478 e 5479 de 30 de agosto de 2023;
- d) Decretos Municipais Nº 5302, 5303, 5304, 5305, 5306, 5307, 5308 e 5309 de 27 de março de 2023.
- e) Lei Complementar Municipal 003/2023 de 21 de agosto de 2023.

#### **6. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**6.1.** O Município de Três Barras do Paraná estabelece por este edital os critérios para a seleção dos Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais, para fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios.

**6.2.** Os fornecedores deverão, obrigatoriamente, ser agricultores familiares, organizados e constituídos em Grupos Formais, Grupos Informais e Fornecedores Individuais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 06/2020, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – DAP, conforme a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326/2006.

**6.3.** Os grupos formais e informais não poderão apresentar como associado/membro servidor de qualquer órgão ou entidade pública vinculada à finalidade deste Edital.

**6.4.** Poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

- 6.4.1.** Atendam aos requisitos de classificação das propostas exigidos neste Edital;
- 6.4.2.** Comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos.

**6.5.** É vedada a participação de:

- 6.5.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

**6.5.2.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

**6.5.2.1.** O impedimento de que trata o item anterior será também aplicado ao interessado que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do interessado.

**6.5.3.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.

**6.5.4.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**6.5.5.** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

**6.6.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, do credenciamento ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do Artigo 9º da Lei Nº 14.133, de 2021.

**6.6.1.** A vedação de que trata o item anterior estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**6.7.** Ressalta-se que o não cumprimento desta etapa acarretará a desclassificação da licitante.

## **7. DO CREDENCIAMENTO**

**7.1.** No requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar, o interessado apresentará também declaração que:

**7.1.1.** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que o valor da contraprestação compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas nor-



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

mas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**7.1.2.** Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**7.1.3.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Artigo 1º e no inciso III do Artigo 5º da Constituição Federal;

**7.1.4.** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**7.2.** A falsidade da declaração de que trata o item 3.5 sujeitará o interessado às sanções previstas na Lei Nº 14.133 de 2021, e neste Edital.

### **8. DA HABILITAÇÃO**

**8.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, o Agente de Contratação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou futura contratação, mediante Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>) e no Cadastro de Impedidos de Licitar do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR):

(<http://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarimpedidosWeb.aspx>).

**8.1.1.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, seu sócio majoritário e o profissional designado para as atividades, por força do artigo 12 da Lei Nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**8.1.1.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de ocorrências impeditivas indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas.

**8.1.1.2.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

**8.1.1.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**8.2.** Constatada a existência de sanção, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condições de participação.



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**8.3.** O interessado deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que o valor da contratação compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da apresentação do requerimento de participação.

**8.4.** A verificação pela comissão de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**8.5.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**8.6.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for filiar, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**8.6.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.7. A Habilitação Jurídica será demonstrada pela apresentação dos seguintes documentos:**

**8.7.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

**8.7.2.** Os documentos de habilitação jurídica deverão ser acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**8.7.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

**8.7.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência.

**8.7.5.** No caso de sociedade simples: inscrição de ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

**8.7.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o artigo 107 da Lei nº 5.764/1971.



CAPITAL DO FÊLIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**8.7.7.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

**8.8. A Regularidade Fiscal e Trabalhista será demonstrada pela apresentação dos documentos abaixo:**

**8.8.1.** Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**8.8.2.** Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

**8.8.3.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;

**8.8.4.** Prova de Regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/2011;

**8.8.5.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

**8.8.6.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.

**8.9. A Qualificação Econômico-Financeira exigirá a apresentação do seguinte documento:**

**8.8.1. Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento.

**8.10. A Qualificação Técnico Profissional exigirá a apresentação do seguinte documento, nos termos do Artigo 67 da Lei Nº 14.133/2021:**

**8.10.1. Atestado (s) de Capacidade Técnica** emitido (s) em favor da proponente que comprove ter entregue produtos da agricultura familiar para pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**8.10.1.1.** O atestado deve conter o nome, endereço e o telefone de contato do (s) atestador (es), ou qualquer outro meio com o qual o licitador possa valer-se para manter contato com a (s) pessoa (s) declarante (s);

**8.10.2. Para o Fornecedor Individual**

Av. Brasil, 245 – Fone/Fax: (45) 3235-1212 – CEP 85485-000 – Três Barras do Paraná – PR

CNPJ 78.121.936/0001-68 – E-mail: prefeitura@tresbarras.pr.gov.br



CAPITAL DO FÊLIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- a) Requerimento de Inscrição no Chamamento Público (ANEXO IV);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- c) Extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;
- e) Prova de Regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/2011;
- f) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante.
- g) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.
- h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda (ANEXO III);
- i) Declaração do representante do grupo sobre responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (ANEXO II).

**8.10.3. Para o Grupo Informal:**

- a) Requerimento de Inscrição no Chamamento Público (ANEXO IV);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- c) Extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- e) Prova de Regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/2011;
- f) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante.
- g) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.
- h) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (ANEXO III);
- i) Declaração do representante do grupo sobre responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (ANEXO II).

### **8.10.3. Habilitação do Grupo Formal**

- a) Requerimento de Inscrição no Chamamento Público (ANEXO IV);
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- c) Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;
- e) Prova de Regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/2011;
- f) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante.
- g) Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.
- h) Extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- i) Cópia do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- j) Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados (ANEXO III);
- k) Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (ANEXO II).
- l) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento

**8.110. Deverá ainda, apresentar a seguinte declaração conjunta:**

**8.11.1.** Declaração subscrita pelo representante legal, assegurando o cumprimento dos requisitos de habilitação, conforme modelo do **ANEXO VII** deste Edital;

**8.11.2.** Declaração subscrita pelo representante legal, de que manterá durante a vigência do contrato a proibição constante do inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante no **ANEXO VII**;

**8.11.3.** Declaração subscrita pelo representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **ANEXO VII** deste Edital;

**8.11.4.** Declaração subscrita que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição, conforme modelo de declaração conjunta do **ANEXO VII**, deste Edital;

**8.11.5.** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do Artigo 1º e no inciso III do Artigo 5º da Constituição Federal, conforme modelo de Declaração Conjunta do **ANEXO VII**, deste Edital;

**8.11.6.** Licença Sanitária em plena validade, para itens da agroindústria.

**8.12.** As microempresas (ME) e/ou empresas de pequeno porte (EPP), qualificadas como tais, nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, **deverão apresentar juntamente com os demais documentos relativos a habilitação, declaração (modelo livre) assinada pelo contador responsável da empresa, sob as penas da Lei, indicando que a empresa participante está enquadrada como Microempresa (ME) e/ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, acompanhada da Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial jurisdicionada a sede da licitante. Ambos os documentos deverão ter data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias da data fixada no item 01 deste edital, sob pena de perda dos benefícios estatuídos pela Lei Complementar nº 123/2006.



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

**8.13.** A existência de restrição relativamente a regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**8.13.1** A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

### **9. DOS RECURSOS**

**9.1.** A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de interessados, à anulação ou revogação do credenciamento, observará o disposto no Artigo 164 e 165 da Lei Nº 14.133/2021.

**9.2.** O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de publicação da decisão.

**9.3.** Quando o recurso apresentado impugnar o ato de habilitação ou inabilitação do interessado:

**9.3.1.** A **intenção de recorrer deverá ser manifestada em 30 (trinta) minutos**, sob pena de preclusão;

**9.3.2.** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado no dia subsequente ao do pronunciamento da decisão.

**9.4.** O recurso será dirigido à comissão de contratação, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**9.5.** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**9.6.** O recurso e o pedido de reconsideração não terão efeito suspensivo.

**9.7.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico.

### **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**10.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos enquanto este permanecer em vigor.

**10.2.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, via e-mail: [licitacao@tresbarras.pr.gov.br](mailto:licitacao@tresbarras.pr.gov.br)



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

**10.3.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado por meio eletrônico no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, através do e-mail: [licitacao@tresbarras.pr.gov.br](mailto:licitacao@tresbarras.pr.gov.br).

**10.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**10.5.** Acolhida a impugnação, o edital retificado será publicado em Diário Oficial.

### **11. DA DIVULGAÇÃO DA LISTA DE CREDENCIADOS**

**11.1.** O resultado, com a lista de credenciados relacionados de acordo com o critério estabelecido no edital, será publicado em Diário Oficial e estará permanentemente disponível no Portal da Transparência

### **12. DA CONTRATAÇÃO**

**12.1.** Após divulgação da lista de credenciados, o órgão ou a entidade poderá convocar o credenciado para assinatura do instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme disposto no Artigo 95 da Lei nº 14.133/2021.

**12.2.** A administração poderá convocar o credenciado durante todo o prazo de validade do credenciamento para assinar o contrato ou outro instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Nº 14.133/2021, e no edital de credenciamento.

**12.3.** O prazo para assinatura do instrumento contratual pelo credenciado, após convocação pela administração, será de 05 (cinco) dias úteis.

**12.3.1.** O prazo de que trata o item 12.3. poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação, devidamente justificada, do credenciado durante o seu transcurso, desde que o motivo apresentado seja aceito pela administração.

**12.4.** O prazo de vigência dos contratos decorrentes do presente credenciamento será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado.

**12.5.** Os contratos decorrentes de credenciamento poderão ser alterados, observado o disposto no Artigo 124 da Lei Nº 14.133/2021.

**12.6.** É vedado o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração.

### **13. CRITÉRIOS PARA DEFINIÇÃO DA ORDEM DE CONTRATAÇÃO DOS CREDENCIADOS**

**13.1.** A contratação não garante à CONTRATADA a garantia da entrega dos produtos, onde esses deverão ser entregues de acordo com a escala da Secretaria Municipal de Educação.



**13.2.** Os credenciamentos obedecerão a necessidade da administração e, serão credenciados de acordo com a demanda os fornecedores aptos durante o prazo de vigência deste edital pela ordem de recebimento dos documentos.

**13.3.** O credenciado que for devidamente habilitado até o dia 10 de cada mês, estará disponível a integrar a escala de trabalho do mês subsequente, caso haja necessidade da Administração Pública.

**13.3.1.** Para o credenciado integrar a escala de fornecimento ao que se refere o tópico anterior, deverá estar com Contrato ou instrumento equivalente devidamente assinado até o dia 10 de cada mês para integrar a escala de entrega do mês subsequente.

**13.3.2.** O credenciado que apresentar documentação ou realizar assinatura do instrumento contratual após o dia 10 de cada mês, somente integrará a escala de fornecimento no 2º (segundo) mês subsequente.

**13.4.** Os credenciamentos obedecerão a necessidade da administração, sendo convocados de acordo com a demanda os profissionais aptos durante o prazo de vigência deste edital, **devendo ser observado a ordem de recebimento dos documentos, habilitação e assinatura contratual ou instrumento equivalente.**

**13.5.** Os casos omissos neste Edital no que tange a ordem de contratação dos credenciados serão resolvidos pelo Gestor e Fiscais de Contrato, nos termos da legislação pertinente em vigência.

#### **14. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DO DESCRENCIAMENTO**

**14.1.** O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

**14.2.** Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto nos Artigos 147 ao 150 da Lei N° 14.133/2021.

**14.3.** A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

**14.4.** Será realizado o descredenciamento quando houver:

**14.4.1.** Pedido formalizado pelo credenciado;

**14.4.2.** Perda das condições de habilitação do credenciado;

**14.4.3.** Descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e

**14.4.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento.

**14.5.** O pedido de descredenciamento de que trata o item 14.4.1. não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

**14.6.** Nas hipóteses previstas nos subitens 14.4.2. e 14.4.3., além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

**14.7.** Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

### **15. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO EDITAL**

**15.1.** O presente edital terá prazo de vigência de 07/10/2024 a 07/10/2025.

### **16. DO PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a prestação dos serviços objeto do contrato e a conferência da quantidade e qualidade pelo Órgão competente da Administração, mediante a apresentação da Nota Fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Atestado de recebimento expedido pelo Órgão solicitante;
- b) Comprovação da Regularidade Fiscal e Trabalhista.

**16.2.** Os pagamentos serão efetuados obrigatoriamente por meios eletrônicos ofertados pelo sistema bancário, na forma de avisos de crédito, ordens bancárias ou transferências eletrônicas, disponibilizados pelas Instituições Financeiras, em que fique identificada a sua destinação e, no caso de pagamento, o credor, devendo este ser obrigatoriamente o prestador de serviços contratado (IN nº 89/2013 – TCE/PR).

**16.3.** O Município de Três Barras do Paraná poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo fornecedor.

**16.4.** O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

**16.5.** Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas a prestação de serviços.

**16.6.** É expressamente vedado o pagamento realizado diretamente a Pessoa Física.

### **17. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**17.1.** São obrigações do Município de Três Barras do Paraná:

- 17.1.1.** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados dos fornecedores;
- 17.1.2.** Impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste Credenciamento;
- 17.1.3.** Efetuar o pagamento devido pela prestação dos serviços, desde que cumpridas todas as exigências deste Edital e de seus Anexos e do Contrato;

Av. Brasil, 245 – Fone/Fax: (45) 3235-1212 – CEP 85485-000 – Três Barras do Paraná – PR

CNPJ 78.121.936/0001-68 – E-mail: prefeitura@tresbarras.pr.gov.br



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**20.1.4.** Comunicar oficialmente ao prestador quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave durante a execução dos serviços.

**20.1.5.** Fiscalizar a correta execução do cumprimento do objeto.

**17.2.** São obrigações do Fornecedor.

**17.2.1.** Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do contrato, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;

**17.2.2.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**17.2.3.** Comunicar por escrito ao Município de Três Barras do Paraná qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

**17.2.4.** Prestar os serviços nos prazos e formas ajustadas;

**17.2.5.** Indicar o responsável por representá-la na execução do Contrato, assim como a (s) pessoa (s) que, na ausência do responsável, poderá (ao) substituí-lo (s);

**17.2.6.** Executar diretamente o Contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Município;

**17.2.7.** Ser responsável por danos causados diretamente ao Município de Três Barras do Paraná ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto;

**17.2.8.** Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do Município de Três Barras do Paraná, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução do objeto.

**17.2.9.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município de Três Barras do Paraná, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos serviços;

**17.2.10.** Comunicar por escrito ao Município de Três Barras do Paraná qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

**17.3.** Adicionalmente, o fornecedor deverá:

**17.3.1.** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município de Três Barras do Paraná.

**17.3.2.** Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto licitado ou em



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

conexão com ela, ainda que acontecido em dependência do Município de Três Barras do Paraná;

**17.3.3.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do objeto licitado, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e,

**17.3.4.** Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do objeto deste Pregão.

**17.4.** A inadimplência do fornecedor, com referência aos encargos previstos, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município de Três Barras do Paraná, nem poderá onerar o objeto deste Edital, razão pela qual o fornecedor signatário do Contrato renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Município de Três Barras do Paraná.

