



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



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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 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



CAPITAL DO FELTÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

ESTADO DO PARANÁ

5	CENOURA DE COR LARANJA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E SÁS. 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, SÁS 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 SÁS. 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 ODORE 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 SÁS. 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



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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
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
TOTAL DO LOTE				R\$ 117.939,00	

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	QUILO	468	6,33	2.962,44



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

CAPITAL DO FEIJÃO

	DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
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 ATÓXICA 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
TOTAL DO LOTE				R\$ 20.685,72	

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



CAPITAL DO FIEIÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

ESTADO DO PARANÁ

22	<p>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</p>	QUILO	480	21,09	10.123,20
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</p>	QUILO	590	34,37	20.278,30



CAPITAL DO FEIJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	MANCHAS DE MOFO E QUE NÃO ATENDA AO DESCRITIVO. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO				
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 SANITARIA) 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
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 SANITARIA) DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. APRESENTAR A FICHA TÉCNICA/RECEITA DO PRODUTO	QUILO	48	100,00	4.800,00



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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
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 ADOCANTE, 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
	BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE: PRODUTO FRESCO, FEITA NO DIA ANTERIOR DA ENTREGA, FORMATO ROSCA OU BASTÃO CONFORME				



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

33	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	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
TOTAL DO LOTE				R\$ 174.446,14	

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	LITRO	2990	8,82	26.371,80



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

	AMBIENTE REFRIGERADO (CARRO/CAIXAS TÉRMICAS). REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU PRAZO DE VALIDADE MENOR QUE QUINZE DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
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
TOTAL DO LOTE				R\$ 49.018,20	
VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO				R\$ 362.089,06	

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

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



CAPITAL DO FEIJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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.



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 hortifrúteis 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 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.

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.
- 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.

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 conterà 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 **ELETRÔNICA**.

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;



CAPITAL DO FEIJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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.

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 FEIJÃO

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, Secretaria Municipal de Educação, CPF nº 034.XXX.XXX-70.

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

- 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



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

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.

Três Barras do Paraná, 23 de setembro de 2024.

ELIZA BORTOLANZA
Secretária Municipal de Educação