**17.5.** Deverá o fornecedor observar, ainda, o seguinte:

**17.5.1.** É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Município de Três Barras do Paraná, ou que nela ocupe cargo de confiança, durante a vigência do Contrato;

**17.5.2.** É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização do Município de Três Barras do Paraná.

## **18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**18.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

**18.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;

**18.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**18.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;

**18.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**18.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**18.1.6.** Ensejar o retardamento da execução da prestação dos serviços sem motivo justificado;

**18.1.7.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**18.1.8.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**18.1.9.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**18.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no Artigo 5º da Lei Nº 12.846, de 1º de agosto de 2013



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**18.1.10.1.** A Lei 12.846/2013 é a Lei Anticorrupção. O seu Artigo 5º enumera os atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira, praticados por pessoas jurídicas, que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

**18.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- a)** Advertência, sendo aplicado exclusivamente pela infração administrativa de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave;
- b)** Multa, no valor de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso e/ou por descumprimento de obrigações fixadas neste Edital e em seus Anexos, limitados a 30% (trinta por cento) do valor contratual, sendo que a multa tem de ser recolhida pelo fornecedor no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação pelo Município de Três Barras do Paraná;
- c)** Impedimento de licitar e contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**d1)** A sanção estabelecida no item “d” será precedida de análise jurídica, sendo sua aplicação de competência exclusiva de Secretário Municipal designado.

**18.2.1.** As sanções previstas nos itens anteriores poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe o Artigo 156, § 7º da Lei Nº 14.133/2021.

**18.2.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

**18.2.3.** A aplicação das sanções previstas no item “23.2.” não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**18.2.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**18.2.5.** Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**18.2.6.** A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**18.2.6.1.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**18.2.6.2.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

## **19. DA FISCALIZAÇÃO E DA GERÊNCIA**

**19.1.** O gerenciamento e a fiscalização das contratações decorrentes deste processo licitatório caberão às Secretarias emitentes de cada ordem de serviço ou emissão de empenho, que determinará o que for necessário para regularizar faltas ou defeitos, nos termos do Artigo 117 da Lei Federal Nº 14.133/2021 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal.

**19.1.1.** Fica designada como gestora deste contrato:

- a) ELIZA BORTOLANZA, Secretária Municipal de Educação, CPF nº 034.XXX.XXX-70;

**19.1.2.** Ficam designadas como fiscais oriundos deste credenciamento as seguintes:

- a) SIMONE REGINA BASSO BRANDINI, Nutricionista, CPF nº 032.XXX.XXX-20, fiscal titular;
- b) EMANOELI MORESCHI MOREIRA, Assessora Técnica de Nível Superior, CPF nº



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

047.XXX.XXX-64, fiscal suplente.

**19.1.3.** O fiscal titular será responsável pela fiscalização do fornecimento realizado. Na ausência ou impossibilidade de atuação do fiscal titular descritos no parágrafo anterior, o fiscal suplente assumirá a função até o retorno do titular.

**19.2.** Competirá aos responsáveis pela fiscalização acompanhar a execução do objeto disposto no presente processo licitatório, inclusive com observância à qualidade, e verificando possíveis desacordos com as especificações do edital.

**19.3.** Fica reservado à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com o fornecimento licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

**19.4.** As decisões que ultrapassem a competência do fiscal do Município, deverão ser solicitadas formalmente pela fornecedora, à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

**19.5.** O fornecedor deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto.

**19.6.** A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva do fornecedor, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, ainda, o fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados e imputados às falhas em suas atividades.

## **20. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**20.1.** O presente Credenciamento não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Três Barras do Paraná revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O Município de Três Barras do Paraná poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento dos documentos de habilitação ou para sua abertura.

**20.2.** O credenciado é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase deste credenciamento. A falsidade de qualquer



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do credenciado que o tiver apresentado, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**20.3.** É facultado ao Agente de Contratação, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**20.4.** Os credenciados intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Agente de Contratação, sob pena de desclassificação/inabilitação.

**20.5.** As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos credenciados por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento, ou ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

**20.6.** A participação do credenciado implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

**20.7.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do interessado, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

## **21. DO FORO**

**21.1.** Para dirimir controvérsia decorrente deste certame, o Foro competente é o da Comarca da cidade de Catanduvas-PR, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

## **22. ANEXOS DO EDITAL**

**22.1.** Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

- a)** ANEXO I - Modelo do Projeto de Vendas;
- b)** ANEXO II - Modelo de Declaração de Limite Individual de venda por Agricultor Familiar – DAP/ano;
- c)** ANEXO III - Modelo de Declaração que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos Associados/Cooperados e/ou Fornecedor Individual;
- d)** ANEXO IV - Modelo de requerimento de inscrição no credenciamento;
- e)** ANEXO V - Termo de Referência;
- f)** ANEXO VI - Estudo Técnico Preliminar;
- g)** ANEXO VII - Declaração Conjunta;
- h)** ANEXO VIII - Minuta de Contrato Administrativo de Prestação de Serviços;
- i)** ANEXO IX - Resolução nº 06 de 08/05/2020.

Três Barras do Paraná, 03 de outubro de 2024

**GERSO FRANCISCO GUSSO**  
Prefeito Municipal



CAPITAL DO FELIÃO

**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO I - MODELO DE PROJETO DE VENDA (RESOLUÇÃO FNDE nº 06/2020)**

Referente: **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

**a) Modelo proposto para os Grupos Formais:**

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE   |   |                               |                        |  |                                       |
|--|---|-------------------------------|------------------------|--|---------------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2022  |   |                               |                        |  |                                       |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES   |   |                               |                        |  |                                       |
| GRUPO FORMAL   |   |                               |                        |  |                                       |
| 1. Nome do Proponente  |   |                               | 2. CNPJ                |  |                                       |
| 3. Endereço  |   |                               | 4. Município/UF        |  |                                       |
| 5. E-mail  |   | 6. DDD/Fone                   |                        | 7. CEP                                   |                                       |
| 8. Nº DAP Jurídica   |   | 9. Banco                      | 10. Agência Corrente   | 11. Conta Nº da Conta                    |                                       |
| 12. Nº de Associados   | 13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006 |                               |                        | 14. Nº de Associados com DAP Física      |                                       |
| 15. Nome do representante legal  |   | 16. CPF                       |                        | 17. DDD/Fone                             |                                       |
| 18. Endereço   |   |                               | 19. Município/UF       |  |                                       |
| II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC  |   |                               |                        |  |                                       |
| 1. Nome da Entidade<br>MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ  |   | 2. CNPJ<br>78.121.936/0001-68 |                        | 3. Município/UF<br>TRÊS BARRAS DO PARANÁ |                                       |
| 4. Endereço<br>AVENIDA BRASIL, 245, CENTRO, TRÊS BARRAS DO PARANÁ  |   |                               |                        | 5. DDD/Fone<br>(45) 3235-1212            |                                       |
| 6. Nome do representante e e-mail<br>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  |   | 7. CPF                        |                        |  |                                       |
| III - RELAÇÃO DE PRODUTOS  |   |                               |                        |  |                                       |
| 1. Produto   | 2. Unidade  | 3. Quantidade                 | 4. Preço de Aquisição* |  | 5. Cronograma de Entrega dos produtos |
|  |   |                               | 4.1. Unitário          | 4.2. Total                               |                                       |
|  |   |                               |                        |  |                                       |
|  |   |                               |                        |  |                                       |
| OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 03/2022.  |   |                               |                        |  |                                       |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |   |                               |                        |  |                                       |
| Local e Data   | Assinatura do Representante do Grupo Formal             |                               |                        | Fone/E-mail:                             |                                       |
|  |   |                               |                        |  |                                       |
|  |   |                               |                        |  |                                       |



CAPITAL DO FELIÃO

**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

**b) Modelo proposto para os Grupos Informais:**

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE   |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|--|------------|--|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2022  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES   |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| <b>GRUPO INFORMAL</b>  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| 1. Nome do Proponente  |            |  |                               | 2. CPF                          |                                       |                  |
| 3. Endereço  |            |  | 4. Município/UF               |                                 | 5. CEP                                |                  |
| 6. E-mail (quando houver)  |            |  | 7. Fone                       |                                 |                                       |                  |
| 8. Organizado por Entidade Articuladora<br>( ) Sim ( ) Não   |            | 9. Nome da Entidade Articuladora (quando houver) |                               |                                 | 10. E-mail/Fone                       |                  |
| II - FORNECEDORES PARTICIPANTES  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| 1. Nome do Agricultor (a) Familiar   | 2. CPF     | 3. DAP   | 4. Banco                      | 5. Nº Agência                   | 6. Nº Conta Corrente                  |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| III- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| 1. Nome da Entidade<br>MUNICÍPIO DE TRES BARRAS DO PARANÁ  |            |  | 2. CNPJ<br>78.121.936/0001-68 |                                 | 3. Município<br>TRÊS BARRAS DO PARANÁ |                  |
| 4. Endereço<br>AVENIDA BRASIL, 245, CENTRO, TRES BARRAS DO PARANÁ  |            |  |                               |                                 | 5. DDD/Fone<br>(45) 3235-1212         |                  |
| 6. Nome do representante e e-mail<br>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  |            |  | 7. CPF                        |                                 |                                       |                  |
| III - RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS   |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| 1. Identificação do Agricultor (a) Familiar  | 2. Produto | 3. Unidade                                       | 4. Quantidade                 | 5. Preço de Aquisição* /Unidade |                                       | 6. Valor Total   |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 |                                       | Total agricultor |
|  |            |  |                               |                                 | Total do projeto                      |                  |
| OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 03/2022.  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| IV - TOTALIZAÇÃO POR PRODUTO   |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
| 1. Produto   | 2. Unidade | 3. Quantidade                                    | 4. Preço /Unidade             | 5. Valor Total por Produto      | 6. Cronograma de Entrega dos Produtos |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               |                                 |                                       |                  |
|  |            |  |                               | Total do projeto:               |                                       |                  |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |            |  |                               |                                 |                                       |                  |



CAPITAL DO FEIJÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

|               |   |                      |
|---------------|---|----------------------|
| Local e Data: | Assinatura do Representante do Grupo Informal         | Fone/E-mail:<br>CPF: |
| Local e Data: | Agricultores (as) Fornecedores (as) do Grupo Informal | Assinatura           |
|               |   |                      |
|               |   |                      |
|               |   |                      |



CAPITAL DO FEIJÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**c) Modelo proposto para os Fornecedores Individuais:**

| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE   |                                     |             |                            |                                    |                                    |
|--|-------------------------------------|-------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº 03/2022  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| I- IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR   |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| FORNECEDOR (A) INDIVIDUAL  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| 1. Nome do Proponente  |                                     |             |                            | 2. CPF                             |                                    |
| 3. Endereço  |                                     |             | 4. Município/UF            |                                    | 5. CEP                             |
| 6. Nº da DAP Física  |                                     | 7. DDD/Fone |                            | 8. E-mail (quando houver)          |                                    |
| 9. Banco   | 10. Nº da Agência                   |             |                            | 11. Nº da Conta Corrente           |                                    |
| II- Relação dos Produtos   |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| Produto  | Unidade                             | Quantidade  | Preço de Aquisição*        |                                    | Cronograma de Entrega dos produtos |
|  |                                     |             | Unitário                   | Total                              |                                    |
|  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
|  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
|  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| OBS: * Preço publicado no Edital de Chamada Pública nº 03/2022.  |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| III - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC   |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| Nome<br>MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ   |                                     |             | CNPJ<br>78.121.936/0001-68 | Município<br>TRÊS BARRAS DO PARANÁ |                                    |
| Endereço<br>AVENIDA BRASIL, 245, CENTRO, TRES BARRAS DO PARANÁ   |                                     |             |                            |                                    | Fone<br>(45) 3235-1212             |
| Nome do Representante Legal<br>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  |                                     |             |                            | CPF                                |                                    |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |                                     |             |                            |                                    |                                    |
| Local e Data:  | Assinatura do Fornecedor Individual |             | CPF:                       |                                    |                                    |



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR  
AGRICULTOR FAMILIAR – DAP/ANO (GRUPO FORMAL, INFORMAL OU FORNECEDOR  
INDIVIDUAL)**

**DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR FAMILIAR – DAP/ANO  
(GRUPO FORMAL OU INFORMAL)**

Referente: **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

**(RAZÃO SOCIAL COMPLETA)**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº **XX.XXX.XXX/ XX-XX**, com sede na **(endereço completo)**, neste ato representada por seu representante legal, **(NOME E QUALIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE LEGAL)**, DECLARA que se responsabiliza pelo cumprimento do Art. 32 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que limita o valor individual de venda do agricultor familiar em no máximo R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ano.

Local e data.

**RAZÃO SOCIAL  
REPRESENTANTE LEGAL**

=====

**DECLARAÇÃO DE LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA POR AGRICULTOR FAMILIAR – DAP/ANO  
(FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

Referente: **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

**(NOME COMPLETO)**, pessoa física, inscrito(a) no CPF/MF nº **XXX.XXX.XXX-XX**, residente e domiciliado **(endereço completo)**, DECLARA que se responsabiliza pelo cumprimento do Art. 32 da RESOLUÇÃO/CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que limita o valor individual de venda do agricultor familiar em no máximo R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/ano.

Local e data.

**NOME COMPLETO  
CPF nº:  
RG nº:**



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO III – MODELO DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS PELOS ASSOCIADOS/COOPERADOS E/OU FORNECEDOR INDIVIDUAL**

**DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS PELOS ASSOCIADOS/COOPERADOS (GRUPO FORMAL OU INFORMAL)**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

À Comissão Permanente de Licitação do Município de Três Barras do Paraná/PR.

O representante da empresa (**RAZÃO SOCIAL COMPLETA**), CNPJ nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, na qualidade de proponente do procedimento administrativo de Chamamento Público nº 03/2024, instaurado por este Município, DECLARA que os produtos apresentados no Projeto de Venda a serem contratados e entregues são produzidos pelos associados/cooperados constantes da lista de associados/cooperados do extrato da DAP, a qual foi apresentada e disponível no site do Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Por ser expressão da verdade, firmo o presente.

Local e data.

**RAZÃO SOCIAL  
REPRESENTANTE LEGAL**

=====

**DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ENTREGUES SÃO PRODUZIDOS POR FORNECEDOR INDIVIDUAL**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

À Comissão Permanente de Licitação do Município de Três Barras do Paraná/PR.

(**NOME COMPLETO**), pessoa física, inscrito(a) no CPF/MF nº **XXX.XXX.XXX-XX**, residente e domiciliado (**endereço completo**), na qualidade de proponente do procedimento administrativo de Chamamento Público nº 03/2024, instaurado por este Município, DECLARA para os fins de direitos e sob as penalidades da Lei, que os produtos apresentados no Projeto de Venda a serem contratados e entregues são produzidos por mim e minha família em regime familiar.

Por ser expressão da verdade, firmo o presente.

Local e data.

**NOME COMPLETO  
CPF nº:  
RG nº:**



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO IV - MODELO DE REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO (GRUPO FORMAL, INFORMAL OU FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

**REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO (GRUPO FORMAL)**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

À Comissão Permanente de Licitação do Município de Três Barras do Paraná/PR.

O interessado abaixo qualificado, requer sua inscrição (credenciamento) na Chamada Pública divulgada pelo Município de Três Barras do Paraná/PR, objetivando a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Nome do Grupo Formal:

Endereço:

Fone:

Fax:

E-mail:

Cidade:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Local e data.

**RAZÃO SOCIAL  
REPRESENTANTE LEGAL  
(Carimbo e Assinatura)**

=====

**REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO NO CREDENCIAMENTO (GRUPO INFORMAL OU FORNECEDOR INDIVIDUAL)**

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 03/2024**

À Comissão Permanente de Licitação do Município de Três Barras do Paraná/PR.

O interessado abaixo qualificado, requer sua inscrição (credenciamento) na Chamada Pública divulgada pelo Município de Três Barras do Paraná-PR, objetivando a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Nome:

Endereço:

Fone:

Fax:

E-mail:

Cidade:

Estado:

CEP:

CPF:

Carteira de Identidade:

Local e data.

**NOME COMPLETO  
CPF nº:  
RG nº:**



## **ANEXO V - TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO – ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “A”**

**1.1.** Credenciamento para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para as escolas municipais e centros municipais de educação infantil.

**1.1.1.** As especificações dos itens encontram-se descritas no item 7 deste Termo de Referência.

**1.2.** Justifica-se a adoção do Credenciamento e do Sistema de Registro de Preços por se tratar de materiais cuja necessidade dar-se-á de forma variada e parcelada, além disso, a natureza do objeto não permite a definição prévia e exata do quantitativo demandado pela Administração.

### **2. QUANTITATIVOS E VALOR ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO - ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “A e I”**

**2.1.** A Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná, após uma avaliação minuciosa das necessidades de abastecimento alimentar para a merenda escolar, estimou a necessidade de contratação de gêneros alimentícios. Esta estimativa foi baseada em uma análise detalhada do número atual de alunos atendidos e na projeção de crescimento da demanda, considerando a possível expansão do ensino em período integral nas unidades escolares. O cálculo inclui a quantidade de refeições diárias necessárias, além de assegurar que os alimentos oferecidos atendam aos requisitos de qualidade e diversidade nutricional, em conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**2.2.** O objeto da aquisição deverá seguir rigorosamente as especificações técnicas, que incluem critérios de qualidade, frescor e segurança dos alimentos. Além disso, as quantidades contratadas devem garantir o atendimento à demanda projetada para as Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs). A aquisição deverá contemplar a entrega contínua e adequada dos produtos necessários para a preparação das refeições escolares, conforme detalhado na tabela anexa, de modo a garantir o fornecimento regular e ininterrupto durante o ano letivo.

**2.3.** Para determinar o valor estimado da contratação, foram realizadas pesquisas em diversas bases de dados e ferramentas de pesquisa de preços públicos. Entre as fontes consultadas estão: contratações similares em outros órgãos públicos; Painel de Preços do Governo Federal; sistema Licitanet; Portal de Compras Públicas; Sistema BLL de compras; Portal Nacional de Contratações



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

Públicas (PNCP); Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR); Portal da Transparência da CGU – Nota Fiscal Eletrônica (NFE); Bolsa Nacional de Compras; cooperativas da agricultura familiar; além de atas de registro de preços municipais, e a CEASA de Cascavel, resultando no valor de referência final para a contratação.

**LOTE 01: FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID.       | QTDE | VALOR UNIT. MÁX. | VALOR TOTAL MÁX. |
|------|---|-------------|------|------------------|------------------|
| 1    | ALFACE: TIPO CRESPA OU LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, FRESCAS E SÃS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PONTOS AMARELADOS E APODRECIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS (AMASSADAS) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU EM CAIXAS VAZADAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. PÉ COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. | PÉ          | 6024 | 3,77             | 22.710,48        |
| 2    | BATATA DOCE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS PRETOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, FORA DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.  | QUILO       | 480  | 4,47             | 2.145,60         |
| 3    | BETERRABA: TAMANHO MÉDIO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO OU DANIFICADO.   | QUILO       | 1524 | 4,40             | 6.705,60         |
| 4    | BRÓCOLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM TALOS E FOLHAS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E PULGÕES. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.  | QUILO       | 336  | 11,80            | 3.964,80         |
| 5    | CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHAS E/OU DANIFICADAS.   | QUILO       | 1500 | 4,46             | 6.690,00         |
| 6    | CHEIRO VERDE (TEMPERO VERDE- SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA, MAÇO CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA EM PARTES IGUAIS OU APROXIMADAS (METADE SALSINHA E METADE CEBOLINHA). NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS DE PRODUTO, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO (SAQUINHO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.  | MAÇO (300g) | 1032 | 4,16             | 4.293,12         |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |  |             |      |       |           |
|----|--|-------------|------|-------|-----------|
| 7  | COUVE-FLOR DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, SÃS E BEM DESENVOLVIDAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (SEM AS FOLHAS) COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATOXICOS PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.   | Quilo       | 144  | 11,13 | 1.602,72  |
| 8  | COUVE-FOLHA, DO TIPO MANTEIGA, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO, AMARELADO E/OU DANIFICADO.   | MAÇO (400G) | 720  | 5,20  | 3.744,00  |
| 9  | ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. AS FOLHAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITAS, LARVAS OU PULGÕES. ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, PESANDO NO MÍNIMO 150 CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EM CASO DE ESTAREM MURCHOS OU COM PULGÕES OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO.  | MAÇO        | 156  | 5,40  | 842,40    |
| 10 | MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: TIPO BRANCA OU AMARELA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DESCASCADA, LIMPA, EMBALADA E CONGELADA, E DE BOM COZIMENTO E SEM MANCHAS ESCURECIDAS E SEM FIAPOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG E ETIQUETADOS CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO (COLHEITA E EMBALAGEM), DATA DE VALIDADE. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO NAO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADA E EM CAIXAS TÉRMICAS OU APRESENTANDO MANCHAS ESCURECIDAS OU NÃO TIVER UM BOM COZIMENTO (PARTES DURAS). | QUILO       | 1032 | 8,55  | 8.823,60  |
| 11 | MELANCIA, POLPA VERMELHA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO OU MURCHAS. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO ("VERDE"), MURCHO OU APODRECIDA.   | QUILO       | 1230 | 3,70  | 4.551,00  |
| 12 | ORA-PRO-NOBIS, IN NATURA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, COM 200 GRAMAS DO PRODUTO. CONTENDO ETIQUETA COM NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO E PESO.  | MAÇO (200G) | 204  | 7,66  | 1.562,64  |
| 13 | REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVO) E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CABEÇA BEM FECHADA/FIRME. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E SEM FOLHAS SOLTAS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: SACOS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATOXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.        | QUILO       | 3024 | 4,32  | 13.063,68 |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

|                      |  |       |      |                       |           |
|----------------------|--|-------|------|-----------------------|-----------|
| 14                   | TOMATE: TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃS, ESTAR FIRMES E COMPACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE RACHADURAS E CORTES, NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO (NÃO MUITO VERDES NEM MUITO MADUROS). EMBALADOS ADEQUADAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ESTAREM MURCHOS, COM PARTES ESTRAGADAS E QUE NÃO ATENDAM AO DESCRITIVO. | QUILO | 3720 | 7,26                  | 27.007,20 |
| 15                   | MILHO VERDE EM ESPIGA, SEM PALHA E SEM CABELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS ESPIGAS DEVERÃO ESTAR BEM GRANADAS, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MÉDIA DE 4 A 5 ESPIGAS POR KG. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.  | QUILO | 600  | 8,90                  | 5.340,00  |
| 16                   | PEPINO JAPONÊS, 1ª QUALIDADE, FIRME, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, FIRMES, SEM PARTES AMOLECIDAS, MURCHAS OU ESTRAGADAS/APODRECIDAS, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. EMBALADA EM SAQUINHOS PLÁSTICOS OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.   | QUILO | 672  | 7,28                  | 4.892,16  |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |  |       |      | <b>R\$ 117.939,00</b> |           |

**LOTE 02: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁX. | VALOR TOTAL MÁX. |
|------|---|-------|------|------------------|------------------|
| 17   | FEIJÃO CARIOCA, SAFRA NOVA, CLASSE CORES, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS DE PREFERENCIA TERMOS OLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS E PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU PRODUTO COM CARUNCHOS OU EXCESSO DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | QUILO | 468  | 6,33             | 2.962,44         |
| 18   | FEIJÃO PRETO, SAFRA NOVA, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS, DE PREFERENCIA TERMO SOLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS, COM CARUNCHOS OU NEXCESSO DE SUJIDADES E FORA DO PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                          | QUILO | 1536 | 8,24             | 12.656,64        |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|                      |  |       |      |                      |          |
|----------------------|--|-------|------|----------------------|----------|
| 19                   | FUBÁ/FARINHA DE MILHO: FARINHA DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, NÃO SER PRÉ-COZIDO. SER ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. POR SE TRATAR DE FARINHA DE MILHO FABRICADA POR AGRICULTOR FAMILIAR, A OBRIGATORIEDADE DO ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ACIDO FÓLICO NÃO SE APLICA A ESTE PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXÍCA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO APRESENTANDO NOME FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. OBS: POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 1116 | 4,54                 | 5.066,64 |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |  |       |      | <b>R\$ 20.685,72</b> |          |

**LOTE 03: FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁX. | VALOR TOTAL MÁX. |
|------|---|-------|------|------------------|------------------|
| 20   | MACARRÃO CASEIRO COM OVOS. A MASSA DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS DE GALINHA CAIPIRA (DE PREFERÊNCIA). FORMATO: TIPO ESPAGUETE FINO OU TALHARIN FINO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIAIS: A MASSA DEVE SER BEM FIRME E SECA E CONGELADA DE MODO QUE NÃO GRUDE NA HORA DO PREPARO, COLORAÇÃO AMARELADA, SABOR NÃO FARINÁCEO (OU SEJA, CONTER OVOS SUFICIENTE NA MASSA, DE MODO A DAR A COLORAÇÃO AMARELA E NÃO DEIXAR SABOR DE FARINHA). EMBALAGEM/ROTULAGEM: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1KG, ETIQUETADOS COM O NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, INGREDIENTES E PESO. OBS.: NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADO OU EMBOLE NO COZIMENTO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO | 804  | 19,14            | 15.388,56        |
| 21   | MASSA PARA MINI PIZZA MASSA FINA, CRESCIDA, PRÉ ASSADA E MACIA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 144  | 100,00           | 14.400,00        |
| 22   | PÃO CASEIRINHO (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 200 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO CONTER AÇÚCAR, PARA ATENDER AOS ALUNOS DE CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DISPOSTOS DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E CONTER RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 480  | 21,09            | 10.123,20        |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |  |       |      |       |           |
|----|--|-------|------|-------|-----------|
| 23 | <p>PÃO CASEIRO (ESCOLAS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, AÇÚCAR, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>  | QUILO | 1212 | 16,34 | 19.804,08 |
| 24 | <p>BOLACHA CASEIRA: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO.</p>  | QUILO | 486  | 36,58 | 17.777,88 |
| 25 | <p>BOLO DE FUBÁ, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, LEITE, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA), FERMENTO EM QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>   | QUILO | 590  | 34,37 | 20.278,30 |
| 26 | <p>CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MANTEIGA, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MARGARINA SEM GORDURA TRANS OU MANTEIGA, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p> | QUILO | 462  | 19,67 | 9.087,54  |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |     |        |           |
|----|---|-------|-----|--------|-----------|
| 27 | <p>PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO. NÃO CONTER AÇÚCAR NOS PÃES DOS CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. (OBS: OS PÃES ENTREGUES NOS CMEIS DEVERÃO SER SEM AÇÚCAR). APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p> | QUILO | 624 | 27,87  | 17.390,88 |
| 28 | <p>MASSA PARA MINI PIZZA SEM LEITE MASSA FINA, PRÉ ASSADA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE SOJA OU ÁGUA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. PARA ALUNOS INTOLERANTES A LACTOSE OU ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, COM A QUANTIDADE SOLICITADA. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>  | QUILO | 48  | 100,00 | 4.800,00  |
| 29 | <p>BOLO SIMPLES DE LARANJA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAMO), OVOS, SUCO DE LARANJA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>  | QUILO | 480 | 31,82  | 15.273,60 |
| 30 | <p>BOLO SIMPLES DE CENOURA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAMO), OVOS, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>  | QUILO | 480 | 34,04  | 16.339,20 |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |    |       |          |
|----|---|-------|----|-------|----------|
| 31 | <p>PÃO CASEIRINHO INTEGRAL: PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). SEM AÇÚCAR. DESTINADO A DIABÉTICOS E HIPERCOLESTEROLEMIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 12 UNIDADES POR PACOTE DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>  | QUILO | 84 | 22,16 | 1.861,44 |
| 32 | <p>CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, ZERO LACTOSE, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA (MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS (COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p> | QUILO | 30 | 25,35 | 760,50   |
| 33 | <p>BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA ZERO LACTOSE, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE ZERO LACTOSE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>   | QUILO | 24 | 49,29 | 1.182,96 |
| 34 | <p>BOLO DE FUBÁ ZERO LACTOSE, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCADO), OVOS, LEITE ZERO LACTOSE, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO</p>   | QUILO | 24 | 32,25 | 774,00   |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|  |       |     |       |                       |
|--|-------|-----|-------|-----------------------|
| BOLO TIPO NEGA MALUCA, ZERO LACTOSE, FEITO COM CACAU, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, ÓLEO, CACAU EM PÓ 100% CACAU E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/ LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO. | QUILO | 260 | 35,40 | 9.204,00              |
| <b>TOTAL DO LOTE</b>   |       |     |       | <b>R\$ 174.446,14</b> |

**LOTE 04: FORNECIMENTO DE IOGURTE E LEITE INTEGRAL**

| ITEM                               | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO   | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁXIMO    | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|------------------------------------|--|-------|------|-----------------------|--------------------|
| 36                                 | IOGURTE DE FRUTAS: PREPARADO PRONTO PARA BEBER, NOS SABORES DIVERSOS COMO MORANGO, PÊSSEGO, COCO, PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR E PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE POLIETILENO ATÓXICO LEITOSO, PESO LIQUIDO DE 1000 G (OU 1 LITRO). DEVE CONTER NO RÓTULO NOME DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, LOTE. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO NO SIM, SIP, SIF OU SISB. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A CADA REMESSA A NUTRICIONISTA DA SEMED PASSARÁ O PEDIDO SOLICITANDO UM SABOR. POR SER PRODUTO PERECÍVEL, O TRANSPORTE EM CADA INSTITUIÇÃO DE ENSINO TEM QUE SER EM AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | LITRO | 2990 | 8,82                  | 26.371,80          |
| 37                                 | LEITE (BARRIGA MOLE) INTEGRAL PASTEURIZADO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES DE POLIETILENO IMPRESSO E ESTERILIZADO DE 1 LITRO, QUE CONTENHA EM SEU RÓTULO TABELA NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE. NÃO CONTER NENHUM ADITIVO, SOMENTE LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS.   | LITRO | 3360 | 6,74                  | 22.646,40          |
| <b>TOTAL DO LOTE</b>               |  |       |      | <b>R\$ 49.018,20</b>  |                    |
| <b>VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO</b> |  |       |      | <b>R\$ 362.089,06</b> |                    |

**2.3.** Os valores de referência dos itens não poderão ser superiores aos valores acima descritos.

**2.3.1.** Os valores totais dos itens deste Termo de Referência somam a importância de R\$ 362.089,06 (trezentos e sessenta e dois mil, oitenta e nove reais e seis centavos).

**2.4.** A empresa licitante que apresentar os valores superiores, conforme as tabelas do Item 2.3. deste Termo de Referência será desclassificada automaticamente.

**3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “B”**

**3.1.** O município de Três Barras do Paraná, comprometido com o aprimoramento contínuo dos padrões de qualidade no ensino, busca atender às demandas que visam melhorar o atendimento



CAPITAL DO FÊLIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

aos alunos da rede pública municipal. Dentre essas ações, destaca-se o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar, essencial para o desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem. A merenda escolar é um complemento importante, não apenas pela oferta de alimentos de qualidade e acessíveis a todos, mas também por sua contribuição para a educação nutricional dos alunos, promovendo hábitos alimentares saudáveis dentro das escolas. Vale ressaltar que o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regido pela Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE, reforça o caráter suplementar da alimentação escolar, conforme previsto no artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal. O PNAE, ao expandir o atendimento a todos os alunos da educação básica, integra a alimentação escolar no projeto político-pedagógico das escolas e promove a participação de agricultores familiares, incentivando o desenvolvimento sustentável e local.

**3.2.** A solução proposta para o fornecimento de produtos da agricultura familiar destinados à merenda escolar será realizada por meio de um processo de credenciamento direto dos produtores rurais. Esses produtores serão responsáveis pela entrega dos produtos de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, garantindo a qualidade e a continuidade das entregas necessárias para a alimentação dos alunos. O credenciamento permitirá uma contratação ágil e flexível de diversos produtores, atendendo às necessidades da Secretaria Municipal de Educação. Essa abordagem diversifica a base de fornecedores, evitando a dependência de um único fornecedor, assegurando a competitividade do processo de contratação, melhores condições e preços, e promovendo o desenvolvimento econômico da agricultura familiar local, alinhado às diretrizes do PNAE, que obriga a aplicação de 30% dos recursos na compra de produtos da agricultura familiar.

#### **4. LOCAIS DE ENTREGA – ARTIGO 40, § 1º, INCISO II**

**4.1.** Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades municipais de ensino, de acordo com as demandas estabelecidas pela Administração. As entregas ocorrerão de segunda a sexta-feira, conforme cronograma a ser definido previamente, respeitando os seguintes endereços:

- a)** ESCOLA MUNICIPAL CARLOS GOMES – situada na Avenida Paraná, centro;
- b)** ESCOLA MUNICIPAL ABERLARDO LUZ – situada no Distrito de Barra Bonita, zona rural;
- c)** ESCOLA MUNICIPAL JOÃO MELLO DE MORAES – situada no Distrito de Alto Alegre, zona rural;
- d)** ESCOLA MUNICIPAL SALGADO FILHO – situada no Distrito de Santo Izidoro, zona rural;
- e)** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI) SONHO DE CRIANÇA – situado na Rua Castelo Branco, Bairro Alto Campo;
- f)** CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI) ANAJU – situado na Rua Amapá, 1261, Bairro Alto Campo;



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**g)** ESCOLA MUNICIPAL ANGELINA SEGALLA DEZAN - situada na Rua Verena Fabiane Dalma-  
gro, 24, Bairro Alto Campo.

## **5. PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “A”**

**5.1.** A contratação dos agricultores está prevista para um período inicial de 12 meses, podendo ser prorrogada conforme a legislação vigente.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO - ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “C”**

**6.1.** Após a conclusão do procedimento administrativo, mantendo o interesse do Município de Três Barras do Paraná na contratação, será realizada a convocação dos fornecedores selecionados. Após a formalização, será dado início à execução do fornecimento dos produtos, conforme cronograma previamente estabelecido, garantindo a continuidade do abastecimento das unidades escolares.

**6.2.** A aquisição dos gêneros alimentícios da agricultura familiar será formalizada por meio de um Contrato de Aquisição específico, que detalhará de forma clara as condições de execução. O contrato definirá as obrigações e responsabilidades das partes envolvidas, assegurando que o fornecimento atenda às especificações do credenciamento, conforme estipulado na Lei 14.133/2021.

## **7. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA - ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “D”**

**7.1.** Os produtos devem ser entregues em conformidade com as safras dos alimentos, conforme solicitado pela nutricionista, nos locais determinados por ela.

**7.2.** As entregas das mercadorias devem ser acompanhadas de uma nota de recebimento, que especifique os produtos e quantidades entregues, devidamente assinada por um responsável no local de entrega, para comprovar o recebimento.

**7.3.** No momento da entrega, os produtos passarão por uma inspeção de qualidade. Aqueles que não atenderem às especificações de qualidade estabelecidas serão devolvidos e deverão ser substituídos por produtos de qualidade adequada na mesma semana, sendo de responsabilidade do fornecedor garantir a entrega nas unidades escolares.



CAPITAL DO FELÍCIO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**7.4.** A pontualidade na entrega das mercadorias às escolas é crucial para o cumprimento do Cardápio Nutricional. A falta de pontualidade poderá prejudicar a execução do cardápio e causar transtornos no balanceamento nutricional.

**7.5.** Apenas serão aceitos produtos que venham em embalagens limpas e intactas, que sejam resistentes e assegurem a integridade do produto até o momento do consumo. Produtos em embalagens violadas (com furos, rasgos ou aberturas) serão devolvidos no ato da entrega ou até 03 (três) dias úteis após a entrega.

**7.6.** Produtos fora do prazo de validade estipulado serão devolvidos imediatamente ou no prazo de 03 (três) dias úteis após a entrega.

**7.7.** Todos os produtos de origem animal (incluindo laticínios) devem apresentar selo do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), em conformidade com a legislação vigente.

**7.8.** Produtos refrigerados e/ou congelados devem ser transportados em veículos fechados, isotérmicos ou refrigerados, devidamente licenciados pelo serviço de vigilância sanitária do município de origem. Apenas pequenas quantidades poderão ser entregues em caixas isotérmicas, desde que mantidas sob refrigeração.

**7.9.** Todos os alimentos devem ser entregues em caixas plásticas limpas e em perfeitas condições de uso. Alimentos entregues em caixas sujas serão devolvidos imediatamente, e a empresa responsável deverá repor as mercadorias em até 24 (vinte e quatro) horas após a devolução.

**7.10.** Todas as demais orientações descritas na Programação de Entrega devem ser observadas e cumpridas rigorosamente.

**7.11.** Produtos que não estiverem em conformidade serão reclamados e devolvidos no ato da entrega ou assim que o problema for identificado, ou no prazo de 03 (três) dias úteis após a entrega.

**7.12.** Todos os produtos estarão sujeitos a análise laboratorial para confirmação das especificações.

**7.13.** As frutas, legumes e hortaliças devem apresentar características bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e em perfeitas condições de conservação e maturação, conforme especificado.



**7.14.** No ato da entrega, para controle de qualidade, amostras dos hortifrútis poderão ser cortadas na presença do entregador, caso haja qualquer dúvida quanto à qualidade da polpa do produto. Os custos das amostras correrão por conta do fornecedor, sem prejuízo da quantidade entregue nas unidades.

**7.15.** Reserva-se o direito dos fiscais do contrato de solicitar amostras de qualquer produto a qualquer tempo, sempre que julgar necessário, devendo seguir o procedimento abaixo:

**7.15.1.** Os fornecedores, após serem notificados, deverão entregar as amostras na Secretaria Municipal de Educação, localizada na Avenida Paraná, nº 520, Centro, Três Barras do Paraná-PR. As entregas das amostras devem ocorrer no período das 08h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Essas amostras serão avaliadas e submetidas aos testes necessários.

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “E”**

**8.1.** Os fornecedores classificados para o fornecimento dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar deverão seguir padrões mínimos de higiene e qualidade. Os padrões mínimos exigidos serão classificados por grupos, conforme segue:

### **I – GRUPO A – HORTALIÇAS / FRUTAS IN NATURA**

- a) Apresentar aspecto característico de cada variedade;
- b) Ser frescos, colhidas preferencialmente pela madrugada e abrigada de raios solares;
- c) Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor predominante da espécie e variedade;
- d) Estar livres de enfermidades, insetos, parasitas, larvas e sujidades;
- e) Estar livres das folhas externas sujas de terra;
- f) Estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

### **II – GRUPO B – OUTROS**

- a) Deve ser fresco, preparado com matérias primas de primeira qualidade, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação;
- b) Isentos de corantes na fabricação;
- c) Apresentar em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação;
- d) Não apresentar sujidades, parasitas, larvas e qualquer outro organismo ou micro organismo e substâncias que venham a comprometer o armazenamento e a saúde



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

humana;

- e) Apresentar aspecto de massa cozida ou assada, com ou sem recheio, com cor, cheiro e sabor próprios;
- f) Estar acondicionado em embalagem plástica, descartável e resistente, atóxica, bem fechada ou em bandeja de isopor coberto com filme plástico;
- g) Apresentar no rótulo a denominação do produto, a data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes e procedência.

### III - GRUPO C - TEMPEROS

- a) Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos;
- b) Ser frescos, colhidos preferencialmente pela madrugada e abrigadas dos raios solares;
- c) Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade;
- d) Estar livres de enfermidades, insetos e larvas;
- e) Estar livres das folhas externas sujas de terra;
- f) Isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.

8.2. Com relação ao transporte, este deverá ser efetuado da seguinte forma:

- a) Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações. Para tanto é fundamental o controle da higiene e da temperatura. Os meios de transportes utilizados, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração dos produtos.
- b) Os alimentos deverão ser transportados em compartimentos que os isolem de outras substâncias que possam contaminá-los.
- c) A carga e descarga não devem apresentar riscos de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e/ou contaminação.
- d) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- e) O transporte de produtos congelados/resfriados deverá garantir temperatura adequada para os mesmos e serem providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.
- f) Transportar os alimentos em veículos fechados ou abertos com proteção (ex: lona) em perfeitas condições de higiene, para garantir a integridade e a qualidade dos alimentos.

Av. Brasil, 245 – Fone/Fax: (45) 3235-1212 – CEP 85485-000 – Três Barras do Paraná – PR

CNPJ 78.121.936/0001-68 – E-mail: prefeitura@tresbarras.pr.gov.br



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**8.3.** Todos os alimentos devem se apresentar dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes, independente de transcrição neste edital.

**8.3.1.** As rotulagens dos produtos hortícolas deverão obedecer as exigências da Resolução SESA nº 748/2014.

**8.4.** O fornecedor será obrigado a entregar os produtos de acordo com o cronograma da Secretaria Municipal de Educação e Projeto de Venda previsto no Edital.

**8.5.** Priorizar nas entregas, sempre que possível, os gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos;

**8.6.** Priorizar os gêneros alimentícios da safra do ano de entrega do produto.

**8.7.** Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão-de-obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo seu comportamento ou de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a terceiros.

**8.8.** Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e previdenciários incidentes sobre a aquisição, comprovando, mediante apresentação de documentos, eventual isenção tributária.

**8.9.** Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.

**8.10.** Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcial, o objeto a ser contratado.

**8.11.** A entrega dos gêneros alimentícios deverá respeitar o cronograma que a Secretaria Municipal de Educação irá disponibilizar aos Fornecedores que restarem cadastrados, com as quantidades e locais de entrega.

**8.12.** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o produtor ou cooperado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 7 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**8.13.** No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 45 dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

**8.14.** Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 7 dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**8.15.** Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8.16.** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 7 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**8.17.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**8.18.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**8.19.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**8.20.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

**8.21.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

**8.22.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

**8.23.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

**8.24.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

**8.25.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**8.26.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

**8.27.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**8.28.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**8.29.** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO – ARTIGO 6º, § XXIII, ALÍNEA “G”**

**9.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, conforme a entrega dos alimentos/produtos, e mediante apresentação da nota fiscal/fatura acompanhada das devidas requisições devidamente atestada por servidor responsável da Secretaria de Educação e ainda, de acordo com a liberação dos Recursos Federais PNAE, acompanhada dos seguintes documentos:

*I - Atestado de recebimento emitido pelo órgão solicitante;*

*II - Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.*

**9.2.** Deverá ser informado no corpo da Nota Fiscal, em dados adicionais, o nome do agricultor familiar e CPF, número da DAP/CAF dos fornecedores constantes na nota fiscal, comprovando a origem dos produtos e o número da ordem de compra a qual se refere à entrega dos itens descritos na nota fiscal. **9.3.** Será efetuado o pagamento em conta corrente bancária, desde que não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido o fornecedor.

**9.4.** O pagamento será creditado em favor dos fornecedores, mediante ordem bancária, contra qualquer banco indicado na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome, do correntista e o número da Agência.

**9.5.** Os encargos sociais estão inclusos nos valores constantes no projeto de venda em conformidade com a legislação vigente.

**9.6.** A cada pagamento o fornecedor deverá juntar à sua nota fiscal, as certidões de regularidade fiscal que lhe foram exigidas na habilitação deste edital.



## **10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR – ARTIGO 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA “H”**

**11.1.** O processo licitatório ocorrerá na modalidade **CRENCIAMENTO**, forma **PRESENCIAL**.

## **12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “J”**

**12.1.** Os pagamentos decorrentes do objeto deste termo correrão à conta dos recursos das seguintes dotações orçamentárias:

- a) 09.01.12.361.0010.2.028.000.3.3.90.32.00
- b) 09.01.12.361.0010.2.030.000.3.3.90.32.00
- c) 09.02.12.365.0011.2.029.000.3.3.90.32.00
- d) 09.02.12.365.0011.2.032.000.3.3.90.32.00
- e) 09.03.12.367.0012.2.033.000.3.3.90.32.00
- f) 09.04.12.366.0020.2.037.000.3.3.90.32.00

## **13. PRAZO DE ENTREGA**

**13.1.** As entregas deverão ocorrer conforme o cronograma estabelecido pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando o calendário escolar e os prazos definidos no contrato. A periodicidade será ajustada de acordo com as necessidades das unidades escolares, garantindo o abastecimento contínuo e adequado ao longo da vigência contratual.

## **14. PENALIDADES**

**14.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- 14.1.1.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 14.1.2.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 14.1.3.** Dar causa à inexecução total do contrato;
- 14.1.4.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 14.1.5.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 14.1.6.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 14.1.7.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 14.1.8.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 14.1.9.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;



**14.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

**14.1.10.1.** A Lei 12.846/2013 é a Lei Anticorrupção. O seu art. 5º enumera os atos lesivos à administração pública, nacional ou estrangeira, praticados por pessoas jurídicas, que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

**14.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

**a)** Advertência, sendo aplicado exclusivamente pela infração administrativa de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave;

**b)** Multa, no valor de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso e/ou por descumprimento de obrigações fixadas neste Edital e em seus Anexos, limitados a 30% (trinta por cento) do valor contratual, sendo que a multa tem de ser recolhida pelo fornecedor no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação pelo Município de Três Barras do Paraná;

**c)** Impedimento de licitar e contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**d)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**d1)** A sanção estabelecida no item “d” será precedida de análise jurídica, sendo sua aplicação de competência exclusiva de Secretário Municipal designado.

**14.2.1.** As sanções previstas nos itens anteriores poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe o Artigo 156, § 7º da Lei Nº 14.133/2021.



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

**14.2.2.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**14.2.3.** As aplicações de quaisquer das sanções previstas não excluem, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

**14.2.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**14.2.5.** Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**14.2.6.** A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**14.2.6.1.** Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**14.2.6.2.** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

## **15. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

**15.1.** Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

I - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “Prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- b)** “Prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c)** “Prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d)** “Prática coercitiva”: causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e)** “Prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

(i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Impor sanções sobre uma empresa ou pessoa física, sob pena de inelegibilidade na forma da Lei, indefinidamente ou por prazo indeterminado, para a outorga de contratos financiados pela gestão municipal se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa ou pessoa física, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar de licitação ou da execução de contratos financiados com públicos.

## **16. DA FISCALIZAÇÃO E DA GERÊNCIA – ARTIGO 6º, XXIII, ALÍNEA “F”**

**16.1.** O gerenciamento das contratações decorrentes deste Termo de Referência caberá às Secretarias emitentes de cada ordem de serviço ou emissão de empenho, que determinará o que for necessário para regularizar faltas ou defeitos, nos termos do Artigo 117 c/c Artigo 7º da Lei Federal Nº 14.133/2021 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal.

**16.1.1.** Fica designada como gestora deste contrato:

- a)** ELIZA BORTOLANZA, Secretária Municipal de Educação, CPF nº 034.XXX.XXX-70.

**16.1.2.** Ficam designadas como fiscais deste contrato as seguintes servidoras:



CAPITAL DO FELÍCIO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- a) SIMONE REGINA BASSO BRANDINI, Nutricionista, CPF nº 032.XXX.XXX-20, fiscal titular;
- b) EMANOELI MORESCHI MOREIRA, Assessora Técnica de Nível Superior, CPF nº 047.XXX.XXX-64, fiscal suplente.

**16.1.3.** O fiscal titular será responsável pela fiscalização do fornecimento realizado. Na ausência ou impossibilidade de atuação do fiscal titular descritos no parágrafo anterior, o fiscal suplente assumirá a função até o retorno do titular.

**16.2.** Competirá ao responsável pela fiscalização acompanhar a execução conforme prescritos neste Contrato, inclusive com observância à qualidade, e verificando possíveis desacordos com as especificações do edital.

**16.3.** Fica reservado à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com o fornecimento licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

**16.4.** As decisões que ultrapassem a competência do fiscal do contrato, deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA, à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

**16.5.** A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto deste Contrato.

**16.6.** A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, ainda, o fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados e imputados às falhas em suas atividades.



CAPITAL DO FELÍCIO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

## **ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

CRENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – ARTIGO 18, § 1º, INCISO I**

**1.1.** O Município de Três Barras do Paraná, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, identifica a necessidade de adquirir gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, em consonância com as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). De acordo com a Lei nº 11.947/2009, que rege o PNAE, é obrigatória a destinação de pelo menos 30% dos recursos para a compra de produtos da agricultura familiar, objetivando fomentar a produção local e regional. Tal medida reflete uma estratégia essencial para garantir a qualidade nutricional das refeições oferecidas nas Escolas Municipais e nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

**1.2.** A contratação visa atender às demandas nutricionais dos alunos, contribuindo diretamente para a segurança alimentar das crianças matriculadas na rede de ensino. A parceria com a agricultura familiar não apenas fortalece os princípios do PNAE, mas também incentiva o desenvolvimento sustentável, promovendo a economia local e garantindo a oferta de alimentos frescos e de qualidade. Com isso, o Município reforça seu compromisso com políticas públicas que aliam o desenvolvimento social à qualidade educacional, assegurando que os estudantes tenham acesso a uma alimentação saudável e balanceada, essencial para o seu desempenho escolar e bem-estar.

**1.3.** Este estudo técnico preliminar justifica e formaliza a necessidade de credenciamento de fornecedores de gêneros alimentícios da agricultura familiar, visando suprir as necessidades contínuas das escolas e CMEIs do Município de Três Barras do Paraná. A aquisição futura e eventual garantirá a continuidade do fornecimento de merenda escolar de alta qualidade, cumprindo tanto as exigências legais quanto o compromisso com a melhoria das condições de vida dos agricultores familiares e dos estudantes beneficiados pelo programa



## **2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO II**

**2.1.** Esta contratação está prevista no PAC (Plano Anual de Contratações) do Município de Três Barras do Paraná, em total conformidade com as diretrizes estratégicas definidas pela Gestão Municipal para o exercício vigente. O planejamento contempla a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, alinhando-se com as políticas públicas que incentivam o desenvolvimento local e regional, além de assegurar o cumprimento das exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esse alinhamento não só reforça o compromisso da administração com a qualidade da alimentação escolar, mas também promove a valorização dos produtores locais, garantindo uma alimentação saudável e nutritiva para os alunos.

**2.2.** A execução deste processo licitatório não apenas atende à necessidade de um abastecimento contínuo e eficiente das escolas e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), mas também se integra às metas de eficiência e sustentabilidade do planejamento administrativo. Ao priorizar a agricultura familiar, o Município contribui para a inclusão social e econômica dos pequenos produtores, fortalecendo a economia rural e assegurando um fornecimento adequado de produtos alimentícios frescos e de qualidade, essenciais para o bem-estar dos estudantes. O sistema de credenciamento adotado garante igualdade de oportunidades para os produtores e empreendedores rurais, permitindo-lhes comercializar suas produções de forma justa e transparente, o que reforça ainda mais a conexão entre a administração pública e a comunidade local.

## **3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO III**

**3.1.** Os produtos fornecidos devem atender a uma série de requisitos técnicos e legais, garantindo que a prestação de serviços de alimentação escolar seja de qualidade, segura e adequada às necessidades nutricionais dos alunos. Entre esses requisitos, destaca-se a exigência de que os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar estejam em perfeito estado de limpeza e sanidade, isentos de qualquer tipo de contaminação ou impurezas que possam comprometer a saúde dos estudantes. O cumprimento rigoroso dessas normas é fundamental para assegurar que os alimentos oferecidos estejam em conformidade com as regulamentações da vigilância sanitária.

**3.2.** Além das condições sanitárias, os produtos devem seguir especificações técnicas detalhadas, como características de qualidade, frescor e validade, de modo a garantir que os alimentos fornecidos estejam dentro dos padrões estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses requisitos incluem a entrega de alimentos frescos, processados de maneira segura, com rotulagem adequada que identifique o produto, o fornecedor e o prazo de validade,



assegurando a transparência e a rastreabilidade dos alimentos consumidos nas escolas e nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

**3.3.** Ademais, os fornecedores credenciados deverão estar em conformidade com todas as obrigações legais e contratuais, garantindo a logística adequada para o transporte e entrega dos produtos dentro dos prazos estabelecidos. A frequência das entregas deverá ser compatível com o consumo diário das escolas, evitando desperdícios e garantindo a frescura dos alimentos. O cumprimento desses requisitos de contratação assegura não apenas a qualidade dos gêneros alimentícios, mas também o fortalecimento do relacionamento entre o Município de Três Barras do Paraná e os pequenos produtores locais, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar.

#### **4. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO IV**

**4.1.** A Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná, após uma avaliação minuciosa das necessidades de abastecimento alimentar para compor a merenda escolar, estimou a necessidade de contratação de gêneros alimentícios. Essa estimativa foi elaborada com base em uma análise criteriosa da quantidade de alunos atendidos atualmente, bem como na projeção de crescimento da demanda, considerando a possível ampliação do ensino em período integral nas unidades escolares. Tal avaliação leva em conta não apenas o número de refeições diárias, mas também a garantia de qualidade e diversidade nutricional, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

**4.2.** Assim, o objeto desta aquisição deverá cumprir rigorosamente as especificações técnicas estabelecidas, que incluem exigências quanto à qualidade, frescura e segurança dos alimentos. Além disso, as quantidades devem atender à demanda projetada, conforme detalhado na tabela abaixo, assegurando o fornecimento adequado e contínuo dos produtos necessários para a preparação das refeições nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs).

##### **LOTE 01: FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁXIMO | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|------|---|-------|------|--------------------|--------------------|
| 1    | ALFACE: TIPO CRESPA OU LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, FRESCAS E SÃS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PONTOS AMARELADOS E APODRECIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS (AMASSADAS) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU EM CAIXAS VAZADAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. PÉ COM PESO MÍNIMO DE 300 | PÉ    | 6024 | 3,77               | 22.710,48          |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

|   |  |             |      |       |          |
|---|--|-------------|------|-------|----------|
|   | GRAMAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.  |             |      |       |          |
| 2 | BATATA DOCE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÂS. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS PRETOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, FORA DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.   | QUILO       | 480  | 4,47  | 2.145,60 |
| 3 | BETERRABA: TAMANHO MÉDIO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO OU DANIFICADO.  | QUILO       | 1524 | 4,40  | 6.705,60 |
| 4 | BRÓCOLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÂOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM TALOS E FOLHAS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E PULGÕES. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.   | QUILO       | 336  | 11,80 | 3.964,80 |
| 5 | CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÂS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHAS E/OU DANIFICADAS.  | QUILO       | 1500 | 4,46  | 6.690,00 |
| 6 | CHEIRO VERDE (TEMPERO VERDE- SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA, MAÇO CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA EM PARTES IGUAIS OU APROXIMADAS (METADE SALSINHA E METADE CEBOLINHA). NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS DE PRODUTO, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO (SAQUINHO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.   | MAÇO (300g) | 1032 | 4,16  | 4.293,12 |
| 7 | COUVE-FLORES DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, SÂS E BEM DESENVOLVIDAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (SEM AS FOLHAS) COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATOXICOS PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. | Quilo       | 144  | 11,13 | 1.602,72 |
| 8 | COUVE-FOLHA, DO TIPO MANTEIGA, FRESCAS E SÂS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO, AMARELADO E/OU DANIFICADO.   | MAÇO (400G) | 720  | 5,20  | 3.744,00 |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |  |             |      |      |           |
|----|--|-------------|------|------|-----------|
| 9  | ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. AS FOLHAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITAS, LARVAS OU PULGÕES. ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, PESANDO NO MÍNIMO 150 CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EM CASO DE ESTAREM MURCHOS OU COM PULGÕES OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO.  | MAÇO        | 156  | 5,40 | 842,40    |
| 10 | MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: TIPO BRANCA OU AMARELA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DESCASCADA, LIMPA, EMBALADA E CONGELADA, E DE BOM COZIMENTO E SEM MANCHAS ESCURECIDAS E SEM FIAPOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG E ETIQUETADOS CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO (COLHEITA E EMBALAGEM), DATA DE VALIDADE. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO NAO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADA E EM CAIXAS TÉRMICAS OU APRESENTANDO MANCHAS ESCURECIDAS OU NÃO TIVER UM BOM COZIMENTO (PARTES DURAS).   | QUILO       | 1032 | 8,55 | 8.823,60  |
| 11 | MELANCIA, POLPA VERMELHA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO OU MURCHAS. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO ("VERDE"), MURCHO OU APODRECIDA.   | QUILO       | 1230 | 3,70 | 4.551,00  |
| 12 | ORA-PRO-NOBIS, IN NATURA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, COM 200 GRAMAS DO PRODUTO. CONTENDO ETIQUETA COM NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO E PESO.  | MAÇO (200G) | 204  | 7,66 | 1.562,64  |
| 13 | REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVO) E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CABEÇA BEM FECHADA/FIRME. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E SEM FOLHAS SOLTAS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: SACOS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATOXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.  | QUILO       | 3024 | 4,32 | 13.063,68 |
| 14 | TOMATE: TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃS, ESTAR FIRMES E COMPACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE RACHADURAS E CORTES, NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO (NÃO MUITO VERDES NEM MUITO MADUROS). EMBALADOS ADEQUADAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ESTAREM MURCHOS, COM PARTES ESTRAGADAS E QUE NAO ATENDAM AO DESCRITIVO. | QUILO       | 3720 | 7,26 | 27.007,20 |
| 15 | MILHO VERDE EM ESPIGA, SEM PALHA E SEM CABELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS ESPIGAS DEVERÃO ESTAR BEM GRANADAS, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MÉDIA DE 4 A 5 ESPIGAS POR KG. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.  | QUILO       | 600  | 8,90 | 5.340,00  |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

|                      |  |       |     |                       |          |
|----------------------|--|-------|-----|-----------------------|----------|
| 16                   | PEPINO JAPONÊS, 1ª QUALIDADE, FIRME, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, FIRMES, SEM PARTES AMOLECIDAS, MURCHAS OU ESTRAGADAS/APODRECIDAS, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. EMBALADA EM SAQUINHOS PLÁSTICOS OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. | QUILO | 672 | 7,28                  | 4.892,16 |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |  |       |     | <b>R\$ 117.939,00</b> |          |

**LOTE 02: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**

| ITEM                 | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁXIMO   | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|----------------------|---|-------|------|----------------------|--------------------|
| 17                   | FEIJÃO CARIOCA, SAFRA NOVA, CLASSE CORES, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS DE PREFERENCIA TERMOS OLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS E PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU PRODUTO COM CARUNCHOS OU EXCESSO DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | QUILO | 468  | 6,33                 | 2.962,44           |
| 18                   | FEIJÃO PRETO, SAFRA NOVA, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS, DE PREFERENCIA TERMO SOLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS, COM CARUNCHOS OU NEXCESSO DE SUJIDADES E FORA DO PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                          | QUILO | 1536 | 8,24                 | 12.656,64          |
| 19                   | FUBÁ/FARINHA DE MILHO: FARINHA DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, NÃO SER PRÉ-COZIDO. SER ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. POR SE TRATAR DE FARINHA DE MILHO FABRICADA POR AGRICULTOR FAMILIAR, A OBRIGATORIEDADE DO ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ACIDO FÓLICO NÃO SE APLICA A ESTE PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXÍCA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO APRESENTANDO NOME FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. OBS: POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO                                      | QUILO | 1116 | 4,54                 | 5.066,64           |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |   |       |      | <b>R\$ 20.685,72</b> |                    |

**LOTE 03: FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁXIMO | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|------|--------------------------|-------|------|--------------------|--------------------|
|------|--------------------------|-------|------|--------------------|--------------------|



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |      |        |           |
|----|---|-------|------|--------|-----------|
| 20 | MACARRÃO CASEIRO COM OVOS. A MASSA DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS DE GALINHA CAIPIRA (DE PREFERÊNCIA). FORMATO: TIPO ESPAGUETE FINO OU TALHARIN FINO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIAIS: A MASSA DEVE SER BEM FIRME E SECA E CONGELADA DE MODO QUE NÃO GRUDE NA HORA DO PREPARO, COLORAÇÃO AMARELADA, SABOR NÃO FARINÁCEO (OU SEJA, CONTER OVOS SUFICIENTE NA MASSA, DE MODO A DAR A COLORAÇÃO AMARELA E NÃO DEIXAR SABOR DE FARINHA). EMBALAGEM/ROTULAGEM: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1KG, ETIQUETADOS COM O NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, INGREDIENTES E PESO. OBS.: NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADO OU EMBOLE NO COZIMENTO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO | 804  | 19,14  | 15.388,56 |
| 21 | MASSA PARA MINI PIZZA MASSA FINA, CRESCIDA, PRÉ ASSADA E MACIA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 144  | 100,00 | 14.400,00 |
| 22 | PÃO CASEIRINHO (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 200 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO CONTER AÇÚCAR, PARA ATENDER AOS ALUNOS DE CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DISPOSTOS DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E CONTER RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 480  | 21,09  | 10.123,20 |
| 23 | PÃO CASEIRO (ESCOLAS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, AÇÚCAR, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO | 1212 | 16,34  | 19.804,08 |
| 24 | BOLACHA CASEIRA: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE  | QUILO | 486  | 36,58  | 17.777,88 |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |     |       |           |
|----|---|-------|-----|-------|-----------|
|    | LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  |       |     |       |           |
| 25 | BOLO DE FUBÁ, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, LEITE, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA), FERMENTO EM QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 590 | 34,37 | 20.278,30 |
| 26 | CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MANTEIGA, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MARGARINA SEM GORDURA TRANS OU MANTEIGA, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 462 | 19,67 | 9.087,54  |
| 27 | PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO. NÃO CONTER AÇÚCAR NOS PÃES DOS CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. (OBS: OS PÃES ENTREGUES NOS CMEIS DEVERÃO SER SEM AÇÚCAR). APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO                      | QUILO | 624 | 27,87 | 17.390,88 |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |     |        |           |
|----|---|-------|-----|--------|-----------|
| 28 | MASSA PARA MINI PIZZA SEM LEITE MASSA FINA, PRÉ ASSADA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE SOJA OU ÁGUA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. PARA ALUNOS INTOLERANTES A LACTOSE OU ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, COM A QUANTIDADE SOLICITADA. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 48  | 100,00 | 4.800,00  |
| 29 | BOLO SIMPLES DE LARANJA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, SUCO DE LARANJA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 480 | 31,82  | 15.273,60 |
| 30 | BOLO SIMPLES DE CENOURA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 480 | 34,04  | 16.339,20 |
| 31 | PÃO CASEIRINHO INTEGRAL: PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). SEM AÇÚCAR. DESTINADO A DIABÉTICOS E HIPERCOLESTEROLEMIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 12 UNIDADES POR PACOTE DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 84  | 22,16  | 1.861,44  |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|                      |  |       |     |                       |          |
|----------------------|--|-------|-----|-----------------------|----------|
| 32                   | CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, ZERO LACTOSE, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA (MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS (COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO | 30  | 25,35                 | 760,50   |
| 33                   | BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTES INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA ZERO LACTOSE, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE ZERO LACTOSE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO | 24  | 49,29                 | 1.182,96 |
| 34                   | BOLO DE FUBÁ ZERO LACTOSE, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCADO), OVOS, LEITE ZERO LACTOSE, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO | 24  | 32,25                 | 774,00   |
|                      | BOLO TIPO NEGA MALUCA, ZERO LACTOSE, FEITO COM CACAU, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, ÓLEO, CACAU EM PÓ 100% CACAU E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO.  | QUILO | 260 | 35,40                 | 9.204,00 |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |  |       |     | <b>R\$ 174.446,14</b> |          |



**LOTE 04: FORNECIMENTO DE IOGURTE E LEITE INTEGRAL**

| ITEM                               | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO   | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. MÁXIMO    | VALOR TOTAL MÁXIMO |
|------------------------------------|--|-------|------|-----------------------|--------------------|
| 36                                 | IOGURTE DE FRUTAS: PREPARADO PRONTO PARA BEBER, NOS SABORES DIVERSOS COMO MORANGO, PÊSSEGO, COCO, PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR E PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE POLIETILENO ATÓXICO LEITOSO, PESO LÍQUIDO DE 1000 G (OU 1 LITRO). DEVE CONTER NO RÓTULO NOME DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, LOTE. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO NO SIM, SIP, SIF OU SISB. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A CADA REMESSA A NUTRICIONISTA DA SEMED PASSARÁ O PEDIDO SOLICITANDO UM SABOR. POR SER PRODUTO PERECÍVEL, O TRANSPORTE EM CADA INSTITUIÇÃO DE ENSINO TEM QUE SER EM AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | LITRO | 2990 | 8,82                  | 26.371,80          |
| 37                                 | LEITE (BARRIGA MOLE) INTEGRAL PASTEURIZADO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES DE POLIETILENO IMPRESSO E ESTERILIZADO DE 1 LITRO, QUE CONTENHA EM SEU RÓTULO TABELA NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE. NÃO CONTER NENHUM ADITIVO, SOMENTE LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS.   | LITRO | 3360 | 6,74                  | 22.646,40          |
| <b>TOTAL DO LOTE</b>               |  |       |      | <b>R\$ 49.018,20</b>  |                    |
| <b>VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO</b> |  |       |      | <b>R\$ 362.089,06</b> |                    |

**5. LEVANTAMENTO DE MERCADO – ARTIGO 18, § INCISO V**

**5.1.** O levantamento de mercado realizado pela Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná teve como objetivo estabelecer um parâmetro confiável para o preço de referência, considerando a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. A pesquisa de preços buscou garantir uma ampla análise do mercado, contemplando diferentes fornecedores e fontes de informações públicas e privadas, o que assegura a competitividade e adequação aos preços praticados no mercado atual.

**5.2.** Para definir o preço de referência, foram realizadas consultas a diversas bases de dados e ferramentas de pesquisa, como contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e plataformas especializadas em preços públicos. As fontes utilizadas incluem:

- a)** Contratações similares em outros órgãos públicos;
- b)** Painel de Preços do Governo Federal;
- c)** Sistema Licitanet;
- d)** Portal de Compras Públicas;
- e)** Sistema BLL de compras;
- f)** Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

- g)** Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE/PR);
- h)** Portal da Transparência da Controladoria Geral da União (CGU) – Nota Fiscal Eletrônica (NFE);
- i)** Bolsa Nacional de Compras;
- j)** Cooperativas da Agricultura Familiar;
- k)** Atas de registro de preços municipais (nº 198/24, 112/24, 073/24);
- l)** CEASA – Cascavel.

5.3. O resultado desse levantamento proporcionou uma visão clara e atualizada dos preços praticados, assegurando que o valor de referência adotado para a contratação esteja alinhado com as práticas de mercado, promovendo transparência e economicidade na aquisição.

### **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI**

6.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em uma pesquisa de mercado abrangente, que considerou os preços praticados pelo comércio e as condições atuais de oferta e demanda. Essa análise foi realizada por meio de uma coleta sistemática de dados, garantindo que as informações refletissem a realidade do setor. Assim, o valor total estimado para a contratação dos serviços pela Secretaria Municipal de Educação de Três Barras do Paraná é de R\$ 362.069,06 (trezentos e sessenta e dois mil, oitenta e nove reais e seis centavos).

### **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO – ARTIGO 18, 1º INCISO VII**

7.1. A solução proposta para a contratação de gêneros alimentícios visa garantir a oferta de merenda escolar de qualidade nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil de Três Barras do Paraná, atendendo às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A contratação de produtos provenientes da agricultura familiar não apenas assegura a variedade e a frescura dos alimentos, mas também fortalece a economia local, promovendo a inclusão social e o desenvolvimento sustentável na região. Com uma seleção criteriosa de fornecedores e um sistema de controle de qualidade rigoroso, a iniciativa busca proporcionar refeições nutritivas e balanceadas, contribuindo para a saúde e o bem-estar dos alunos, além de respeitar as normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas.

### **8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, ° 1º INCISO VIII**

8.1. A análise da natureza do objeto da licitação indica que o parcelamento do objeto é viável e tecnicamente adequado. O fracionamento da contratação não gera complicações e não compromete o cumprimento dos objetivos estabelecidos. Além disso, a divisão em lotes e itens proporciona maior flexibilidade na escolha dos fornecedores, garantindo uma melhor qualidade dos produtos adquiridos.



## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS – ARTIGO 18, § 1º INCISO IX**

**9.1.** Um dos principais resultados esperados com a contratação de gêneros alimentícios da agricultura familiar é o fortalecimento do apoio aos agricultores e empreendedores familiares. Ao priorizar a compra desses produtos, o Município de Três Barras do Paraná não apenas atende à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), mas também impulsiona a produção local, contribuindo para a estabilidade e o crescimento econômico das famílias envolvidas na agricultura. Isso gera uma cadeia produtiva que beneficia tanto os fornecedores quanto a comunidade.

**9.2.** O desenvolvimento local é um objetivo central dessa iniciativa, pois a contratação de alimentos da agricultura familiar estimula a economia regional. Ao direcionar recursos para esses produtores, a administração pública promove um ciclo virtuoso que fortalece o mercado local, gerando emprego e renda. Esse incentivo à economia regional é essencial para criar um ambiente mais sustentável e autossuficiente, onde as comunidades têm acesso a produtos frescos e saudáveis, promovendo o bem-estar dos cidadãos.

**9.3.** Além do impacto econômico, a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade para a merenda escolar é um resultado imediato e significativo. A oferta de alimentos frescos e nutritivos é fundamental para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes, garantindo que tenham uma alimentação equilibrada. A qualidade da merenda escolar reflete diretamente no aprendizado e na concentração dos alunos, contribuindo para um ambiente educacional mais saudável e produtivo.

**9.4.** A diversificação do número de fornecedores também é um resultado desejado, pois evita a escassez de produtos e promove uma competição saudável entre os agricultores familiares. Com um maior número de fornecedores, é possível garantir um abastecimento contínuo e variado, reduzindo a dependência de poucos fornecedores e assegurando que as escolas tenham acesso a uma ampla gama de alimentos. Essa diversidade não apenas melhora a qualidade das refeições, mas também enriquece a experiência alimentar dos alunos.

**9.5.** Por fim, o ganho de mercado para os agricultores familiares representa uma oportunidade valiosa de expansão e sustentabilidade. Através do acesso a contratos públicos, esses produtores conseguem aumentar suas vendas e melhorar sua rentabilidade. Essa mudança não apenas fortalece a economia local, mas também contribui para a preservação de práticas agrícolas sustentáveis e a valorização da cultura alimentar regional. Assim, a iniciativa se torna um passo importante para um futuro mais justo e equilibrado, beneficiando tanto a comunidade quanto os produtores.



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**10. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º, INCISO X**

**10.1.** Neste momento, não há providências adicionais a serem tomadas, pois todas as medidas necessárias já foram devidamente implementadas e estão em conformidade com as diretrizes estabelecidas.

**11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES – ARTIGO 18, § 1º INCISO XI**

**11.1.** Atualmente, não existem contratações correlatas ou interdependentes relacionadas a este processo licitatório.

**12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS – ARTIGO 18, § 1º INCISO XII**

**12.1.** O Município de Três Barras do Paraná apoia todas as iniciativas de preservação ambiental e, neste contexto, não foram identificados impactos ambientais significativos associados a esta contratação.

**13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO – ARTIGO 18, § 1º INCISO XIII**

**13.1.** O credenciamento se apresenta como a alternativa mais viável para a contratação, pois possibilita a participação de todos os potenciais fornecedores, promovendo a concorrência e a transparência no processo. Dessa forma, recomenda-se a imediata continuidade do processo de credenciamento, a fim de assegurar que a administração pública possa atender suas demandas de maneira eficiente e inclusiva.



CAPITAL DO FELIZ

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO VII - DECLARAÇÃO CONJUNTA**

A empresa XXXX, inscrita no CNPJ sob N° XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com endereço em XXXX, na cidade de XXX, telefone XXX, e-mail XXX, neste ato, representado por seu procurador legal, para realização de todos os atos do credenciamento, o Sr. XXXX, portador do RG N° XX.XXX.XXX-XX, CPF sob N° XXX.XXX.XXX-XX, assim DECLARA:

- a) Declara conhecer e aceitar as condições constantes neste Edital de Licitação e seus Anexos, que atende plenamente aos requisitos de habilitação e proposta e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- b) Declara sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente Processo Licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) Declara que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- d) Declara que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- e) Declara que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- f) Declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- g) Declara que em seu quadro societário não compõe nenhum integrante que tenha parentesco com pessoas pertencentes ao quadro de funcionários Município de Três Barras do Paraná e suas autarquias, por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, conforme dispõe a Lei Orgânica do Município;
- h) Declara que está enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte e que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar N° 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n° 14.133/21 (*Exceto Pessoa Física*);



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- i) Declara, sob as penas da Lei, que não foi declarada inidônea e não está impedida de participar de licitação em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal.
- j) Declara, que está obrigada a informar a Contratante os fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação, quando de sua ocorrência.

**REPRESENTANTE LEGAL**

Carimbo e Assinatura



CAPITAL DO FÊLIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**ANEXO VIII - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº  
XX/2024**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 96/2024**

CONTRATO ADMINISTRATIVO DE PRESTAÇÃO  
DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O  
**MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ E**  
XX

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida Brasil, 245, centro, Três Barras do Paraná/PR, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/MF) sob o Nº 78.121.936/0001-68, neste ato representado pelo Prefeito municipal, abaixo assinado, **Sr. GERSO FRANCISCO GUSSO**, inscrito no CPF/MF sob Nº 409.XXX.XXX-59 e portador da Carteira de Identidade Nº 902.XXX.XXX-2 SSP/RS, residente e domiciliado nesta cidade de Três Barras do Paraná/PR, doravante designado **CONTRATANTE**, de um lado e, de outro, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX** pessoa (jurídica ou física) de direito privado, estabelecida na Rua XXXX, nº XX, inscrita no [Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro Nacional de Pessoas Físicas (CPF)] sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada por, ao fim assinado, **Sr. XXXX** inscrito no CPF nº XXX.XXX.XXX-XX e portador do RG Nº X.XXX.XXX-XX SSP/PR, doravante designada **CONTRATADA**;

Estando às partes sujeitas as normas das Leis Federal Nº 14.133/21, AJUSTAM o presente **CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL**, em decorrência da Licitação CREDENCIAMENTO, forma PRESENCIAL Nº 03/2024, mediante as seguintes cláusulas e condições.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

*Artigo 92, incisos I, II, III e IV da Lei Nº 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O presente contrato tem como objeto a CREDENCIAMENTO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, DESTINADO AO ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS E CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

**PARAGRAFO SEGUNDO** – Os serviços deverão atender rigorosamente as exigências técnicas constantes no Termo de Referência do Credenciamento nº 03/2024.

**PARAGRAFO TERCEIRO** - Os serviços deverão ser prestados em estrita obediência ao presente Contrato, devendo ser observadas integral e rigorosamente as necessidades da CONTRATANTE, assim como ao que dispõe o Edital do Credenciamento nº 03/2024 e seus anexos.

**PARAGRAFO QUARTO** - O pagamento de quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto do presente contrato correrá por conta exclusiva da CONTRATADA, demais encargos inerentes a completa execução do presente contrato.

**PARAGRAFO QUINTO** – O presente contrato seguirá o regime de execução POR PREÇOS DEFINIDOS EM EDITAL DO CREDENCIAMENTO Nº 03/2024.

**CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO**

*Artigo 92, inciso V da Lei 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATADA se obriga a entregar os produtos conforme as especificações da tabela a seguir, objeto deste Contrato, pelos seguintes valores:

**LOTE 01: FORNECIMENTO DE PRODUTOS HORTÍCOLAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|---|-------|------|-------------|-------------|
| 1    | ALFACE: TIPO CRESPA OU LISA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, FRESCAS E SÁS, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, PONTOS AMARELADOS E APODRECIDOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS (AMASSADAS) ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES OU EM CAIXAS VAZADAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. PÉ COM PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO. | PÉ    |      | 3,77        |             |
| 2    | BATATA DOCE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÁS. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADAS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS PRETOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS LIMPAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, FORA DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.  | QUILO |      | 4,47        |             |
| 3    | BETERRABA: TAMANHO MÉDIO E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS E APROVEITÁVEIS. EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO OU DANIFICADO.   | QUILO |      | 4,40        |             |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

|    |  |             |  |       |  |
|----|--|-------------|--|-------|--|
| 4  | BRÓCOLIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, SEM TALOS E FOLHAS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E PULGÕES. EMBALAGEM/ ROTULAGEM: EMBALAR EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.  | QUILO       |  | 11,80 |  |
| 5  | CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, MURCHAS E/OU DANIFICADAS.   | QUILO       |  | 4,46  |  |
| 6  | CHEIRO VERDE (TEMPERO VERDE- SALSA E CEBOLINHA) IN NATURA, MAÇO CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA EM PARTES IGUAIS OU APROXIMADAS (METADE SALSINHA E METADE CEBOLINHA). NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. APRESENTAÇÃO EM MAÇOS COM NO MÍNIMO 300 GRAMAS DE PRODUTO, EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO (SAQUINHO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.  | MAÇO (300g) |  | 4,16  |  |
| 7  | COUVE-FLORES DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS, SÃS E BEM DESENVOLVIDAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS (SEM AS FOLHAS) COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATOXICOS PRÓPRIO PARA ALIMENTOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.  | Quilo       |  | 11,13 |  |
| 8  | COUVE-FOLHA, DO TIPO MANTEIGA, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTOS DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E PULGÕES. EMBALADAS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO DE APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO, AMARELADO E/OU DANIFICADO.  | MAÇO (400G) |  | 5,20  |  |
| 9  | ESPINAFRE DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃOS. AS FOLHAS DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTAS E FIRMES. ISENTAS DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. SEM PARASITAS, LARVAS OU PULGÕES. ISENTAS DE ODOR E SABOR ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, PESANDO NO MÍNIMO 150 CADA MAÇO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EM CASO DE ESTAREM MURCHOS OU COM PULGÕES OU IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO.  | MAÇO        |  | 5,40  |  |
| 10 | MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: TIPO BRANCA OU AMARELA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, DESCASCADA, LIMPA, EMBALADA E CONGELADA, E DE BOM COZIMENTO E SEM MANCHAS ESCURECIDAS E SEM FIAPOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EM PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1 KG E ETIQUETADOS CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE PROCESSAMENTO (COLHEITA E EMBALAGEM), DATA DE VALIDADE. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO NAO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADA E EM CAIXAS TÉRMICAS OU APRESENTANDO MANCHAS ESCURECIDAS OU NÃO TIVER UM BOM COZIMENTO (PARTES DURAS). | QUILO       |  | 8,55  |  |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|                      |  |             |  |            |  |
|----------------------|--|-------------|--|------------|--|
| 11                   | MELANCIA, POLPA VERMELHA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTAS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO OU MURCHAS. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO ("VERDE"), MURCHO OU APODRECIDA.   | QUILO       |  | 3,70       |  |
| 12                   | ORA-PRO-NOBIS, IN NATURA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FRESCAS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS E PULGÕES. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, COM 200 GRAMAS DO PRODUTO. CONTENDO ETIQUETA COM NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO E PESO.  | MAÇO (200G) |  | 7,66       |  |
| 13                   | REPOLHO VERDE. DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS (NOVO) E SÃOS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, CABEÇA BEM FECHADA/FIRME. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS AMARELADOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E SEM FOLHAS SOLTAS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: SACOS PLÁSTICAS TRANSPARENTES ATOXICOS OU CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO FORA DO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, MURCHO E/OU DANIFICADO.  | QUILO       |  | 4,32       |  |
| 14                   | TOMATE: TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCOS E SÃS, ESTAR FIRMES E COMPACTOS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, LIVRE DE RACHADURAS E CORTES, NÃO DEVEM ESTAR MURCHOS. DEVEM ESTAR ÍNTEGROS, COM TODAS AS PARTES APROVEITÁVEIS E COMESTÍVEIS, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PONTOS AMOLECIDOS OU APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO (NÃO MUITO VERDES NEM MUITO MADUROS). EMBALADOS ADEQUADAMENTE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE ESTAREM MURCHOS, COM PARTES ESTRAGADAS E QUE NÃO ATENDAM AO DESCRITIVO. | QUILO       |  | 7,26       |  |
| 15                   | MILHO VERDE EM ESPIGA, SEM PALHA E SEM CABELO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS ESPIGAS DEVERÃO ESTAR BEM GRANADAS, FRESCAS E SÃS. NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO. INTACTOS, COM TODAS AS PARTES COMESTÍVEIS APROVEITÁVEIS, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO ESTAR DANIFICADOS POR LESÕES QUE AFETEM SUA APARÊNCIA E UTILIZAÇÃO. ISENTO DE PONTOS APODRECIDOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MÉDIA DE 4 A 5 ESPIGAS POR KG. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO EM QUANTIDADE CONFORME SOLICITAÇÃO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS E POUCO APROVEITAMENTO DO PRODUTO.  | QUILO       |  | 8,90       |  |
| 16                   | PEPINO JAPONÊS, 1ª QUALIDADE, FIRME, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE-ESCURA SEM MANCHAS OU PERFURAÇÕES, FIRMES, SEM PARTES AMOLECIDAS, MURCHAS OU ESTRAGADAS/APODRECIDAS, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. EMBALADA EM SAQUINHOS PLÁSTICOS OU EM CAIXAS PLÁSTICAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PARTES ESTRAGADAS, PRODUTO MURCHO E/OU DANIFICADO.   | QUILO       |  | 7,28       |  |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |  |             |  | <b>R\$</b> |  |

**LOTE 02: FORNECIMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|--------------------------|-------|------|-------------|-------------|
|------|--------------------------|-------|------|-------------|-------------|



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

|                      |   |       |  |            |  |
|----------------------|---|-------|--|------------|--|
| 17                   | FEIJÃO CARIOCA, SAFRA NOVA, CLASSE CORES, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS DE PREFERENCIA TERMOS OLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS E PRAZO DE VALIDADE VENCIDO OU PRODUTO COM CARUNCHOS OU EXCESSO DE SUJIDADES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | QUILO |  | 6,33       |  |
| 18                   | FEIJÃO PRETO, SAFRA NOVA, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS E SÃOS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, MOFO, CARUNCHOS, INSETOS MORTOS OU VIVOS OU QUALQUER OUTRO TIPO DE PRAGA, E NÃO DEVERÁ CONTER MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. EMBALAGENS PLÁSTICAS REFORÇADAS, BEM VEDADAS, DE PREFERENCIA TERMO SOLDADAS, CONTENDO 1 KG. ROTULAGEM CONTENDO NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, PESO, DATA COLHEITA E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS, COM CARUNCHOS OU NEXCESSO DE SUJIDADES E FORA DO PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.                          | QUILO |  | 8,24       |  |
| 19                   | FUBÁ/FARINHA DE MILHO: FARINHA DE MILHO SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO TORRADO E PENEIRADO, NA COR AMARELA, NÃO SER PRÉ-COZIDO. SER ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. POR SE TRATAR DE FARINHA DE MILHO FABRICADA POR AGRICULTOR FAMILIAR, A OBRIGATORIEDADE DO ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ACIDO FÓLICO NÃO SE APLICA A ESTE PRODUTO. EMBALAGEM/ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATOXICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG, COM RÓTULO APRESENTANDO NOME FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. OBS: POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO                                       | QUILO |  | 4,54       |  |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |   |       |  | <b>R\$</b> |  |

**LOTE 03: FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO  | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|---|-------|------|-------------|-------------|
| 20   | MACARRÃO CASEIRO COM OVOS. A MASSA DEVERÁ CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E OVOS DE GALINHA CAIPIRA (DE PREFERÊNCIA). FORMATO: TIPO ESPAGUETE FINO OU TALHARIN FINO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIAIS: A MASSA DEVE SER BEM FIRME E SECA E CONGELADA DE MODO QUE NÃO GRUDE NA HORA DO PREPARO, COLORAÇÃO AMARELADA, SABOR NÃO FARINÁCEO (OU SEJA, CONTER OVOS SUFICIENTE NA MASSA, DE MODO A DAR A COLORAÇÃO AMARELA E NÃO DEIXAR SABOR DE FARINHA). EMBALAGEM/ROTULAGEM: PACOTES PLÁSTICOS TRANSPARENTES CONTENDO 1KG, ETIQUETADOS COM O NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, INGREDIENTES E PESO. OBS.: NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO CHEGUE NA UNIDADE CONGELADO OU EMBOLE NO COZIMENTO.APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO |      | 19,14       |             |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FÉLÍÃO

|    |   |       |  |        |  |
|----|---|-------|--|--------|--|
| 21 | MASSA PARA MINI PIZZA MASSA FINA, CRESCIDA, PRÉ ASSADA E MACIA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO |  | 100,00 |  |
| 22 | PÃO CASEIRINHO (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 200 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGENEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. NÃO CONTER AÇÚCAR, PARA ATENDER AOS ALUNOS DE CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, DISPOSTOS DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E CONTER RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO |  | 21,09  |  |
| 23 | PÃO CASEIRO (ESCOLAS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGENEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, AÇÚCAR, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. MANTER A QUALIDADE EM TODAS AS ENTREGAS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO |  | 16,34  |  |
| 24 | BOLACHA CASEIRA: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO, LEITE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO |  | 36,58  |  |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |   |       |  |        |  |
|----|---|-------|--|--------|--|
| 25 | BOLO DE FUBÁ, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAVO), OVOS, LEITE, GORDURA (ÓLEO OU MANTEIGA), FERMENTO EM QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO |  | 34,37  |  |
| 26 | CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MANTEIGA, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MARGARINA SEM GORDURA TRANS OU MANTEIGA, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO |  | 19,67  |  |
| 27 | PÃO CASEIRO SEM AÇÚCAR (CMEIS): PRODUTO FRESCO, MACIO E BEM ASSADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE COM MIOLO BRANCO E CASCA DE COR SUAVEMENTE DOURADA E HOMOGÊNEA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO. NÃO CONTER AÇÚCAR NOS PÃES DOS CMEIS. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, CONTENDO 1 UNIDADE POR PACOTE, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, E LISTA DE INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. (OBS: OS PÃES ENTREGUES NOS CMEIS DEVERÃO SER SEM AÇÚCAR). APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO                      | QUILO |  | 27,87  |  |
| 28 | MASSA PARA MINI PIZZA SEM LEITE MASSA FINA, PRÉ ASSADA. A MASSA DEVERÁ SER FURADA ANTES DE ASSAR PARA NÃO LEVANTAR BOLHAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, LEITE DE SOJA OU ÁGUA, OVOS, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL. PARA ALUNOS INTOLERANTES A LACTOSE OU ALÉRGICOS A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. A MASSA PRECISA SER MACIA, TAMANHO MÉDIO DE 7 A 8 CM DE DIÂMETRO A UNIDADE CORTADAS UNIFORMEMENTE, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 GRAMAS A UNIDADE. (EM TORNO DE 25 UNIDADES POR KG) PROIBIDO O USO DE AÇÚCAR E DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, COM A QUANTIDADE SOLICITADA. DEVENDO CONTER O NOME DO PRODUTOR, NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E INGREDIENTES. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE MASSA MUITO SECA OU TORRADA/QUEIMADA OU CRUA. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO   | QUILO |  | 100,00 |  |



*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|    |  |       |  |       |  |
|----|--|-------|--|-------|--|
| 29 | BOLO SIMPLES DE LARANJA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAMO), OVOS, SUCO DE LARANJA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO |  | 31,82 |  |
| 30 | BOLO SIMPLES DE CENOURA SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCAMO), OVOS, CENOURA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO |  | 34,04 |  |
| 31 | PÃO CASEIRINHO INTEGRAL: PRODUTO FRESCO, MACIO, BEM ASSADO, NÃO BATUMADO, PESANDO APROXIMADAMENTE 40 G CADA UNIDADE, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA (ÓLEO OU BANHA), SAL, ÁGUA E FERMENTO BIOLÓGICO. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES OU OUTROS ADITIVOS). SEM AÇÚCAR. DESTINADO A DIABÉTICOS E HIPERCOLESTEROLEMIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DE PÃES COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR À DATA DE ENTREGA, PÃES MAL ASSADOS, QUEIMADOS, AMASSADOS, ACHATADOS E BATUMADOS COM ASPECTO MASSA PESADA E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO PRÓPRIO PARA ALIMENTOS, COM 12 UNIDADES POR PACOTE DE MODO QUE NÃO SE AMASSEM, E RÓTULO COM NOME DO PRODUTO E DO PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E INGREDIENTES E/OU INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. POR SER PRODUTO PROCESSADO DA AGRICULTURA FAMILIAR, NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  | QUILO |  | 22,16 |  |
| 32 | CUCA CASEIRA SEM RECHEIO, ZERO LACTOSE, PRODUTO FRESCO (FEITO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. A MASSA DEVE CONTER NO MÍNIMO TAIS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA (MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, ÁGUA, OVOS, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E ESPECIARIAS (ERVA DOCE). FAROFA DEVE CONTER AÇÚCAR, MANTEIGA OU MARGARINA ZERO LACTOSE, FARINHA DE TRIGO. A CUCA PRECISA SER BEM CRESCIDA (NÃO BATUMADA) E BEM ASSADA. PROIBIDO USO DE ADOÇANTE, E DE QUALQUER OUTRO ADITIVO (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIES, MELHORADOR DE FARINHAS E AROMATIZANTES). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO UMA UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS POR PACOTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: NO CASO DO PRODUTO COM FABRICAÇÃO SUPERIOR A UM DIA ANTERIOR A DATA DE ENTREGA, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, AMASSADAS, ACHATADAS E "BATUMADAS COM ASPECTO DE MASSA PESADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS (COM MANCHAS DE MOFO). OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO (LICENÇA SANITÁRIA) DA VIGILÂNCIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO | QUILO |  | 25,35 |  |
| 33 | BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO, COM OS SEGUINTE INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS DE GALINHA, MANTEIGA ZERO LACTOSE, SAL AMONÍACO E/OU FERMENTO,  | QUILO |  | 49,29 |  |



**Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná**  
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FELIÃO

|                      |   |       |  |            |  |
|----------------------|---|-------|--|------------|--|
|                      | LEITE ZERO LACTOSE. SEM COBERTURA E TAMANHO UNIFORME (MÉDIA DE 35 GRAMAS A UNIDADE). SABOR CONDIZENTE AO APROVADO NA AMOSTRA, TENDO TEXTURA LEVE E MACIA. NAS REMESSAS PODERÁ SER PEDIDO PARA COLOCAR RASPAS DE LIMÃO, ERVA DOCE OU COCO RALADO NA MASSA. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, CONTENDO 1 KG DO PRODUTO POR PACOTE, SENDO ACONDICIONADOS DE FORMA QUE NÃO QUEBRE DURANTE O TRANSPORTE. RÓTULO CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. OBS.: POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO, APRESENTANDO MANCHAS DE MOFO, OU QUE ESTEJAM CRUS, BATUMADOS OU QUEIMADOS E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO  |       |  |            |  |
| 34                   | BOLO DE FUBÁ ZERO LACTOSE, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR (MISTURA DE BRANCO COM MASCADO), OVOS, LEITE ZERO LACTOSE, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO                | QUILO |  | 32,25      |  |
|                      | BOLO TIPO NEGA MALUCA, ZERO LACTOSE, FEITO COM CACAU, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: FRESCO, FEITO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA. CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, ÓLEO, CACAU EM PÓ 100% CACAU E FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. A MASSA DEVE ESTAR BEM ASSADA, SEM PEDAÇOS BATUMADOS OU QUEIMADO OU OLEOSO. ENTREGUE PORCIONADO (FATIAS/PEDAÇOS PADRONIZADOS - MÉDIA DE 60 GRAMAS CADA), NÃO AMASSADOS OU QUEBRADOS. EMBALAGEM/ROTULAGEM: DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO E PRODUTOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E INGREDIENTES E PESO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA E QUE POSSIBILITE TRANSPORTAR SEM QUE OS PEDAÇOS SE QUEBREM OU AMASSEM. POR SER PRODUTO PROCESSADO NECESSITA DE LAUDO/LICENÇA SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: CASO O PRODUTO NÃO SEJA FRESCO, ESTEJA ENDURECIDO OU BATUMADO, OU COM MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO. | QUILO |  | 35,40      |  |
| <b>TOTAL DO LOTE</b> |   |       |  | <b>R\$</b> |  |

**LOTE 04: FORNECIMENTO DE IOGURTE E LEITE INTEGRAL**

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO   | UNID. | QTDE | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|--|-------|------|-------------|-------------|
| 36   | IOGURTE DE FRUTAS: PREPARADO PRONTO PARA BEBER, NOS SABORES DIVERSOS COMO MORANGO, PÊSSEGO, COCO, PRODUZIDOS A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, AÇÚCAR E PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. APRESENTAÇÃO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE POLIETILENO ATÓXICO LEITOSO, PESO LÍQUIDO DE 1000 G (OU 1 LITRO). DEVE CONTER NO RÓTULO NOME DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE, LOTE. COM REGISTRO DE INSPEÇÃO NO SIM, SIP, SIF OU SISB. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A CADA REMESSA A NUTRICIONISTA DA SEMED PASSARÁ O PEDIDO SOLICITANDO UM SABOR. POR SER PRODUTO PERECÍVEL, O TRANSPORTE EM CADA INSTITUIÇÃO DE ENSINO TEM QUE SER EM AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | LITRO |      | 8,82        |             |



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

|                                |  |       |            |
|--------------------------------|--|-------|------------|
| 37                             | LEITE (BARRIGA MOLE) INTEGRAL PASTEURIZADO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES DE POLIETILENO IMPRESSO E ESTERILIZADO DE 1 LITRO, QUE CONTENHA EM SEU RÓTULO TABELA NUTRICIONAL E PRAZO DE VALIDADE. NÃO CONTER NENHUM ADITIVO, SOMENTE LEITE DE VACA INTEGRAL PASTEURIZADO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS. | LITRO | 6,74       |
| <b>TOTAL DO LOTE</b>           |  |       | <b>R\$</b> |
| <b>VALOR TOTAL DO CONTRATO</b> |  |       | <b>R\$</b> |

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Os preços serão fixos e irrevogáveis e deverão ser expressos em reais, limitando-se a duas casas decimais após a vírgula

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - É vedado o reajuste de preços durante o prazo de validade do Contrato, exceto em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista no art. 134 da Lei 14.133/21 ou de redução dos preços praticados no mercado.

**PARÁGRAFO QUARTO** - O quantitativo a ser registrado para cada credenciado se dará de acordo com as necessidades da Administração Pública Municipal.

**CLÁUSULA TERCEIRA - PAGAMENTO**

*Artigo 92, incisos VI, VIII e IX da Lei Nº 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a prestação dos serviços mediante conferência de quantidade pela Secretaria Municipal de Saúde, condicionados a apresentação da Nota Fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

*I - Atestado de recebimento emitido pelo órgão solicitante;*

*II - Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.*

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - O município de Três Barras do Paraná poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo prestador dos serviços.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Os recursos destinados ao pagamento do objeto de que trata o presente contrato são oriundos da rubrica orçamentária.

a) 09.01.12.361.0010.2.028.000.3.3.90.32.00

b) 09.01.12.361.0010.2.030.000.3.3.90.32.00

c) 09.02.12.365.0011.2.029.000.3.3.90.32.00

d) 09.02.12.365.0011.2.032.000.3.3.90.32.00

e) 09.03.12.367.0012.2.033.000.3.3.90.32.00

f) 09.04.12.366.0020.2.037.000.3.3.90.32.00



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná* ESTADO DO PARANÁ

**PARÁGRAFO QUINTO** - As faturas deverão ser apresentadas em 02 (Duas) vias, devidamente regularizadas nos seus aspectos formais e legais.

**PARÁGRAFO SEXTO** - Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos serviços executados.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Os pagamentos serão realizados através de transferência bancária, exclusivamente para a conta corrente da CONTRATADA.

**PARÁGRAFO OITAVO** - Caso se verifique erro na fatura, o pagamento será susado até que as providências pertinentes tenham sido tomadas por parte da CONTRATADA.

**PARÁGRAFO NONO** - Não se aplica matriz de risco ao presente contrato.

### **CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA**

*Artigo 92, incisos VII, XII, XIII da Lei N° 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O objeto tem como regime a execução dos serviços por valores definidos no Edital de Credenciamento N° 03/2024, e será executado pela CONTRATADA de acordo com o Termo de Referência, após Ordem de Serviço ou disponibilização de escala de trabalho expedida pelo órgão solicitante.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A vigência do presente contrato é de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias iniciando a partir da publicação do extrato do mesmo.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Os prazos contidos nesta cláusula poderão ser prorrogados, devidamente justificados e fundamentados e acatados pela Administração.

### **CLÁUSULA QUINTA - ENCARGOS DO CONTRATANTE**

*Artigo 92, incisos XIV da Lei N° 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATANTE se obriga, adicionalmente os encargos descritos no Edital do Credenciamento Presencial n° 03/2024 e seus anexos, os encargos a seguir:

- a) Promover, através de seu representante legal ou servidor designado, o acompanhamento e a fiscalização da prestação dos serviços sob todos os aspectos, especialmente em relação aos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio quaisquer indícios e falhas detectadas, comunicando imediatamente à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela;



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

- b)** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo estabelecido neste Contrato, de acordo com os serviços prestados, mediante apresentação de Nota Fiscal;
- c)** Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- d)** Dar condições para que a CONTRATADA execute fielmente e com qualidade os serviços objeto deste contrato.

### **CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

*Artigo 92, incisos XVI, XVII da Lei N° 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATADA se obriga, adicionalmente os encargos descritos no Edital do Credenciamento Presencial n° 03/2024 e seus anexos, os encargos a seguir:

- a) Executar e cumprir fielmente o Contrato em estrita conformidade com todas as disposições contidas no Edital e seus Anexos referentes ao Edital do Credenciamento Presencial n° 03/2024 e seus anexos;
- b) Possuir quantitativos suficientes para atender as necessidades da CONTRATANTE a partir da data de assinatura deste Contrato, de forma regular sem interrupções, observando todas as normas específicas da legislação vigente com referência a execução do objeto;
- c) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato, sem a prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;
- d) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) Comprovar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a quitação das obrigações trabalhistas, previdenciária, tributárias e fiscais, como condição à percepção do valor faturado;
- f) Enviar á CONTRATANTE Nota Fiscal com a discriminação dos serviços realizados;
- g) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que por ventura possam vir a ocorrer, nos termos da Lei;
- h) A CONTRATADA deverá apresentar-se sempre que a CONTRATANTE convocar;
- i) A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, independente da natureza, para o serviço contratado.

### **CLAUSULA SÉTIMA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

*CAPÍTULO II-B da Lei N° 14.133/2021*



CAPITAL DO FELÍCIO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATADA deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Impor sanções sobre uma empresa ou pessoa física, sob pena de inelegibilidade na forma da Lei, indefinidamente ou por prazo indeterminado, para a outorga de contratos financiados pela gestão municipal se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa ou pessoa física, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar de licitação ou da execução de contratos financiados com públicos.

### **CLÁUSULA OITAVA – PENALIDADES**

*Artigo 92, XIV da Lei N° 14.133/2021*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A CONTRATADA, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas às sanções legais, a saber:

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, nos termos do Artigo 156, § 2º da Lei N° 14.133/2021.



CAPITAL DO FELÍCIO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

- b) Impedimento de licitar e contratar**, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- c.1)** A sanção estabelecida no item “d” será precedida de análise jurídica, sendo sua aplicação de competência exclusiva de Secretário Municipal designado.
- d) Multa Moratória** de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso e/ou por descumprimento de obrigações fixadas neste Edital e em seus Anexos, limitados a 30% (trinta por cento) do valor contratual, sendo que a multa tem de ser recolhida pelo fornecedor no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação pelo Município de Três Barras do Paraná;
- e) Multa Compensatória** para as infrações descritas no Item “23.1.” do Edital no percentual de 0,5 % a 30 % do valor do Contrato, de acordo com a gravidade da infração.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - As sanções previstas nos itens anteriores poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe o Artigo 156, § 7º da Lei Nº 14.133/2021.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**PARÁGRAFO QUARTO** - A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante, nos termos do Artigo 156, § 9º da Lei Nº 14.333/2021.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a)** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b)** As peculiaridades do caso concreto;



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**PARÁGRAFO SEXTO** - Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, requererá a instauração de processo administrativo de responsabilização que assegure o contraditório e ampla defesa, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do Artigo 158 da Lei Nº 14.133/2021.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

**PARÁGRAFO OITAVO** - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

### **CLÁUSULA NONA – EXTINÇÃO**

*Art. 92, XIX da Lei 14.133/21*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O presente contrato poderá ser extinto de pleno direito, independentemente de notificação Judicial, nas seguintes hipóteses:

- a) Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;



CAPITAL DO FELIÃO

## *Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*

ESTADO DO PARANÁ

- f)** Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- g)** Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- h)** Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- i)** Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - No caso de a CONTRATANTE precisar recorrer a via Judicial para rescindir o presente contrato, ficará a CONTRATADA sujeita a multa convencional de 10% (dez por cento) do valor do contrato, além das perdas e danos, custas processuais e honorários advocatícios, estes fixados em 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

- a)** Nenhum equipamento fora do contratado poderá ser realizado, ainda que em caráter extraordinário, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.
- b)** Rescindido o contrato em razão do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, esta ficará impedida de participar de novos contratos com a CONTRATANTE, além das penalidades previstas na Lei 14.133/2021.
- c)** A CONTRATADA assume exclusiva responsabilidade pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes da execução deste contrato, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, comercial, civil ou fiscal, inexistindo solidariedade do MUNICÍPIO relativamente a esses encargos, inclusive os que eventualmente advirem de prejuízos causados a terceiros.
- d)** A CONTRATADA não poderá durante a vigência do contrato, descumprir o que estabelece o inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GERENCIA E FISCALIZAÇÃO**

*Artigo 117 da Lei 14.133/21*

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - O gerenciamento e a fiscalização da execução do objeto do presente contrato cabem à Secretaria Municipal de Saúde, que determinará o que for necessário para regularizar faltas ou defeitos e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal.



CAPITAL DO FELIÃO

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Fica designado como gestor deste contrato:

- a) ELIZA BORTOLANZA, Secretaria Municipal de Educação, CPF nº 034.XXX.XXX-70.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Ficam designados como fiscais deste contrato os seguintes servidores:

- a) **FISCAL TITULAR:** SIMONE REGINA BASSO BRANDINI, Nutricionista, CPF nº 032.XXX.XXX-20, fiscal titular;
- b) **FISCAL SUPLENTE:** EMANOELI MORESCHI MOREIRA, Assessora Técnica de Nível Superior, CPF nº 047.XXX.XXX-64, fiscal suplente.

**PARÁGRAFO QUARTO** - O fiscal titular será responsável pela fiscalização dos serviços realizados. Na ausência ou impossibilidade de atuação do fiscal titular descritos no parágrafo anterior, o fiscal suplente assumirá a função até o retorno do titular.

**PARÁGRAFO QUINTO** - Competirá ao responsável pela fiscalização acompanhar a execução conforme prescritos neste Contrato, inclusive com observância à qualidade, e verificando possíveis desacordos com as especificações do edital.

**PARÁGRAFO SEXTO** - Fica reservado à fiscalização, o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no edital e tudo o mais que se relacione com o fornecimento licitado, desde que não acarrete ônus para o Município ou modificação na contratação.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** - As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal do contrato, deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA, à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

**PARÁGRAFO OITAVO** - A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao cumprimento do objeto deste Contrato.

**PARÁGRAFO NONO** - A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante o Município ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implica em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo, ainda, o fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos apurados e imputados às falhas em suas atividades.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PARTES INTEGRANTES**

*Artigo 39, inciso I da Lei 14.133/2021*



CAPITAL DO FIEL

*Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná*  
ESTADO DO PARANÁ

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - As condições estabelecidas no Edital do Credenciamento Presencial nº 03/2024 e seus anexos e, na proposta apresentada pela empresa ora CONTRATADA, são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Incorporados a este contrato, mediante termos aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumidas pela CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos e normas gerais de serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - SUCESSÃO E FORO**

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - As partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro do mesmo a Comarca de Catanduvas, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas.

Três Barras do Paraná, XX de XXXX de 2024.

**MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ**  
GERSO FRANCISCO GUSSO  
Prefeito Municipal  
CONTRATANTE

**XXXX**  
Nome Completo  
Representante Legal  
CONTRATADA

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF: