



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 1 de 235)

EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Comissão de Contratação do **Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – Fundepar** torna público que realizará Audiência Pública nos seguintes termos:

AUDIÊNCIA PÚBLICA: 01/2024 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS	SESSÃO PÚBLICA POR VÍDEO CONFERÊNCIA DATA E HORA: ÀS 09 HORAS DO DIA 23/02/2024 Endereço eletrônico: www.fundepar.pr.gov.br/audienciapublica Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste Edital.
--	--

1 OBJETO

A presente Audiência Pública visa consultar fornecedores, associações e cooperativas da agricultura familiar, interessados em fornecer e/ou registrar preços por meio de pregão eletrônico, sistema registro de preços e chamamento público de gêneros alimentícios diversos, para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, intuindo atender a demanda dos estabelecimentos de ensino da rede pública estadual do Paraná, em observância ao art. 21 da Lei nº 14.133/2021 e art. 51 do Decreto nº 10.086/2022 e, considerando que o conjunto de licitações referentes à alimentação escolar para o exercício de 2024 ser de grande vulto.

2 OBJETIVOS

- Apresentar os produtos a serem adquiridos para a formação do cardápio escolar;
- Obter informações técnicas necessárias para orientar a elaboração do(s) edital(is);
- Apresentar os requisitos de habilitação nas modalidades utilizadas;
- Esclarecer eventuais dúvidas quanto aos critérios técnicos exigidos para habilitação;
- Ampliar a competitividade nos futuros certames licitatórios, sem prejuízo ao resultado pretendido pela aquisição;
- Apreciar as sugestões dos envolvidos no processo;
- Compilar as manifestações, contribuições e demais sugestões pertinentes ao tema;
- Aproximar o universo de possíveis fornecedores de gêneros alimentícios da Administração Pública.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 2 de 235)

3 RETIRADA DO EDITAL DA AUDIÊNCIA PÚBLICA E ANEXOS

O edital e anexos estão disponíveis na *internet*, nos sítios:

www.fundepar.pr.gov.br

www.comprasparana.pr.gov.br

Telefones: (41) 2117-8302 / 2117-8288

4 FORMA DE PARTICIPAÇÃO

a- Qualquer pessoa física ou jurídica que possua interesse em apresentar contribuições que venham a subsidiar esta Administração na formatação das futuras licitações, poderão apresentá-las na forma definida neste Edital de Audiência Pública.

b- Entende-se como contribuição qualquer sugestão de modificação, supressão ou acréscimo nos itens alimentícios que serão abaixo elencados e demais anexos, bem como outras informações que subsidiem o atendimento dos objetivos descritos no item 2 deste Edital que instrui o Protocolo N° 21.290.310-8. Audiência Pública N° 01/2024 – FUNDEPAR, sito à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, Curitiba/PR, CEP 80.035.050, fones (41) 2117-8302 e 2117-8288, e-mail closeed@fundepar.pr.gov.br

c- As contribuições e/ou questionamentos deverão ser dirigidos à Comissão de Contratação, a partir das 08 horas do dia 02/01/2024, até às 18 horas do dia 09/02/2024, para o e-mail – closeed@fundepar.pr.gov.br

4.1 Audiência Pública por vídeo conferência:

Pelo link informado no preâmbulo do edital o participante encontrará três opções para verificação/participação nesta Audiência Pública, que são:

- 1- Direcionamento ao e-mail da Comissão de Licitação para elaboração de credenciamento;
- 2- Direcionamento na data e horário acima indicados para participação como credenciado na sessão pública da audiência;
- 3- Direcionamento para participação como observador/ouvinte da sessão pública.

4.2 A Audiência Pública compreenderá 5 (cinco) etapas:

- 1- Abertura da sessão pública;
- 2- Credenciamento (apresentação dos credenciados);
- 3- Leitura das contribuições e respectivas considerações, se houver;
- 4- Debate, período no qual haverá interação entre a Comissão e os participantes, por áudio ou pelo *chat*;
- 5- Encerramento da sessão pública.

4.2.1 Abertura da sessão pública:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 3 de 235)

A sessão pública será formada pelos membros indicados na Portaria nº 373/2023 Fundepar, composta por integrantes da Comissão de Contratação, nutricionistas e demais colaboradores do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar e integrantes do Núcleo Interno de Informática, todos servidores do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – Fundepar.

4.2.2 Credenciamento:

Os interessados na participação ou no envio de contribuições nos termos da alínea “b” do item 4, deverão previamente se credenciar pelo e-mail closeed@fundepar.pr.gov.br até 2 (dois) dias úteis anteriores à data de abertura da Audiência. Momento próprio para credenciar pessoas físicas ou jurídicas, por meio dos seus representantes, interessados em participar/contribuir com a fase de debates.

O credenciamento se dará da seguinte forma:

Envio por e-mail dos dados da pessoa a ser credenciada, com a juntada dos seguintes documentos:

- a) documento de identidade ou documento equivalente;
- b) contrato social, estatuto ou registro do empresário individual, se pessoa jurídica; e
- c) procuração, se for o caso.

4.2.3 Leitura das contribuições:

Para a fase de leitura, respostas e considerações às sugestões dos participantes, o credenciado deverá enviar sua contribuição formalmente escrita para o e-mail da Comissão - closeed@fundepar.pr.gov.br até às 18 horas do dia 09/02/2024. As contribuições/sugestões serão encaminhadas aos setores técnicos pertinentes para elaboração de resposta/consideração, visando esclarecimento público na sessão da Audiência. Será efetuada a leitura das contribuições por ordem de chegada do e-mail na Comissão e/ou por assuntos equivalentes e complementares.

4.2.4 Debate:

Encerrada a fase de leitura das contribuições será oportunizado, àqueles que previamente se credenciaram, período de até 10 minutos para interação por áudio ou pelo *chat* com a Comissão. Nesta etapa serão respondidos ou complementados possíveis questionamentos oriundos das leituras efetuadas e não esclarecidos satisfatoriamente no momento próprio, ou ainda serão ouvidas novas contribuições decorrentes da apropriação pelos participantes dos assuntos abordados.

Durante a fase de Debates:

- a- A Comissão do FUNDEPAR manifestar-se-á verbalmente, visando enriquecer o tema em pauta, contudo devido à complexidade do objeto, eventuais questionamentos que não forem sanados na sessão pública serão respondidos posteriormente por e-mail e contemplados na ata da audiência.
- b- Todas as contribuições e questionamentos deverão referir-se ao objeto da



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 4 de 235)

audiência pública, sendo desconsideradas as relativas a outros assuntos.

- c- Os questionamentos e contribuições previamente enviados serão respondidos e tornados públicos na sessão pública para conhecimento de todos os participantes.
- d- Durante a sessão pública será elaborada ata com registro das contribuições recebidas e considerações efetuadas.

4.2.5 Encerramento da sessão

Esgotadas todas as etapas da Audiência Pública, a Comissão fará o encerramento da sessão e providenciará a juntada da Ata com o resultado e a análise das contribuições na página Fundepar de divulgação da Audiência Pública, após a devida ciência da Diretora-Presidente do Instituto Fundepar.

5 DA COMPETÊNCIA DA COMISSÃO

- a) solicitar à autoridade máxima do Instituto Fundepar os atos necessários à deflagração da audiência pública;
- b) proceder as publicações necessárias;
- c) receber e organizar as manifestações/questionamentos/interações com os participantes;
- d) credenciar os participantes inscritos na Audiência Pública;
- e) administrar a abertura da sessão pública;
- f) dirimir questões de ordem;
- g) decidir conclusivamente sobre os procedimentos adotados na audiência;
- h) conceder e cassar a palavra quando o expositor extrapolar o tempo estabelecido em edital, bem como nos casos em que o tema abordado se afastar da matéria em pauta;
- i) coibir as condutas desrespeitosas ou com o fim de protelar ou desvirtuar o objetivo da Audiência;
- j) elaborar e divulgar na página do Fundepar a Ata da Audiência Pública com o respectivo resultado;
- k) dirimir as questões técnicas relativas aos gêneros alimentícios elencados neste edital e demais anexos (objeto e exigências).

6 CONDIÇÕES GERAIS

A sessão pública da Audiência nº 01/2024-Fundepar, ocorrerá na data e horário indicados no preâmbulo do Edital de forma online, devendo ser acessado o link www.fundepar.pr.gov.br/audienciapublica o qual trará as opções de participação como "ouvinte" ou participação como "credenciado" na sessão pública, sendo que este poderá interagir com a Comissão na fase de debates, por áudio ou pelo *chat*, conforme os termos do edital. Também a sessão pública poderá ser acompanhada pelo canal do Fundepar no youtube, ao vivo e, após seu término e disponibilizado pelo FUN/NII, será



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 5 de 235)

disponibilizado o link da sessão da Audiência nº 01/2024 Fundepar na respectiva página, onde também constará a Ata com todas as contribuições recebidas e resultados da Audiência Pública.

7 ANEXOS

Considerando os editais e demais elementos técnicos instrutores utilizados em outros certames de gêneros alimentícios em geral, apresenta-se os modelos usualmente utilizados, conforme anexos abaixo, para ciência, visando subsidiar a análise para as sugestões e questionamentos dos interessados. Observa-se que o(s) objeto(s) não corresponde a realidade de todos os produtos apresentados neste edital, apenas os modelos utilizados:

- Anexo I – Modelo de Estudo Técnico Preliminar (ETP) que compreende a fase interna da licitação;
- Anexo II - Relação dos Gêneros Alimentícios – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços;
- Anexo III – Relação de Gêneros Alimentícios – Chamada Pública – Agricultura Familiar;
- Anexo IV – Requisitos para participação e Classificação – Chamada Pública Agricultura Familiar;
- Anexo V – Definição dos Preços – Chamada Pública – Agricultura Familiar;
- Anexo VI – Modelo de Edital utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços, contendo Termo de Referência, Manual de Especificação Técnica, Modo de Participação, Qualificação exigida para fins de Habilitação.

Curitiba, 13 de dezembro de 2023.

Sibele Lopes
Presidente Comissão
Portaria nº 373/2023



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 6 de 235)

ANEXO I

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (MODELO)

Estudo Técnico Preliminar	
Órgão ou Entidade Requisitante	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis)	
Cargo, CPF, e-mails e telefones de todos os responsáveis	
Objeto	Alimentos destinados à alimentação o escolar.
Número do Protocolo	
CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO	
Objeto comum	(X) sim () não
Descrição da Necessidade	<p>Problema a ser resolvido:</p> <p>O Presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), visa o cumprimento do Decreto nº 10.086/2022 – artigos nº 15 e nº 335 e assim efetuar o planejamento estratégico de contratação, evidenciando os problemas e as possíveis soluções do processo de contratação para o Programa de Alimentação Escolar.</p> <p>O Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE) representa a política pública mais longeva do Brasil na área de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), atualmente atende diariamente em média 1,1 milhão de alunos da rede estadual de ensino, por meio do envio de gêneros alimentícios não perecíveis, congelados, ovos,</p>



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 7 de 235)
	<p>frutas e pães, por Sistema de Registro de Preço. A aquisição cumpre diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), com a oferta de uma alimentação escolar saudável e adequada, alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.</p> <p>Os gêneros alimentícios a serem adquiridos constituem alimentos para a preparação das refeições ofertadas aos escolares, em cumprimento à Resolução nº06/2020 – FNDE, visando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.</p> <p>Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares, foi estimado o servimento considerando que o ano letivo é composto por 201 dias e que são 1.128.003 alunos matriculados¹ em 2023.</p>	
Serviço ou Aquisição	() Serviço (x) Aquisição	
REQUISITOS DO PROCESSO		
Descrição dos Requisitos da Contratação	A aquisição de alimentos visa compor o cardápio escolar atendendo às necessidades nutricionais dos alunos, salientando este atendimento é importante, de modo a atender o que prevê a Resolução CD/FNDE nº 006/2020, assegurando o	

¹ Relatório sobre alunado da rede estadual do Paraná em 2023, obtido em: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas-java/pages/templates/initial2.jsf;jsessionid=GJVx6uZ5o1NC0EfxPtA7wgm8k0pLVWSjABwoDRpk.sseed75003?windowId=2ef>



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 8 de 235)

direito humano à alimentação adequada aos estudantes.

Requisitos:

Os itens a serem adquiridos devem cumprir o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) que consta no Manual de Especificação Técnica, em anexo do edital, o qual contempla a caracterização, ingredientes obrigatórios e proibidos, análises (sensoriais, microbiológicas e de contaminantes), bem como tipo e capacidade das embalagens.

A indicação da natureza do serviço é continuada pois é de interesse da administração Pública atender aos estudantes da rede estadual de ensino.

A solicitação de contratações tendo como base as normativas vigentes, ajustando de acordo com o orçamento disponível, de forma a preservar a variedade de gêneros alimentícios a serem adquiridos, ou seja, antes mesmo de solicitar as contratações é realizado o planejamento de forma a não destinar todo o recurso na aquisição de um ou outro grupo de alimentos. Sendo assim, utiliza o orçamento estadual definido pela Lei Orçamentaria do ano do exercício, bem como da previsão de transferência de recursos federais. Quanto ao empenho da despesa, este só é emitido após a autorização do ordenador de despesas e anteriormente à formalização da contratação, não sendo possível realizar contratações sem prévia indicação orçamentária.

Prazo de execução será durante a vigência da contratação de 60 dias após a última etapa de entrega e iniciando-se no ato da referida assinatura e publicação.

Normas a serem respeitadas no momento da habilitação conforme previsto no Manual de Especificação Técnica e em eventual contratação, respeitará o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços definidos no contrato.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 9 de 235)

A obrigatoriedade de padronização está prevista no Manual de especificação técnica para atendimento do programa da Alimentação Escolar atendendo Resolução nº 06/2020, FNDE e que estejam conforme a relevância da Administração Pública.

Os lotes a serem adquiridos deverão estar de acordo com as especificações técnicas descritas no Manual de Especificação Técnica e sem a necessidade de entrega de amostras, entretanto com a entrega do descritivo técnico do produto a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

O documento, descritivo técnico será de acordo com exigências da legislação vigente FNDE. Entretanto, os lotes contratados poderão passar por inspeção de recebimento e análises através de laboratório contratado pelo FUNDEPAR. As características dos produtos serão aferidas com base nos critérios e parâmetros definidos no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.

Antes do início de cada etapa de entrega, o FUNDEPAR poderá solicitar a coleta amostras por e-mail à empresa fornecedora para análises constantes no Manual de Especificação técnica e que deverão ser realizadas por laboratório contratado pelo FUNDEPAR.

O Atestado de Capacidade Técnica - deve-se a exigência da apresentação de um ou mais atestados, cuja somatória alcance 35% (trinta e cinco por cento) ou superior para a quantidade de cada um dos lotes, considerando itens similares, para fins de comprovação da capacidade técnica. Sugerimos, desta forma a adoção da seguinte redação: "01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica (permitindo a somatória dos mesmos) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s), sendo a comprovação mínima de



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 10 de 235)
		<p>35% (trinta e cinco por cento) do total de quilogramas exigidos para o lote.</p> <p>Assim, a contratação desses alimentos se torna indispensável para a composição dos cardápios e cumpre a legislação vigente.</p>
Levantamento de Mercado		<p>Para levantamento de mercado foi considerado contratações similares realizada pelo FUNDEPAR que atenderam as necessidades da administração como o PE 2300/2022, 2330/2022, 2347/2022, 2387/2022, 178/2022, 528/2023, 2302/2022, 493/2023, 428/2023, 1168/2023, 1141/2023, 1169/2023, 1245/2023.</p> <p>Será realizada audiência pública por videoconferência no dia xx/xx/xx com os fornecedores, para responder questionamentos acerca dos produtos que serão adquiridos. Durante a audiência pública, fornecedores trarão contribuições para a melhoria dos futuros pregões. A ata da audiência pública realizada e a gravação, ficará disponível no site da Gestão de Materiais e Serviços (GMS).</p> <p>Após o levantamento de Mercado contata-se que a licitação para a aquisição desses alimentos atende à demanda e fundamentam a contratação.</p> <p>Por fim, o FUNDEPAR, ao realizar o Sistema de Registro de Preço junto aos fornecedores, certifica futuras compras empregando os princípios da economicidade, eficiência, eficácia e padronização conforme demonstrado em aquisições anteriores.</p>
Descrição da solução como um todo		<p>A solução se dá ao adquirir os alimentos destinados aos alunos da educação básica matriculados na rede estadual de ensino, cumprindo resolução vigente FNDE e auxiliando a composição nutricional dos cardápios aos estudantes.</p>
Estimativa das Quantidades a serem Contratadas		<p>As estimativas a serem contratadas fundamenta-se aos quantitativos já contratados em Ata de Registro, o aumento da demanda registrado em 2023 e o aumento dos colégios integrais para</p>



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 11 de 235)

2024.

A futura e eventual aquisição atenderá a demanda pelo período de 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação por mais 12 meses.

Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares foi estimado e considerado o ano letivo, 201 dias, e o número de alunos matriculados. Baseia-se ainda, no perfil de consumo alimentar atual dos estabelecimentos de ensino, *per capita* e dias servidos.

Atualmente, evidencia-se a ampliação na quantidade de colégios em regime integral ou misto (parcial e integral) no estado do Paraná. Essa ampliação se deve à meta 6 do Plano Estadual de Educação do Paraná 2015-2025, que busca oferecer educação em tempo integral.

Nesse sentido, o planejamento segue o disposto no inciso III do art. 40 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

[...] II - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis,

cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

Os registros de fevereiro a novembro do ano de 2023 mostram um aumento significativo na quantidade de refeições servidas aos escolares no estado do Paraná. De fevereiro para março observou-se um aumento de 9,9% no quantitativo, equivalente a 4.020.000 refeições a mais em apenas um mês.

Justifica-se a quantidade de lotes/itens considerando a possibilidade de fracasso/frustração do item no momento da disputa do lote. Sendo assim, mesmo que um item



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 12 de 235)
		fracasse/frustre, ainda haverá outros itens para suprir a demanda.
Estimativa do valor da contratação Valor (R\$):		A estimativa do valor máximo total (média dos preços pesquisados) totalizou R\$ xxxxxx e a estimativa fundamenta-se ainda em contratações de Atas de Registro de Preço anteriores.
Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução		<p>A divisão dos lotes ocorre devido a especificidade de características de cada alimento. Assim, o não parcelamento da solução se dá devido a capacidade limitada de armazenamento dos estoques e a validade dos produtos. Considerando também a logística de entrega dos fornecedores e o alto quantitativo a ser contratado, se torna inviável o não parcelamento do todo. Visto isso, os produtos destinados à Alimentação escolar são enviados em 5 remessas aos estabelecimentos de ensino, sendo calculadas para suprir as demandas dos colégios por um período de 35 a 60 dias, diminuindo o risco de prejuízo para a Administração Pública. Além dos alimentos congelados e pães, que serão distribuídos de forma descentralizada e entregue ponto a ponto nos estabelecimentos de ensino por cada empresa.</p> <p>Por fim, justifica-se adjudicação por item, no qual não possibilitará prejuízo ao conjunto ou perda de economia e ainda proporciona ampla participação de licitantes.</p> <p>Subcontratação</p> <p>Consórcio - A presente licitação não admite a participação de consórcio, pois, esta participação é recomendada sempre que o objeto é de alta complexidade ou vulto, que não é o caso. Neste caso concreto, existem empresas com condições de participar da licitação e executar o objeto em questão. Além disso, esta escolha está baseada na justificativa de que a participação de empresas em consórcio não implica necessariamente na ampliação da competitividade, podendo ter efeito oposto, pois em tese, favoreceria a dominação do mercado, a partir de acordos entre os</p>



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 13 de 235)
	empresários; 2. Proposta parcial - Na presente licitação, não será admitida proposta parcial, considerando que: <i>i)</i> a possibilidade de ofertar proposta parcial prejudicará o ganho em escala, se mostrando desvantajoso para a Administração Pública; <i>ii)</i> as empresas possuem capacidade para atendimento à totalidade do objeto; <i>iii)</i> fica inviável o controle logístico e contratual pela FUNDEPAR.	
Contratações Correlatas e/ou Interdependentes	Atualmente há contratação do Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR) para análise dos itens a serem adquiridos contrato nº 44/2019 e Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR) que realiza o armazenamento e a logística dos itens contrato nº 648/2018.	
Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento	Considerando a Resolução nº 150/2022 – PGE, informamos que este Instituto FUNDEPAR, em cumprimento à Seção IV, do Capítulo I do Título I e ao art. 732, ambos do Decreto nº 10.086/2022, passará a elaborar o Plano de Contratações Anual a partir do ano de 2023, para implementação no ano de 2024, em consonância com as orientações emanadas da Secretaria de Estado de Planejamento e Projetos Estruturantes. O alinhamento ocorre antes de solicitar as contratações, pois é realizado o planejamento de forma a não destinar todo o recurso na aquisição de um ou outro grupo de alimentos. Sendo assim, utiliza o orçamento estadual definido pela Lei Orçamentaria do ano do exercício, bem como da previsão de transferência de recursos federais. Quanto ao empenho da despesa, este só é emitido após a autorização do ordenador de despesas e anteriormente à formalização da contratação, não sendo possível realizar contratações sem prévia indicação orçamentária.	
Benefícios a serem alcançados com a contratação	O atendimento às demandas nutricionais dos alunos durante o período escolar - 201 dias letivos, assegura não apenas o cumprimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar	



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 14 de 235)
		(PNAE), mas também traz benefícios em termos de economicidade, pois possibilita a otimização dos recursos financeiros, além de garantir a eficácia e eficiência na oferta de refeições balanceadas e de qualidade.
Providências a serem adotadas		Para a celebração contratual está previsto em Edital a entrega ao Armazém contrato pelo FUNDEPAR (entrega centralizada) ou nos estabelecimentos de ensino da Rede Estadual de Ensino (entrega descentralizada) e a análise laboratorial dos produtos antes do envio da remessa as escolas bem como a confirmação dos quantitativos a serem contratados por meio de dados atualizados do Sistema Merenda.
Possíveis Impactos Ambientais		A empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022, em que os procedimentos visam a coleta e restituição de resíduos sólidos ao setor empresarial para reaproveitamento em ciclos produtivos ou destinação final ambientalmente adequada
Matriz de risco		Justifica-se a necessidade da Matriz de Risco conforme Decreto 10086/2022 “art. 186. Inciso IX §2º: uma vez que os objetos que envolvem a contratação são de xxx complexidade, podendo comprometer razoavelmente o alcance do objetivo/resultado. Assim, registram-se as possíveis medidas de resposta ao risco visando a viabilidade da implantação de medidas preventivas que forem possíveis.
Declaração de Viabilidade		(x) VIÁVEL () INVIÁVEL Após verificação da Matriz de Gerenciamento de Riscos constatou que à análise foi xxxx Embora o Risco apresentado possa comprometer o sucesso da licitação ou da contratação, analisou-se que em outros certames como o PE xxxx realizado pelo FUNDEPAR, com a ata de registro de preço SEI/CED xxxx a aquisição dos itens dos



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8	Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar	EDITAL (página 15 de 235)
	<p>lotes, ocorreu com desempenho satisfatório.</p> <p>Desse modo as análises dos riscos devem sofrer ações de contingência conforme mapa de risco.</p> <p>Em cumprimento ao Decreto Estadual 10.086/2022 – Art. 649º – VIII, com base nas informações levantadas no estudo técnico preliminar e constados os riscos, cabe a Administração Pública alocar as possíveis cautelas para reduzir os riscos enumerados e assim a realização do certame visa cumprir a exigência da legislação vigente para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, Resolução nº 06/2020 – FNDE, que prediz a contratação de alimentos para a composição de cardápios dos escolares e assim declarando a ser viável a futura contratação, considerando a capacidade da solução descrita alcançar os objetivos desejados e os interesses público e institucional.</p> <p>Por fim, a autoridade competente afirma a viabilidade da contratação dos objetos solicitados, entretanto o contratante deve atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível médio alocado ao Contratado de inexecução e rescisão do contrato devido às possibilidades diversas oriundas do fornecedor e ainda o contratante deve atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível baixo e médio alocados à Administração de morosidade na instrução processual devido a outras demandas, contingência de recursos e questionamentos referentes ao Manual de Especificação Técnica de modo a sanear o processo no menor prazo possível.</p>	
Assinatura dos Responsáveis		

ANEXO II

RELAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PREGÃO ELETRÔNICO – SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS)

Descrição dos produtos, ingredientes e outras especificações técnicas, assim como tipo e capacidade das embalagens primária e secundária

GRUPO I – BÁSICOS 1				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8910.4610 9	Açúcar cristal	Kg	650.000
2	8910.8256 3	Açúcar demerara	Kg	390.000
3	8907.9354 9	Polpa de tomate	Kg	390.000
4	8907.9256 0	Extrato de tomate	Kg	390.000
5	8913.1647	Óleo de soja refinado	mL	1.820.000
6	8914.9312 1	Sal refinado iodado	Kg	195.000

GRUPO II - FARINHAS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8909.9256 4	Amido de milho	Kg	104.000
2	8908.4602	Canjiquinha fina ou média	Kg	260.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 17 de 235)

	4			
3	8909.9256 5	Farinha de mandioca branca ou torrada	Kg	390.000
4	8909.9256 6	Farinha de mandioca flocada - tipo biju	Kg	390.000
5	8909.9256 7	Farinha de milho flocada – tipo biju	Kg	390.000
6	8909.4610 4	Farinha de trigo – tipo 1	Kg	520.000
7	8908.4603 0	Fubá de milho comum	Kg	260.000
8	8909.6282 6	Polvilho doce	Kg	130.000
9	8909.5602 7	Sagu	Kg	65.000
10	8900.9256 9	Trigo para quibe	Kg	65.000

GRUPO III - GRÃOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8908.8935 0	Arroz parboilizado – até tipo 2	Kg	3.900.000
2	8908.8935 2	Arroz branco polido – até tipo 2	Kg	3.900.000
3	8908.9257 5	Feijão Preto – até tipo 2	Kg	1.300.000
4	8908.9257 6	Canjica branca em grãos	Kg	260.000
5	8908.8439 3	Grão de milho para pipoca	Kg	260.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 18 de 235)

GRUPO IV - PRODUTOS EM PÓ				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8907.9257 7	Achocolatado em pó	Kg	520.000
2	8907.8258 5	Batata desidratada em flocos	Kg	390.000
3	8910.9276 1	Café torrado e moído tradicional	Kg	390.000
4	8910.9305 6	Café torrado e moído superior	Kg	390.000
5	8910.4611 1	Chá mate natural tostado	Kg	390.000
6	8907.9257 8	Chocolate em pó - 50% cacau	Kg	520.000
7	8907.6288 7	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor café com leite	Kg	1.000.000
8	8907.8258 3	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor capuccino	Kg	650.000
9	8907.6288 6	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor chocolate	Kg	1.000.000
10	8907.6288 5	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor coco	Kg	650.000
11	8907.6287 4	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor morango	Kg	650.000
12	8907.8258 2	Composto lácteo (mistura para preparo) - sabor baunilha	Kg	650.000
13	89067229 0	Leite em pó integral e instantâneo	Kg	1.560.000

GRUPO V - PRODUTOS NAES				
Lot	GMS	Descrição do Item	Unidade de	Quantidade



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 19 de 235)

e			Medida	e Estimada
1	89077406 4	Adoçante dietético líquido – ciclamato de sódio e sacarina sódica	L	1.500
2	89077406 5	Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio	L	1.500
3	8907.7406 6	Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio	Kg	600
4	8909.9258 7	Mistura para preparo de bolo - diet - sem adição de açúcar	Kg	5.000
5	8908.8489 9	Arroz agulhinha integral - até tipo 2	Kg	6.500
6	8916.8491 4	Macarrão integral espaguete	Kg	6.500
7	8915.9257 1	Biscoito Cream Cracker integral	Kg	2.600
8	8917.9257 0	Água de coco integral - embalagem individual	L	1.300
9	8915.7410 9	Biscoito sequilhos sabor baunilha - isento de proteínas	Kg	130
10	8915.9257 2	Biscoito sequilhos sabor coco - isento de proteínas	Kg	130
11	8917.7411 6	Suco de laranja integral - embalagem individual	L	585
12	8917.7411 7	Suco de maçã integral - embalagem individual	L	585
13	8917.7409 7	Bebida à base de soja sabor maçã	L	44.200
14	8917.7409 6	Bebida à base de soja sabor pêssego	L	44.200
15	8917.7409	Bebida à base de soja sabor uva	L	44.200



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 20 de 235)

	5			
16	8915.9266 5	Biscoito maria aveia e mel - sem lactose	Kg	3.900
17	8915.7410 7	Biscoito maria integral chocolate - sem lactose	Kg	3.900
18	8906.4607 6	Leite em pó integral e instantâneo – sem lactose	Kg	11.000
19	8915.7410 3	Biscoito Cream Cracker – sem glúten	Kg	2.600
20	8915.7410 5	Biscoito integral de castanha do Pará/caju – sem glúten	Kg	2.600
21	8915.9258 8	Biscoito polvilho salgado - sem glúten	Kg	2.600
22	8916.8830 0	Macarrão de arroz espaguete– sem glúten	Kg	6.500
23	8916.9275 5	Macarrão de milho parafuso - sem glúten	Kg	6.500
24	8909.7411 4	Mistura para preparo de pão - sem glúten	Kg	5.000
25	8909.9275 2	Torrada sem glúten - embalagem individual	Kg	2.600
26	8908.9275 6	Extrato de soja em pó	Kg	100.000
27	8908.7412 0	Proteína texturizada de soja - PTS –granulada	Kg	130.000
28	8908.7368 1	Lentilha média ou graúda - até tipo 2	Kg	130.000

GRUPO VI - BISCOITOS

Lot e	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8907.9257	Barra de banana com cacau -	Kg	260.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 21 de 235)

	4	sem adição de açúcares		
2	8907.9257 9	Barra de maçã com canela - sem adição de açúcares	Kg	260.000
3	8915.8258 8	Biscoito amanteigado sabor banana com canela	Kg	520.000
4	8915.9258 0	Biscoito amanteigado sabor coco	Kg	520.000
5	8915.5603 1	Biscoito amanteigado sabor leite	Kg	520.000
6	8915.9258 2	Biscoito amanteigado sabor maçã com canela	Kg	520.000
7	8915.9258 1	Biscoito amanteigado sabor nata	Kg	520.000
8	8915.5664 9	Biscoito cream cracker	Kg	845.000
9	8915.9258 3	Biscoito cream cracker com gergelim	Kg	845.000
10	8915.8259 3	Biscoito doce glaceado	Kg	520.000
11	8915.9258 4	Biscoito maisena	Kg	585.000
12	8915.9258 5	Biscoito polvilho doce	Kg	585.000
13	8915.9258 6	Biscoito rosquinha de chocolate	Kg	463.500
14	8915.8259 2	Biscoito rosquinha leite	Kg	520.000
15	8908.6795 8	Cereal de milho flocado sem açúcar	Kg	585.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 22 de 235)

GRUPO VII - MACARRÕES				
Lot e	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8916.5599 2	Macarrão de sêmola com ovos – espaguete nº8	Kg	1.300.000
2	8916.9275 7	Macarrão de sêmola com ovos – espaguete nº9	Kg	1.300.000
3	8916.8260 1	Macarrão de sêmola com ovos – penne	Kg	650.000
4	8916.5599 4	Macarrão de sêmola com ovos - talharim	Kg	650.000
5	8916.4599 3	Macarrão de sêmola - padre nosso	Kg	650.000
6	8916.9275 8	Macarrão de sêmola com ovos - Parafuso	Kg	650.000
7	8916.9275 9	Macarrão de sêmola com ovos - Gravata	Kg	650.000

GRUPO VIII - OVOS				
Lot e	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8905.9143 0	Ovo de galinha branco - até tipo 2	Dz	2.028.000
2	8905.9143 0	Ovo de galinha branco - até tipo 2	Dz	1.352.000
3	8905.9143 0	Ovo de galinha branco - até tipo 2	Dz	1.352.000
4	8905.9143 0	Ovo de galinha branco - até tipo 2	Dz	1.183.000
5	8905.9143 1	Ovo de galinha vermelho - até tipo 2	Dz	2.028.000
6	8905.9143	Ovo de galinha vermelho - até	Dz	1.352.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 23 de 235)

	1	tipo 2		
7	8905.9143 1	Ovo de galinha vermelho - até tipo 2	Dz	1.352.000
8	8905.9143 1	Ovo de galinha vermelho - até tipo 2	Dz	1.183.000

Segue a divisão em lotes de ovos, de acordo com os municípios pertencentes aos Núcleos Regionais de Educação:

- Lote 1 e 5- Quantidade estimada 1.200.00 dúzias de cada item. A entrega do item deverá ser realizada diretamente nas escolas dos Núcleos da Área Metropolitana Norte, Área Metropolitana Sul, Curitiba, Irati, Paranaguá, Ponta Grossa e União da Vitória, totalizando 703 escolas.
- Lote 2 e 6- Quantidade estimada 800.000 dúzias de cada item. A entrega do item deverá ser realizada diretamente nas escolas dos Núcleos de Cascavel, Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Foz do Iguaçu, Guarapuava, Laranjeiras do Sul, Pato Branco e Pitanga, totalizando 525 escolas.
- Lote 3 e 7 - Quantidade estimada 800.000 dúzias de cada item. A entrega do item deverá ser realizada diretamente nas escolas dos Núcleos de Assis Chateaubriand, Campo Mourão, Cianorte, Goioerê, Loanda, Maringá, Paranaíba, Toledo e Umuarama, totalizando 504 escolas.
- Lote 4 e 8 - Quantidade estimada 700.000 dúzias de cada item. A entrega do item deverá ser realizada diretamente nas escolas dos Núcleos de Apucarana, Cornélio Procópio, Ibaiti, Ivaiporã, Jacarezinho, Londrina, Telêmaco Borba e Wenceslau Braz, totalizando 488 escolas.

GRUPO IX – AVES E PEIXES

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8903.7419 0	Carne de frango (mista de peito, coxa e sobrecoxa) sem osso em cubos - congelada – IQF	Kg	1.040.000
2	8903.7419 1	Coxa de frango - congelada – IQF	Kg	1.300.000
3	8904.9259 1	Filé de tilápia - congelado – IQF	Kg	780.000
4	8903.4619 2	Filé de frango tipo sassami - congelado – IQF	Kg	1.040.000
5	8903.9259 0	Carne de frango (filé de peito) sem osso em iscas – congelada – IQF	Kg	1.040.000
6	8903.9259 2	Linguiça de frango congelada	Kg	780.000
7	8903.7435 1	Pedaços empanados de carne de ave cozidos ou assados e	Kg	780.000



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 24 de 235)

		congelados		
8	8904.4596 8	Pedaços empanados de carne de peixe, cozidos ou assados e congelados	Kg	780.000
9	8903.4585 1	Sobrecoxa de frango - congelada - IQF	Kg	1.300.000
10	8903.9259 3	Steak de frango cozido ou assado - congelado - IQF	Kg	780.000

GRUPO X - DRENADOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8907.9259 4	Ervilha em conserva	Kg peso drenado	260.000
2	8907.9263 5	Milho verde em conserva	Kg peso drenado	416.000
3	8907.9263 6	Seleto de legumes (batata, cenoura e ervilha)	Kg peso drenado	195.000

GRUPO XI – BEBIDAS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de medida	Quantidade e Estimada
1	8917.92637	Suco reconstituído de goiaba e maçã	L	1.300.000
2	8917.82595	Suco reconstituído de maçã	L	1.300.000
3	8917.92638	Suco reconstituído de manga e maçã	L	1.300.000
4	8917.92639	Suco reconstituído de morango e maçã	L	1.300.000
5	8917.92640	Suco reconstituído de uva e maçã	L	1.300.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 25 de 235)

6	8917.92760	Suco reconstituído de maracujá e maçã	L	1.300.000
7	8917.92996	Suco reconstituído de laranja com maçã	L	1.300.000
8	8917.88128	Água de coco	L	1.300.000

GRUPO XII - PÃES

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8909.82605	Pão tipo broa de milho ou fubá fatiado	Kg	650.000
2	8909.82602	Pão de forma fatiado	Kg	650.000
3	8909.82604	Pão integral zero açúcar e zero leite	Kg	650.000
4	8909.82606	Pão para lanche - individual - 50g	Kg	650.000
5	8909.82603	Pão integral fatiado	Kg	650.000
6	8909.82607	Torrada integral	Kg	390.000
7	8909.93122	Torrada tradicional	Kg	390.000
8	8909.93123	Pão Bisnaguinha tradicional	Kg	650.000
9	8909.93124	Pão Bisnaguinha integral	Kg	650.000

GRUPO XIII - CARNES SUÍNAS E BOVINAS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8901.74184	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	650.000
2	8901.91405	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	650.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 26 de 235)

3	8901.74185	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso em iscas - congelada - IQF	Kg	650.000
4	8901.91406	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em iscas - congelada - IQF	Kg	650.000
5	8901.91407	Carne bovina moída de primeira qualidade - congelada - IQF	Kg	1.040.000
6	8902.24106	Carne suína (pernil) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	1.040.000
7	8902.74192	Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada - IQF	Kg	1.040.000
8	8902.74194	Filé mignon suíno fatiado - congelado - IQF	kg	1.040.000
9	8902.92589	Linguiça mista congelada	kg	780.000
10	8902.74198	Lombo suíno fatiado - congelado - IQF	kg	1.040.00

GRUPO XIV – ARROZ E FEIJÃO ORGÂNICOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8908.87360	Arroz polido orgânico – embalagem metalizada ou a vácuo	Kg	1.300.000
2	8908.87367	Feijão carioca orgânico - embalagem metalizada ou a vácuo	Kg	390.000
3	8908.87369	Feijão preto orgânico - embalagem metalizada ou a vácuo	Kg	390.000
4	8908.87367	Feijão carioca orgânico - embalagem metalizada ou a vácuo	Kg	390.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 27 de 235)

GRUPO XV - PÃO DE QUEIJO

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8909.92753	Pão de queijo tradicional congelado	Kg	1.072.500
2	8907.92641	Palito de queijo congelado	Kg	1.072.500
3	8907.92633	Chipa de queijo congelada	Kg	1.072.500
4	8907.92634	Pão de queijo vegano tradicional congelado	Kg	1.072.500

GRUPO XVI - FRUTAS, CEBOLA E BATATA

Item	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade e Estimada
1	8905.92754	Abacaxi Pérola	Kg	1.203.579
2	8905.92809	Abacaxi Havaí	Kg	1.203.579
3	8905.2115	Banana Caturra	Kg	1.203.579
4	8905.2132	Banana Prata	Kg	1.203.579
5	8905.92800	Caqui Chocolate	Kg	1.203.579
6	8905.2130	Caqui Café	Kg	1.203.579
7	8905.2140	Maçã Fuji nacional	Kg	1.203.579
8	8905.2145	Maçã Gala nacional	Kg	1.203.579
9	8905.2148	Mamão Formosa	Kg	1.203.579
10	8905.2151	Mamão Papaia	Kg	1.203.579
11	8905.19397	Manga Tommy	Kg	936.117
12	8905.22835	Manga Palmer	Kg	936.117



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 28 de 235)

13	8905.2195	Melão Amarelo	Kg	1.136.714
14	8905.92801	Melão Pele de sapo	Kg	1.136.714
15	8905.19652	Pêra Williams	Kg	1.203.579
16	8905.2225	Pêra D'anjou	Kg	1.203.579
17	8905.3588	Tangerina Morgote	Kg	1.136.714
18	8905.2226	Uva Itália	Kg	936.117
19	8905.92803	Uva Rubi	Kg	936.117
20	8905.22735	Batata inglesa comum - tipo Ágata	Kg	534.924
21	8905.22934	Batata rosada - tipo Asterix	Kg	534.924
22	8905.2168	Cebola branca	Kg	40.119

A quantidade de aquisição por item será dividida em 5 regiões, seguindo a distribuição das escolas nos 32 Núcleos Regionais do Paraná (NREs):

- Lote 1 (Cascavel): Escolas dos Núcleos de Cascavel, Laranjeiras do Sul, Pato Branco, Guarapuava, Pitanga, Campo Mourão e Goioerê, totalizando 259 escolas;
- Lote 2 (Curitiba): Escolas dos Núcleos de Curitiba, Área Metropolitana Norte, Área Metropolitana Sul, Paranaguá, Ponta Grossa, Irati, União da Vitória, totalizando 961 escolas;
- Lote 3 (Foz do Iguaçu): Escolas dos Núcleos de Foz do Iguaçu, Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Toledo, Assis Chateaubriand, totalizando 154 escolas;
- Lote 4 (Londrina): Escolas dos Núcleos de Londrina, Apucarana, Ivaiporã, Telêmaco Borba, Wenceslau Braz, Ibaiti, Jacarezinho e Cornélio Procópio, totalizando 513 escolas;
- Lote 5 (Maringá): Escolas dos Núcleos de Maringá, Cianorte, Paranavaí, Umuarama, Loanda e Toledo, totalizando 388 escolas;

GRUPO XVII – BÁSICOS 2				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8910.5602 6	Açúcar extrafino	Kg	650.000
2	8907.8256 5	Alho em pasta pasteurizado	Kg	130.000
3	8913.5598 6	Banha suína	Kg	39.000



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8		Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar		EDITAL (página 29 de 235)	
4	8908.9256 1	Feijão carioca in natura – até tipo 2	Kg	1.300.000	
5	8906.6280 5	Manteiga com sal – sem necessidade de refrigeração	Kg	390.000	
6	8907.9256 2	Molho de tomate tradicional com cebola e alho	Kg	650.000	
7	8907.5598 8	Molho de tomate com manjericão	Kg	650.000	
8	8913.6170 1	Óleo de milho refinado	900 ml	910.000	
9	8914.4611 2	Sal não refinado iodado	Kg	195.000	
10	8914.9256 3	Tempero completo - sal, alho e cebola - sem pimenta	Kg	130.000	
11	8907.4599 2	Vinagre de álcool	L	390.000	

Especificações mínimas dos gêneros alimentícios

GRUPO I – BÁSICOS 1

AÇÚCAR CRISTAL

GMS: Açúcar, TIPO: Cristal, CLASSIFICAÇÃO: De primeira, **COMPOSIÇÃO:** Sacarose de cana de açúcar, **TEOR SACAROSE:** 99,3 %, **COR:** Branca, **AROMA:** Próprio, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas de qualquer natureza, não contém glúten, **EMBALAGEM:** Saco plástico, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 5kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto, sacarose, obtido através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar, espécie *Saccharum officinarum*, por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. **Deve conter exclusivamente:** açúcar cristal.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 30 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico, de alta densidade, lacrado com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque com no máximo 20kg.

AÇÚCAR DEMERARA

GMS: Açúcar, **TIPO:** Demerara, **CLASSIFICAÇÃO:** Grupo I, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: Açúcar é a sacarose obtida a partir da cana-de-açúcar da espécie *Saccharum officinarum*, através de processos industriais adequados. O açúcar tipo demerara pertence ao Grupo I, Classe Cristal Bruto, e passa por leve refinamento, apresentando polarização maior que 96,0 °Z (noventa e seis graus Zucker). **Deve conter exclusivamente:** açúcar demerara.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico, de alta densidade, lacrado com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque com no máximo 20kg.

POLPA DE TOMATE

GMS: Polpa de tomate, **ASPECTO:** Massa mole, **COMPOSIÇÃO:** Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutos frescos do tomateiro *Solanum lycopersicum*, sem pele e sementes, para obtenção do suco, até sua concentração final, passando por processo tecnológico adequado deve conter tomate e pode conter açúcar, sal e regulador de acidez ácido cítrico, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutos frescos do tomateiro *Solanum lycopersicum*, sem pele e sementes, para obtenção do suco, até sua concentração final, passando por processo tecnológico adequado. **Deve conter:** Tomate.

Pode conter: Açúcar, sal e regulador de acidez ácido cítrico. **Não pode conter:** Outros aditivos alimentares e outros ingredientes. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 31 de 235)

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno) ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular com máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado lacrada com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque com máximo 12kg.

EXTRATO DE TOMATE

GMS: Extrato de tomate, **TIPO:** Concentrado, **ASPECTO:** Massa mole, **COMPOSIÇÃO:** Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado, **INGREDIENTES:** Tomate, açúcar e sal, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum*, sem pele e sementes, por processo tecnológico adequado. Pode também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate", apresentando aspecto de massa mole. **Deve conter:** Tomate. **Pode conter:** Máximo 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. **Não pode conter:** Aditivos alimentares e outros ingredientes.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno) ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado lacrada com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque com no máximo 12kg.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

GMS: Óleo vegetal, **TIPO:** Soja refinado, **INGREDIENTES:** 100% óleo de soja, **ASPECTO:** Límpido e isento de impurezas, **ODOR:** Característico, **SABOR:** Característico, **COR:** Característico, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, substâncias estranhas



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 32 de 235)

a sua natureza e não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com 900ml, com tampa e lacre de segurança, UNID. DE MEDIDA: Unitário

Descrição do produto: É o produto lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes dos grãos sadios de soja *Glycine max. L. Merril*. Deve ser do tipo 1. **Deve conter exclusivamente:** óleo de soja refinado.

Embalagem primária: Garrafa plástica tipo Pet (frasco plástico/ poli tereftalato de etila) com no máximo 900 ml.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20 unidades.

SAL REFINADO IODADO

GMS: Sal, TIPO: Refinado iodado, APRESENTAÇÃO: Produto obtido do cloreto de sódio a partir de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, classificado de acordo com suas características de pureza e granulação, deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Entende-se por sal refinado iodado para uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, que passa por um tratamento físico e químico complexo com várias etapas de processamento, como extração, moagem, lavagem, purificação, dissolução, concentração, refinamento, secagem, branqueamento. Deverá ser refinado. Classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente. **Deve conter exclusivamente:** sal refinado iodado.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 33 de 235)

GRUPO II - FARINHAS

AMIDO DE MILHO

GMS: Amido de milho, TEOR DE UMIDADE: Máximo de 15%, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. PESO LÍQUIDO: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto amiláceo obtido das partes aéreas comestíveis do milho, espécie *Zea mays* L. **Deve conter:** Amido de milho. **Pode conter:** Antiumectante. **Não pode conter:** Quaisquer outros ingredientes, mesmo os permitidos em legislação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência. com no máximo 12kg.

CANJQUINHA FINA OU MÉDIA

GMS: Canjiquinha, **ASPECTO:** Fino/Médio, **APRESENTAÇÃO:** Produto obtido de grãos sadios escarificados/desgerminados de milho (branco/amarelo) *Zea mays*, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, EMBALAGEM: Pacote Plástico de Polietileno, Atóxico e Resistente, PESO LÍQUIDO: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: é o produto obtido de grãos sadios escarificados ou desgerminados de milho (branco ou amarelo), espécie *Zea mays*. **Deve conter exclusivamente:** canjiquinha.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 34 de 235)

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA OU TORRADA

GMS: Farinha de mandioca, TIPO: Branca e/ou torrada, APRESENTAÇÃO: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), Previamente descascada, lavada, isentas do radical cianeto, as farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e parasitos, Não podem estar úmidas, fermentadas, rançosa, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, Atóxico, Resistente, Fechado por termosoldagem/embalagem de papel tipo kraft virgem, Branco, Atóxico, Resistente e impresso, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 1Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: Farinha de mandioca branca é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca. Farinha de mandioca torrada é a farinha de mandioca branca submetida a nova torrefação. **Deve conter exclusivamente:** farinha de mandioca branca ou torrada.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, termo soldado OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência OU Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA - TIPO BIJU

GMS: Farinha de mandioca flocada, TIPO: Biju, APRESENTAÇÃO: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*), Previamente descascada, Lavada, Fragmentada em seguida moída e peneirada isentas do radical cianeto, As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, Isentas de material terroso e parasito, Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, Atóxico, Resistente, Fechado por termosoldagem, Embalagem de papel tipo kraft virgem, Branco, Atóxico, Resistente e impresso, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 1Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 35 de 235)

Descrição do produto: é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissima*) previamente descascada, lavada, fragmentada em seguida moída e peneirada, isenta do radical cianeto. **Deve conter exclusivamente:** Farinha de mandioca tipo biju.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechados por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

FARINHA DE MILHO FLOCADA - TIPO BIJU

GMS: Farinha de Milho flocada, **TIPO:** Biju, **ASPECTO:** Flocada, Branca ou Amarela, **CLASSIFICAÇÃO:** Simples, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Máximo de 1kg, **EMBALAGEM:** Pacote plástico, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho *Zea mays*, através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados. **Deve conter exclusivamente:** Farinha de milho tipo biju.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

FARINHA DE TRIGO - TIPO 1

GMS: Farinha de trigo, **TIPO:** 1, Produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado a partir do cereal limpo e desgerminado, Deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente/embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 5 kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 36 de 235)

Descrição do produto: Produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e degerminado. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. **Deve conter exclusivamente:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

FUBÁ DE MILHO COMUM

GMS: Fubá de milho, TIPO: Comum, Produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho *Zea mays*, enriquecido com ferro e ácido fólico, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 1Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da moagem de grãos sadios de milho (*Zea mays*), degerminados ou não, e peneirados. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. **Deve conter exclusivamente** Fubá de milho comum.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

POLVILHO DOCE

GMS: Polvilho doce, **COMPOSIÇÃO:** Produto amiláceo extraído do amido ou fécula da mandioca (*Manihot esculenta*), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldado, máximo 1kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 37 de 235)

Descrição do produto: Produto amiláceo extraído do amido ou fécula da mandioca (*Manihot esculenta*). O amido é obtido da lavagem da massa ralada da mandioca e decantação da água da lavagem, para separar o amido de fibras, de material proteico e de impurezas, depois submetido à secagem e decantação. **Deve conter exclusivamente:** Polvilho doce.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (plástico de alta densidade e reforçado) lacrado com fita adesiva de alta aderência ou caixa de papelão (em papelão ondulado e reforçado para embarque) lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

SAGU

GMS: Sagu, Sabor: Natural, Aspecto: Granulado, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, Peso líquido: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Grânulos processados a partir de fécula de mandioca, que por sua vez é um subproduto da moagem do tubérculo para a confecção de farinha. **Deve conter exclusivamente:** Sagu.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com no máximo 12kg.

TRIGO PARA QUIBE

GMS: Trigo para quibe, APRESENTAÇÃO: Produto obtido dos grãos de trigo da espécie *Triticum aestivum* L. e/ou outras espécies de gênero *Triticum*, submetidos a um processo de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos. EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. Peso líquido: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido dos grãos de trigo da espécie *Triticum aestivum* L. e/ou



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 38 de 235)

outras espécies de gênero *Triticum*, submetidos a um processo de pré-cozimento, para depois serem secos e moídos. **Deve conter exclusivamente:** Trigo em grão seco e triturado.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com no máximo 12kg.

GRUPO III - GRÃOS

ARROZ PARBOILIZADO - ATÉ TIPO 2

GMS: Arroz, TIPO: Parboilizado, até tipo 2, GRUPO: Beneficiado e polido, CLASSE: Longo fino, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido de grãos sadios de arroz *Oryza sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. **Apresentação:** Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

ARROZ POLIDO - ATÉ TIPO 2

GMS: Arroz, TIPO: Branco, até tipo 2, GRUPO: Beneficiado e polido, CLASSE: Longo fino, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 39 de 235)

Descrição do produto: É o produto obtido de grãos sadios de arroz *Oryza sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. **Apresentação:** Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2

GMS: Feijão, TIPO: Preto, até tipo 2, **ASPECTO:** In natura, **GRUPO I, APRESENTAÇÃO:** Produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L, O produto deverá estar limpo, Isento de matéria terrosa, Parasitos, Perfeito estado de conservação, Tamanho, Cor e formato uniformes, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, Produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 5Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L., grupo I, classe preto, **tipo preto**.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

CANJICA DE MILHO BRANCA EM GRÃOS

GMS: Canjica de milho, TIPO 1, APRESENTAÇÃO: Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea Mays*, L. Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. **SUBGRUPO:** Despeliculada, **CLASSIFICAÇÃO:** Beneficiada e polida, **COR:** Branca, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 40 de 235)

Descrição do produto: A canjica branca é feita a partir de uma variedade branca do milho proveniente da espécie *Zea Mays, L.* Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. Deve ser do Tipo 1, do Grupo “Canjica extra” ou “Canjica Especial”, ou “Misturada”, e do Sub-grupo “Despeliculada”. O milho utilizado deverá estar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da IN MAPA nº60/2011. **Deve conter exclusivamente:** Grãos de milho branco para canjica.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

MILHO DE PIPOCA

GMS: Grão de Milho Pipoca, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie *Zea mays L.*, subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

GRUPO IV - PRODUTOS EM PÓ

ACHOCOLATADO EM PÓ

GMS: Achocolatado em pó, APRESENTAÇÃO: Obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e açúcar, Deve apresentar fácil preparo por diluição em leite e fluidez característica da bebida, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Não pode conter: Matérias terrosas, cascas de sementes de



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 41 de 235)

cacau e outros detritos vegetais, corantes artificiais, conservantes. **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno leitoso e atóxico/Pacote plástico laminado metalizado, com tratamento de metalização/Pote plástico rígido moldado, com tampa e lacre/Lata, folha de flandres com tampa e lacre, **PESO LÍQUIDO:** Máximo de 2 kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pela mistura de cacau em pó solúvel e açúcar. Deve apresentar fácil preparo por diluição em leite e fluidez característica da bebida. **Deve conter:** Cacau em pó e açúcar. **Pode conter:** Outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Matérias terrosas, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, corantes artificiais, conservantes.

Embalagem primária: Pacote de polietileno leitoso e atóxico ou Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

BATATA EM FLOCOS

GMS: Batata desidratada, **ASPECTO:** Flocos, **COMPOSIÇÃO:** Produto em flocos obtido pela desidratação de batatas da espécie *Solanum tuberosum* em processos industriais adequados, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: Descrição do produto: São flocos obtidos pela desidratação de batatas cozidas da espécie *Solanum tuberosum* em processos industriais adequados. Produto destinado ao preparo de purê de batata. **Ingredientes:** Batata em flocos. **Pode conter** corante natural e antioxidantes, não ultrapassando os limites máximos preconizados pela legislação (RDC Nº 34, de 9 de março de 2001). **Pode conter** no modo de preparo: adição de água, leite, manteiga ou gordura vegetal e sal. **Não pode conter:** corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Embalagem laminada flexível de Poliéster metalizado com polietileno com no máximo 1kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 42 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL

GMS: Café, TIPO: Torrado e moído, CATEGORIA: Tradicional, INGREDIENTES: 100% café, **FRAGRÂNCIA:** Moderada, **ACIDEZ:** Baixa, **AMARGOR:** Fraco a moderadamente intenso, **SABOR RESIDUAL:** Regular, **ADSTRINGÊNCIA:** Moderada, **CORPO:** Pouco encorpado a encorpado, **QUALIDADE DA BEBIDA:** Rio ou melhor, **QUALIDADE GLOBAL:** Regular a ligeiramente bom, **INTERVALO DE NOTAS DA QUALIDADE GLOBAL:** 4,5 - 5,9, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, **EMBALAGEM:** Pacote aluminizado com fechamento à vácuo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica*, *C. liberica Hiern* e *C. canephora (C. robusta)*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem adequado. Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Deve ser do tipo tradicional, apresentando moagem média a fina e coloração marrom escura.

Embalagem primária: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 6kg.

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO SUPERIOR

Café, TIPO: Torrado e moído, CATEGORIA: Superior, INGREDIENTES: 100% café, **FRAGRÂNCIA:** Marcante, **AROMA:** Característico, **ACIDEZ:** Baixa a moderada, **AMARGOR:** Moderado, **SABOR:** Característico e equilibrado, **SABOR RESIDUAL:** Bom, duradouro, **ADSTRINGÊNCIA:** Baixa, **CORPO:** Razoavelmente encorpado, **QUALIDADE DA BEBIDA:**



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 43 de 235)

Dura a melhor, INTERVALO DE NOTAS DA QUALIDADE GLOBAL: 6,0 - 7,2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica*, *C. liberica Hiern* e *C. canephora (C. robusta)*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem adequado. Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Deve ser do tipo superior, apresentando moagem média a fina e coloração marrom escura.

Embalagem primária: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 6kg.

CHÁ MATE NATURAL TOSTADO

GMS: Chá, Mate tostado, SABOR: Natural, TIPO: Pronto para o preparo, INGREDIENTES: Erva mate tostada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, Atóxico, Resistente, PESO LÍQUIDO: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: é o produto obtido pelo processamento de partes fragmentadas e tostadas de *Ilex paraguariensis*. **Apresentação:** Folhas e talos tostados. **Deve conter:** mínimo 50% de folhas. **Não pode conter:** açúcar, aromatizantes artificiais, saborizantes artificiais, pó que subsista suspenso quando realizada a infusão.

Embalagem primária: Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 1kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 44 de 235)

Embalagem secundária: Fardo plástico (plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante ou Caixa de papelão (papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

CHOCOLATE EM PÓ 50%

GMS: Chocolate 50% cacau, TIPO: Solúvel, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Cacau alcalino (50%) e açúcar. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Chocolate 50% cacau. **Ingredientes:** Cacau alcalino (50%) e açúcar. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, conservantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote de polietileno leitoso e atóxico ou Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR CAFÉ COM LEITE

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Café com leite, APRESENTAÇÃO: Sem leite modificado e seus componentes, sem soja e seus derivados, sem soro de leite e outros derivados lácteos, sem óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO MÁXIMO: 2 kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar e café em pó solúvel. **Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral** do total de ingredientes da



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 45 de 235)

composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida. **Não pode conter:** Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR CAPUCCINO

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Capuccino, COMPOSIÇÃO: Produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar, café solúvel, cacau em pó. **Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral** do total de ingredientes da composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida. **Não pode conter:** Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 46 de 235)

desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR CHOCOLATE

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Chocolate, Sem leite modificado e seus componentes, sem soja e seus derivados, sem soro de leite e outros derivados lácteos, sem óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, **EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: Máximo 2 kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma**

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar, cacau em pó. **Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral** do total de ingredientes da composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida. **Não pode conter:** Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 47 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR COCO

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Coco, Sem leite modificado e seus componentes, sem soja e seus derivados, sem soro de leite e outros derivados lácteos, sem óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, **EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: Máximo 2 kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma**

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar, coco em pó ou aroma natural de coco.

Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral do total de ingredientes da composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida.

Não pode conter: Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 48 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR MORANGO

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Morango, Sem leite modificado e seus componentes, sem soja e seus derivados, sem soro de leite e outros derivados lácteos, sem óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas a sua natureza, **EMBALAGEM:** Peso líquido máximo: 2 Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar, morango desidratado em pó. **Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral** do total de ingredientes da composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida. **Não pode conter:** Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 49 de 235)

COMPOSTO LÁCTEO (MISTURA PARA PREPARO) - SABOR BAUNILHA

GMS: Composto lácteo, ASPECTO: Pó, SABOR: Baunilha, COMPOSIÇÃO: Produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto em pó resultante da mistura do leite e produtos ou substâncias alimentícias lácteas ou não-lácteas, ou ambas, mediante processo tecnologicamente adequado. **Ingredientes:** Leite em pó integral, açúcar, aroma natural de baunilha. **Deve conter: no mínimo 70% (sessenta por cento) de leite em pó integral** do total de ingredientes da composição. **Pode conter:** Maltodextrina, lecitina de soja, aromatizantes naturais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Necessitando apenas a adição de água para o seu preparo. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água e fluidez característica da bebida. **Não pode conter:** Outro tipo de leite que não seja o integral, soro de leite e outros derivados lácteos, leite modificado e seus componentes, soja e seus derivados (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada, proteína texturizada ou outros, exceto aditivos), óleo ou gordura hidrogenada vegetal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, espessantes, amidos e farinhas de qualquer origem.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 50 de 235)

LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO

GMS: Leite, TIPO: Pó integral, PROCEDÊNCIA: Vaca, COMPOSIÇÃO: Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, necessitando apenas a adição de água para o seu preparo, **ODOR:** Característico, **SABOR:** Característico, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas à sua natureza, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado / pote plástico rígido, com tampa e lacre / lata, folha de flandres com tampa e lacre, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pela desidratação do leite fluído. Deve apresentar fácil diluição em água potável. Deve apresentar-se na forma instantânea. **Deve conter:** leite de vaca integral. **Pode conter:** Vitaminas, minerais, emulsificante. **Não pode conter:** Corantes artificiais, conservantes, soja e seus derivados (exceto lecitina), amidos e farinhas de qualquer origem, soro de leite, leite modificado e seus componentes.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo 12kg.

GRUPO V – PRODUTOS NAES

**ADOÇANTE LÍQUIDO DE MESA À BASE DE CICLAMATO DE SÓDIO E SACARINA
SÓDICA**

GMS: Adoçante, TIPO: Dietético, ASPECTO: Líquido, APRESENTAÇÃO: Com bico dosador, **COMPOSIÇÃO:** Ciclamato de sódio e sacarina sódica, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, **EMBALAGEM:** Frasco plástico, com tampa e lacre de segurança, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição do produto: produto especificamente formulado para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos na legislação. **Ingredientes:** ciclamato de sódio e sacarina sódica. **Não pode conter:** sacarose, glicose (dextrose), frutose,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 51 de 235)

aspartame, sorbitol ou outros adoçantes associados. É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica.

Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, com bico dosador e tampa (rosqueável ou *flip top*) com lacre de segurança de 75ml a 100ml.

Embalagem secundária: caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 1,2L

ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM SUCRALOSE E ACESSULFAME DE POTÁSSIO

GMS: Adoçante, TIPO: Dietético, ASPECTO: Líquido, APRESENTAÇÃO: Com bico dosador, **COMPOSIÇÃO:** Sucralose e acessulfame de potássio, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, **EMBALAGEM:** Frasco plástico, com tampa e lacre de segurança, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição: Adoçantes de Mesa são os produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos na legislação. Especificamente, este é obtido a partir da mistura do sucralose e acessulfame de potássio, apresentando-se na forma líquida. É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica. **Ingredientes:** Sucralose e Acessulfame de Potássio. **Não pode conter:** sacarose, glicose (dextrose), frutose, aspartame, sorbitol ou outros adoçantes associados.

Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica, com bico dosador e tampa (rosqueável ou *flip top*) com lacre de segurança com 75ml a 100ml.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 1,2L

ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ À BASE DE SUCRALOSE E ACESSULFAME DE POTÁSSIO

GMS: Adoçante, TIPO: Dietético, ASPECTO: Pó, COMPOSIÇÃO: Sucralose e acessulfame de potássio, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, **EMBALAGEM:** Frasco plástico com tampa ou sachê, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 52 de 235)

Descrição: Adoçantes de Mesa são os produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos na legislação. Especificamente, este é obtido a partir da mistura do sucralose e acessulfame de potássio, apresentando-se na forma de pó. É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica. Devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica. **Apresentação:** em pó. **Ingredientes:** Sucralose e Acessulfame de Potássio. **Não pode conter:** sacarose, glicose (dextrose), frutose, aspartame, sorbitol ou outros adoçantes associados.

Embalagem primária: Sachê individual atóxico lacrado (de 400mg a 800mg) OU pote plástico atóxico, com colher medidora, tampa rosqueável e lacre de segurança com no mínimo 70g e máximo 150g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 1kg.

MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DIET - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GMS: Mistura para bolo diet, SABOR: Diversos, APRESENTAÇÃO: Em pó, sem adição de açúcar, produto obtido pela mistura de farinha de trigo e outros ingredientes permitidos pela legislação, fabricada sem açúcares adicionados, submetidos a processos tecnológicos adequados, pode conter glúten, lactose, ovo e edulcorantes, isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, não deve conter açúcar, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: É o produto obtido pela mistura de farinha de trigo e outros ingredientes permitidos por legislação, fabricada sem açúcares adicionados, submetidos a processos tecnológicos adequados. A farinha deve possuir coloração característica de acordo com o sabor, granulometria fina, alta capacidade de absorção de água, resultando em uma massa homogênea e sem grumos. Deve conter na embalagem instruções dos ingredientes a serem adicionados para a obtenção da massa, bem como quantidade e modo de preparo. Deve ser isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza. **Pode conter:** glúten, lactose,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 53 de 235)

ovo e edulcorantes. **Não deve conter:** açúcares adicionados, corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

ARROZ AGULHINHA INTEGRAL - ATÉ TIPO 2

GMS: Arroz integral, TIPO: Até tipo 2, CLASSIFICAÇÃO: Agulhinha, GRUPO: Beneficiado, CLASSE: Longo fino, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado metalizado ou pacote plástico dupla embalagem ou embalagem a vácuo transparente, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: Grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L., que, ao serem beneficiados, mantêm-se intacto o endosperma amiláceo, farelo e gérmen. Deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observadas as tolerâncias estabelecidas nos Anexos II a IX, bem como nos arts.18 a 20 da Instrução Normativa MAPA nº 6 de 16/02/2009. **Deve conter exclusivamente:** Grãos de arroz integral.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou embalagem a vácuo transparente com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão - lacrada com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico (plástico de alta densidade e reforçado) lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 20kg.

MACARRÃO INTEGRAL - TIPO ESPAGUETE

GMS: Macarrão, TIPO: Espaguete, COMPOSIÇÃO: Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha integral com água, adicionada ou não de outras substâncias permitidas, com formato característico de macarrão, submetido a processos tecnológicos adequados, não pode conter: corantes artificiais, pode conter: outros



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 54 de 235)

componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que não descaracterize o produto), EMBALAGEM: Pacote plástico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve ser do tipo espaguete número 8. **Ingredientes:** Farinha de trigo integral adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL

GMS: Biscoito, TIPO: Cream cracker, CLASSIFICAÇÃO: Salgado, **APRESENTAÇÃO:** Integral, **ASPECTO:** Volume e tamanho uniformes, **INGREDIENTES:** Farinha de trigo integral (mínimo de 30%, conforme disposto na RDC nº 493/2021), farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Sem recheio, ausência de biscoitos queimados e quebradiços, isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, **EMBALAGEM:** Pacote plástico, dupla embalagem (externa e protetora interna), **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com farinha de trigo integral (mínimo de 30%, conforme o disposto na RDC nº 493/2021), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, açúcar e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Apresentação:** Os



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 55 de 235)

biscoitos salgados deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** centeio, cevada, aveia, amendoim, castanha-de-caju. **Não pode conter:** corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 400g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 5kg.

ÁGUA DE COCO INTEGRAL EMBALAGEM INDIVIDUAL

GMS: Água de coco Integral, COMPOSIÇÃO: Bebida obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) não diluída e não fermentada, extraída e conservada por processo tecnológico adequado, e acondicionado em embalagem que garanta a estabilidade ao produto em temperatura ambiente, Não pode conter: água, açúcares de qualquer tipo, gás carbônico, aditivos edulcorantes, conservantes artificiais, corantes e aromatizantes artificiais, **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical **ou** horizontal/embalagem pouch (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado a embalagem, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição: Conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera L.*), por meio de processo tecnológico adequado. **Apresentação:** Deve ser apresentado na sua concentração natural, sem a adição de água ou de açúcares. O produto deve passar por processo tecnológico adequado e acondicionado em embalagem que garanta estabilidade ao produto em temperatura ambiente. **Não pode conter:** água, açúcares de qualquer tipo, gás carbônico, aditivos edulcorantes, conservantes artificiais, corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Embalagem cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal ou embalagem *pouch* (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem com no mínimo 200ml e máximo 250ml.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 56 de 235)

Embalagem secundária: Bandejas de papelão reforçado, vedadas com plástico, contendo no máximo 30 (trinta) unidades cada para embalagem cartonada asséptica ou caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 30 unidades.

BISCOITO SEQUILHOS SABOR BAUNILHA - ISENTO DE PROTEÍNAS

GMS: Biscoito sequilhos, **SABOR:** Baunilha, **CLASSIFICAÇÃO:** Isento de proteínas, **CONSISTÊNCIA:** Crocante, **ASPECTO:** Sem recheio, **COMPOSIÇÃO:** Mistura de farinhas, amido e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, o produto não deve conter: soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado ou pacote plástico laminado dupla embalagem, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição: Biscoito doce tipo sequilhos sabor baunilha obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. **Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Não deve conter:** soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 6kg.

BISCOITO SEQUILHOS SABOR COCO - ISENTO DE PROTEÍNAS

GMS: Biscoito sequilhos, **SABOR:** Coco, **CLASSIFICAÇÃO:** Isento de proteínas, **CONSISTÊNCIA:** Crocante, **ASPECTO:** Sem recheio, **COMPOSIÇÃO:** Mistura de farinhas, amido e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, o produto não deve conter: soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado ou pacote plástico transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 57 de 235)

Descrição: Biscoito doce tipo sequilhos sabor coco obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. **Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Não deve conter:** soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 6kg.

SUCO DE LARANJA INTEGRAL

GMS: Suco, TIPO: Integral, ASPECTO: Líquido, **SABOR: Laranja, COMPOSIÇÃO:** Parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*) através do processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, não diluída e não fermentada, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal/embalagem pouch (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição: Suco de laranja é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, obtida da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis*), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. **Não pode conter:** Proteína e substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.

Embalagem primária: Embalagem cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal ou embalagem pouch (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem com no mínimo 200ml e máximo 250ml.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 58 de 235)

Embalagem secundária: Bandejas de papelão reforçado, vedadas com plástico, contendo no máximo 30 (trinta) unidades cada para embalagem cartonada asséptica ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 30 unidades.

SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL

GMS: Suco, TIPO: Integral, ASPECTO: Líquido, **SABOR: Maçã, COMPOSIÇÃO:** Parte comestível da maçã (*Pyrus malus* L) através do processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, não diluída e não fermentada, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal/embalagem pouch (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição: Suco de maçã é bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. **Não pode conter:** Proteína, substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.

Embalagem primária: Embalagem cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal ou embalagem pouch (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem com no mínimo 200ml e máximo 250ml.

Embalagem secundária: Bandejas de papelão reforçado, vedadas com plástico, contendo no máximo 30 (trinta) unidades cada para embalagem cartonada asséptica ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 30 unidades.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 59 de 235)

BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR MAÇÃ

GMS: Bebida à base de soja, SABOR: Maçã, COMPOSIÇÃO: Obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de maçã, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, não pode conter corantes artificiais e conservantes; lactose e colesterol. **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição: É o produto obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de maçã, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. **Pode conter:** vitaminas, minerais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação, todos declarados no rótulo (desde que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais; lactose e colesterol, por ser de origem vegetal.

Embalagem primária: Cartonada asséptica (laminada: papel – alumínio - polietileno) com no máximo 1 litro.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12 unidades.

BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR PÊSSEGO

GMS: Bebida à base de soja, SABOR: Pêssego, COMPOSIÇÃO: Obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de pêssego, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, não pode conter corantes artificiais e conservantes. **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 60 de 235)

material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição: É o produto obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de pêssego, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. **Pode conter:** suco concentrado de maçã, vitaminas, minerais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação, todos declarados no rótulo (desde que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais; lactose e colesterol, por ser de origem vegetal.

Embalagem primária: Cartonada asséptica (laminada: papel – alumínio - polietileno) com no máximo 1 litro.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12 unidades.

BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR UVA

GMS: Bebida à base de soja, SABOR: Uva, COMPOSIÇÃO: Obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de uva, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, não pode conter corantes artificiais e conservantes. **EMBALAGEM:** Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição: É o produto obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de uva, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação. **Pode conter:** suco concentrado de maçã, vitaminas, minerais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação, todos declarados no rótulo (desde que não



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 61 de 235)

descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais; lactose e colesterol, por ser de origem vegetal.

Embalagem primária: Cartonada asséptica (laminada: papel – alumínio - polietileno) com no máximo 1 litro.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12 unidades.

BISCOITO MARIA SABOR AVEIA E MEL - SEM LACTOSE

GMS: Biscoito Maria, **SABOR:** Aveia e mel, **CLASSIFICAÇÃO:** Sem lactose, **CONSISTÊNCIA:** Crocante, **ASPECTO:** Redondo, **CONSERVAÇÃO:** Local seco e arejado, **COMPOSIÇÃO:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, não pode conter lactose, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado ou pacote plástico laminado dupla embalagem, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos na legislação. **Não pode conter:** lactose, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com mínimo 250g e máximo 1kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo 10kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 62 de 235)

BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - SEM LACTOSE

GMS: Biscoito Maria, SABOR: Chocolate, TIPO: Integral, CLASSIFICAÇÃO: Sem lactose, CONSISTÊNCIA: Crocante, ASPECTO: Redondo, Coloração característica de chocolate, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: farinha de trigo integral (mínimo de 30%) gordura vegetal (livre de gordura trans), açúcar invertido, amido de milho, cacau e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterize o produto), CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado metalizado ou pacote plástico laminado dupla embalagem, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral (mínimo de 30%, conforme o disposto na RDC nº 493/2021), gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, amido de milho, cacau e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos na legislação. **Não pode conter:** lactose, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com mínimo 250g e máximo 1kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo 10kg.

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE

GMS: Leite, TIPO: Pó integral sem lactose, PROCEDÊNCIA: Vaca, COMPOSIÇÃO: Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, necessitando apenas a adição de água para o seu preparo, não pode conter: lactose, deve apresentar fácil preparo por diluição em água potável e fluidez característica da bebida, ODOR: Característico, SABOR: Característico, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado metalizado / pote plástico rígido, com



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 63 de 235)

tampa e lacre / lata, folha de flandres com tampa e lacre, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição: É o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, necessitando apenas de adição de água para o seu preparo, deve ser especialmente processado ou elaborado para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose, tornando-se adequado para a utilização em dietas de indivíduos com condições que requerem restrição de lactose. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água potável e fluidez característica da bebida. **Pode conter:** somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrem modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado. **Não pode conter:** Lactose, aromatizantes artificiais e coadjuvantes de tecnologia/elaboração com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 12kg.

BISCOITO CREAM CRACKER SEM GLÚTEN

GMS: Biscoito, TIPO: Cream Cracker, sem glúten, CLASSIFICAÇÃO: Salgado, **INGREDIENTES:** Massa preparada com amido e farinha sem glúten, podendo conter soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos, em substituição a farinha de trigo, **Aspecto:** Volume e tamanho uniforme, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Não pode conter glúten e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico laminado, dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna), **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa preparada com amido e farinha sem glúten. **Apresentação:** Os biscoitos salgados deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos, em substituição a farinha de trigo. **Não pode conter:** glúten, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 64 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 400g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO COOKIE INTEGRAL CASTANHA DO PARÁ E/OU CAJU - SEM GLÚTEN

GMS: Biscoito, TIPO: Integral, SABOR: Castanha do Pará e/ou caju sem glúten, APRESENTAÇÃO: Volume e tamanho uniformes, **CLASSIFICAÇÃO:** Doce, **INGREDIENTES:** Farinha livre de glúten, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), castanha do Pará e/ou caju, amido de milho, açúcar, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado (com tratamento de metalização), **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha livre de glúten, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), castanha do Pará e/ou caju, amido de milho, açúcar, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos, em substituição a farinha de trigo. **Não pode conter:** glúten, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado (com tratamento de metalização) com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO DE POLVILHO SALGADO SEM GLÚTEN

GMS: Biscoito, TIPO: Polvilho sem glúten, CLASSIFICAÇÃO: Salgada, **FORMATO:** Rosca (circular), bolinha ou palito, **INGREDIENTES:** polvilho, gordura vegetal (sem gordura trans), ovos, leite ou água e sal, sem glúten, além de poder conter outros ingredientes permitidos por legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Não possuir fermentação, **NÃO PODE CONTAR:** corantes artificiais, glúten e



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 65 de 235)

aromatizantes artificiais. **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição: Biscoito de massa alimentícia de polvilho tem sua massa preparada por processo mecânico ou manual. Possui adição de polvilho, gordura vegetal (SEM GORDURA TRANS), ovos, leite e/ou água e sal, além de poder conter outros ingredientes permitidos por legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Apresentação:** Devem ser apresentados no formato de rosca (circular), palito ou formato esférico (bolinha). **Não pode conter:** corantes artificiais, glúten e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN - TIPO ESPAGUETE

GMS: Macarrão de arroz, sem glúten, TIPO: Espaguete, COMPOSIÇÃO: Macarrão ou massa alimentícia de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado ou não de ovos e de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, Não pode conter: trigo e seus derivados, glúten, conservantes e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente termosoldado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: Macarrão ou massa alimentícia de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado ou não de ovos e de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. **Apresentação:** deve ser do tipo espaguete número 8. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** trigo e seus derivados, glúten, conservantes e corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente, termosoldado com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 66 de 235)

MACARRÃO DE MILHO SEM GLÚTEN - TIPO PARAFUSO

GMS: Macarrão de milho, sem glúten, TIPO: Parafuso, COMPOSIÇÃO: Macarrão ou massa alimentícia de milho, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado ou não de ovos e de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, deve apresentar-se no formato espiral, tipo parafuso, não pode conter: trigo e seus derivados, glúten, conservantes e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente termosoldado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: Macarrão ou massa alimentícia de milho, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado ou não de ovos e de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato de espiral, tipo parafuso. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** trigo e seus derivados, glúten, conservantes, corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente, termosoldado com máximo de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE PÃO SEM GLÚTEN

GMS: Mistura para pão, CLASSIFICAÇÃO: Sem glúten, COMPOSIÇÃO: Farinha sem glúten obtida pela mistura de fécula de mandioca, farinha de arroz, amido de milho, farinha de soja, açúcar, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, não deve conter glúten e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto obtido pela mistura de fécula de batata e/ou fécula de mandioca e outras farinhas isentas de glúten, bem como aditivos permitidos na legislação. A farinha deve possuir coloração clara, granulometria fina, alta capacidade de absorção de água, resultando em uma massa extensível e com características reológicas equilibradas para produção de pães caseiros garantindo a padronização e agilidade da produção deste tipo de pão. Deve conter na embalagem instruções dos ingredientes a serem adicionados para a obtenção da



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 67 de 235)

massa, bem como quantidade e modo de preparo. **Não deve conter:** glúten, produtos derivados de trigo, centeio, cevada aveia, leite, corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 400g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 2kg.

TORRADA SEM GLÚTEN - EMBALAGEM INDIVIDUAL

GMS: Torrada, CLASSIFICAÇÃO: Sem glúten, ASPECTO: Crocante, **CONSERVAÇÃO:** Local seco e arejado, **COMPOSIÇÃO:** Produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldado de farinha sem glúten, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto, Pode conter soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos, em substituição à farinha de trigo, Não pode conter glúten, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, não deve conter glúten e corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: É o produto obtido de pão em fatias ou massa de pão moldado de farinha sem glúten, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterize o produto.

Apresentação: Deve estar em forma individual de fatias e torradas. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos, em substituição à farinha de trigo. **Não pode conter:** glúten, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico individual laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou cartucho de papel duplex com no máximo 150g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 3kg.

EXTRATO DE SOJA EM PÓ

GMS: Extrato de soja, APRESENTAÇÃO: pó, PROCEDÊNCIA: Soja, COMPOSIÇÃO: Produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 68 de 235)

não de ingredientes opcionais permitidos, Não pode conter: lactose, conservantes, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, ODOR: Característico, SABOR: Característico, Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico laminado metalizado/pote plástico rígido, com tampa e lacre/lata, folha de flandres com tampa e lacre, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: É o produto obtido a partir da emulsão aquosa resultante da hidratação dos grãos de soja, convenientemente limpos, seguido de processamento tecnológico adequado, adicionado ou não de ingredientes opcionais permitidos, podendo ser submetido à desidratação, total ou parcial. **Não deve conter:** leite, conservantes, aromatizantes artificiais e corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico atóxico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - com tampa e lacre) com máximo de 400g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 6kg.

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - PTS

GMS: Proteína texturizada, COMPOSIÇÃO: Soja obtido da espécie *Glycine max* L, dotado de integridade estrutural identificável, de modo que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja, não pode conter: aromatizantes e corantes, ODOR: Característico, SABOR: Característico, Isento de sujidades e quaisquer substâncias estranhas à sua natureza, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente termosoldado, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição: Proteína Texturizada de Soja é o produto proteico obtido da espécie *Glycine max* L, dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. **Não pode conter:** aromatizantes e corantes.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 69 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, transparente, termosoldado com máximo de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 2kg.

LENTILHA MÉDIA OU GRAÚDA - ATÉ TIPO 2

GMS: Lentilha, CLASSE: Média ou graúda, TIPO: Até tipo 2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometa a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto proveniente dos grãos sadios da espécie vegetal Lens esculenta. **Apresentação:** Constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos. **Não pode conter:** detritos, matéria terrosa, parasita, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas como grãos ou outras sementes de outras espécies.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

GRUPO VI – BISCOITOS

BARRA DE BANANA COM CACAU - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GMS: Barra de Banana com Cacau, COMPOSIÇÃO: banana, farelo de aveia, cacau e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, NÃO PODE CONTER: adição de açúcares e lactose, corantes e aromatizantes artificiais. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: Produto obtido a partir da mistura de banana, farelo de aveia e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. **Ingredientes:** Banana, farelo de aveia e cacau. **Pode conter:** tâmara, traços de amendoim, castanha de caju, castanha do pará, avelã, amêndoa, soja, nozes, farelo de aveia e glúten. **Não pode conter:** adição de açúcares e lactose, corantes e aromatizantes artificiais.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 70 de 235)

Embalagem primária: Filme flexível laminado de BOPP transparente laminado com BOPP metalizado com mínimo de 20g e máximo de 30g.

Embalagem secundária opcional: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex com máximo de 450g.

Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado com máximo de 1,8g ou 90 barrinhas.

BARRA DE MAÇÃ COM CANELA - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GMS: Barra de Maçã com Canela, COMPOSIÇÃO: Maçã, banana, farelo de aveia, canela e outros ingredientes alimentícios que não descaracterizem o produto, **NÃO PODE CONTER:** adição de açúcares e lactose, corantes e aromatizantes artificiais, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: Produto obtido a partir da mistura de maçã, banana, farelo de aveia, canela e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. **Ingredientes:** maçã, banana, farelo de aveia e canela. **Pode conter:** tâmara, traços de Amendoim, Castanha de Caju, Castanha do Pará, avelã, amêndoa, soja, nozes, farelo de aveia e glúten. **Não pode conter:** adição de açúcares e lactose, corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Filme flexível laminado de BOPP transparente laminado com BOPP metalizado com mínimo de 20g e máximo de 30g.

Embalagem secundária opcional: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex com máximo de 450g.

Embalagem terciária: Caixa de papelão ondulado com máximo de 1,8g ou 90 barrinhas.

BISCOITO AMANTEIGADO SABOR BANANA COM CANELA

GMS: Biscoito, TIPO: Amanteigado, SABOR: Banana com canela, COMPOSIÇÃO: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, canela, flocos de banana e/ou polpa de banana e/ou aroma idêntico ao natural de banana e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 71 de 235)

informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, canela, flocos de banana e/ou polpa de banana e/ou aroma idêntico ao natural de banana e outros ingredientes. **Pode conter:** açúcar invertido, amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes e ovos. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

BISCOITO AMANTEIGADO SABOR COCO

GMS: Biscoito, TIPO: Amanteigado, SABOR: Coco, INGREDIENTES: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico laminado, dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna), **PESO LÍQUIDO:** Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, coco ou aroma idêntico ao natural de coco e outros



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 72 de 235)

ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** açúcar invertido, amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes e ovos. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

BISCOITO AMANTEIGADO SABOR LEITE

GMS: Biscoito, TIPO: Amanteigado, SABOR: Leite, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (livre de gordura trans), sal, leite ou aroma idêntico ao natural de leite e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Não pode conter corantes artificiais, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico laminado, dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna), **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, leite ou aroma idêntico ao natural de leite e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** açúcar invertido, amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, nozes e ovos. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 73 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

BISCOITO SABOR MAÇÃ COM CANELA

GMS: Biscoito, TIPO: Amanteigado, SABOR: Maçã com canela, COMPOSIÇÃO: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, canela, flocos de maçã e/ou polpa de maçã e/ou aroma idêntico ao natural de maçã, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, canela, flocos de maçã e/ou polpa de maçã e/ou aroma idêntico ao natural de maçã e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** açúcar invertido, amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes e ovos. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

BISCOITO AMANTEIGADO SABOR NATA

GMS: Biscoito, TIPO: Amanteigado, SABOR: Nata, COMPOSIÇÃO: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 74 de 235)

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, nata ou aroma idêntico ao natural de nata e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** açúcar invertido, amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes e ovos **Não pode conter:** soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) e corantes artificiais

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

BISCOITO CREAM CRACKER

GMS: Biscoito, Cream Cracker, SABOR: Salgado, INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), açúcar invertido, sal e outro ingredientes permitidos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** corantes artificiais.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 75 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência personalizada com impressão identificando a empresa fornecedora/fabricante com no máximo 10kg.

BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM

GMS: Biscoito, **TIPO:** Cream Cracker com gergelim, **CLASSIFICAÇÃO:** Salgada, **INGREDIENTES:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), açúcar invertido, sal e polvilhado com sementes de gergelim, podendo conter outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Deve conter:** Gergelim. **Não pode conter:** Corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO DOCE GLACEADO

GMS: Biscoito, **TIPO:** Caseiro, **SABOR:** Glaceado, **COMPOSIÇÃO:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 76 de 235)

(desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Deve possuir cobertura glaceada que caracterize o produto. **Ingredientes:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO MAISENA

GMS: Biscoito, TIPO: Maisena, INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar, amido, gordura ou óleo vegetal (Livre de gorduras trans), açúcar invertido, Sal e outros ingredientes alimentícios permitidos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo. **EMBALAGEM:** Plástico Laminado ou Plástico Laminado Metalizado, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** corantes artificiais.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 77 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO POLVILHO DOCE

GMS: Biscoito Polvilho Doce, INGREDIENTES: polvilho, gordura vegetal, açúcar, ovo, leite, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote plástico laminado metalizado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com Polvilho, gordura vegetal, açúcar, ovo, leite, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** Polvilho, gordura vegetal, açúcar, ovo, leite, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corante artificial

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) com máximo de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 6kg.

BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE

GMS: Biscoito, TIPO: Rosquinha, SABOR: Chocolate, INGREDIENTES: Farinha de Trigo, Cacau em Pó, Gordura ou Óleo Vegetal (Livre de Gordura Trans), Açúcar Invertido, Sal e outros Ingredientes Alimentícios Permitidos na Legislação, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Não pode conter corantes artificiais. Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** plástico laminado metalizado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 78 de 235)

Descrição do produto: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), cacau em pó, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA *TRANS*), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), cacau em pó, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA *TRANS*), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** leite, ovo, fermentos químicos, aromatizantes, pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE

GMS: Biscoito, TIPO: Rosquinha, SABOR: Leite, INGREDIENTES: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), leite ou aroma de leite, açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA *TRANS*), açúcar invertido, sal, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA *TRANS*), açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Ingredientes:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA *TRANS*), leite ou aroma de leite, açúcar invertido, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Pode conter:** ovo, fermentos químicos, aromatizantes, pirofosfato



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 79 de 235)

ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. **Não pode conter:** corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

CEREAL DE MILHO FLOCADO SEM AÇÚCAR

GMS: Cereal de Milho, ASPECTO: Flocos, APRESENTAÇÃO: Cozido, laminado, tostado e sem açúcar, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Sem corantes artificiais e conservantes, **EMBALAGEM:** Pacote plástico atóxico, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir do grão de milho livre de seu tegumento, cozido, seco, laminado e tostado. **Ingredientes:** flocos de milho. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** açúcar, corantes artificiais e conservantes.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com no máximo 2kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com no máximo 10kg.

GRUPO VII - MACARRÕES

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - ESPAGUETE Nº 8

GMS: Macarrão de sêmola com ovos, TIPO: Espaguete (Spaghetti 8), Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados,

FUNDEPAR - Comissão de Contratação - Fone: (41) 2117-8286 / 8288
Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral – Curitiba – Paraná – CEP 80.035-050
e-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 80 de 235)

Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Deve conter: ovos, Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter: corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado, PESO LÍQUIDO: Máximo 5 kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve ser do tipo espaguete número 8. **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - ESPAGUETE Nº 9

GMS: Macarrão de sêmola com ovos, TIPO: Espaguete (Spaghetti 9), Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Deve conter: ovos, Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter: corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado, PESO LÍQUIDO: Máximo 5 kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve ser do tipo espaguete número 9. **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 81 de 235)

legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - PENNE

Macarrão de sêmola com ovos, TIPO: Penne, APRESENTAÇÃO: Deve apresentar-se no formato de cânula mais alongada, com furo no meio e frisado, **COMPOSIÇÃO:** Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico de farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Deve conter: ovos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato de cânula mais alongada, com furo no meio e frisado. **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TALHARIM

GMS: Macarrão de sêmola com ovos, TIPO: Talharim, APRESENTAÇÃO: Deve apresentar-se no formato de massa achatada, longa e cortada em tiras finas com fios de até 1 centímetro,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 82 de 235)

Massa alimentícia obtida pelo amassamento mecânico da farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Deve conter: ovos, Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter: corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado, PESO LÍQUIDO: Máximo 5kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato de massa achatada, longa e cortada em tiras finas com fios de até 1 centímetro. **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA - PADRE NOSSO

GMS: Macarrão de Sêmola, TIPO: Padre Nosso, APRESENTAÇÃO: Obtido a partir de farinha de trigo (gênero Triticum) ou sêmola/semolina de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, Deve apresentar-se no formato de cânula pequena, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Pode conter outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Não pode conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termosoldado, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: é o produto seco, obtido a partir de massa preparada. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato de cânula pequena e grossa. **Deve conter:** farinha de trigo especial ou sêmola/semolina **Pode conter:** Outros componentes alimentícios permitidos na



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 83 de 235)

legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - PARAFUSO

GMS: Macarrão de sêmola, TIPO: Parafuso, Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. Apresentação: deve apresentar-se no formato espiral, tipo parafuso. Ingredientes: farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve conter: ovos. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato curto/espiral, tipo parafuso. **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - GRAVATA



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 84 de 235)

GMS: Macarrão de sêmola, TIPO: Gravata, Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. Apresentação: deve apresentar-se no formato de gravata borboleta. Ingredientes: farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve conter: ovos. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. **Apresentação:** deve apresentar-se no formato de gravata borboleta **Deve conter:** farinha de trigo especial e ovos. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado com máximo de 5kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

GRUPO VIII - OVOS

OVO DE GALINHA INTEIRO (BRANCO) - ATÉ TIPO 2

GMS: Ovo, Galinha, COR: Branco, TAMANHO: Grande, ASPECTO: In Natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, Limpo, Sem Trincas, isento de Sujidades e Materiais Estranhos de Qualquer Natureza, EMBALAGEM: Caixa, Estojo/Bandeja, Com no máximo 30 Unidades, UNID. DE MEDIDA: Dúzia.

Descrição do produto: o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca) e podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 85 de 235)

ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. **Apresentação:** devem apresentar-se em formato ovalado.

Embalagem primária: Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de “Proibida a venda” (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo). Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de “Proibida a venda” com máximo 30 ovos.

Embalagem secundária: Caixa de papelão com máximo de 15 dúzias (180 unidades).

OVO DE GALINHA INTEIRO (VERMELHO) - ATÉ TIPO 2

GMS: Ovo, Galinha, COR: Vermelho, TAMANHO: Grande, ASPECTO: In Natura, Fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, Limpo, Sem Trincas, isento de Sujidades e Materiais Estranhos de Qualquer Natureza, EMBALAGEM: Caixa, Estojo/Bandeja, Com no máximo 30 Unidades, UNID. DE MEDIDA: Dúzia.

Descrição do produto: o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor avermelhada) e podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. **Apresentação:** devem apresentar-se em formato ovalado.

Embalagem primária: Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de “Proibida a venda” (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo). Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 86 de 235)

dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP e informações de “Proibida a venda” com máximo 30 ovos.

Embalagem secundária: Caixa de papelão com máximo de 15 dúzias (180 unidades).

GRUPO IX - AVES E PEIXES

**CARNE DE FRANGO (MISTA DE PEITO, COXA E SOBRECOXA) SEM OSSO, EM CUBOS -
CONGELADA - IQF**

GMS: Frango, **TIPO:** Mista de peito, coxa e sobrecoxa, **CORTE:** Em cubos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, não conter sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: Produto exclusivamente da carne de frango sem osso, em cubos, obtida do corte de peito, coxa e sobrecoxa, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, isento de tempero. **Apresentação:** Os cubos devem pesar entre 25 e 40 gramas. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, temperos, condimentos, aditivos alimentares e CMS (carne mecanicamente separada).

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

COXA DE FRANGO - CONGELADA - IQF



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 87 de 235)

GMS: Carne de frango, TIPO: Coxa, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da carne de coxa de frango com a presença de pele e ossos. **Apresentação:** O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

FILÉ DE TILÁPIA - CONGELADO - IQF

GMS: Filé de Peixe (Tilápia), APRESENTAÇÃO: Sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, cada unidade deverá pesar entre 50g e 80g, aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe, do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado através da tecnologia IQF, livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, não conter corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir do processo de filetagem de Tilápia. Devem apresentar aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios e características da espécie de peixe,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 88 de 235)

do tipo e classe do produto, livre de descolorações, enegrecimentos, odores e sabores estranhos. A cobertura de gelo não deverá ultrapassar 12% do peso líquido do peso líquido declarado no rótulo. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Apresentação:** Os filés devem apresentar-se frescos, sem couro, sem espinha, sem espinhos, totalmente limpos, congelados. Cada unidade deverá pesar entre 50 e 80g. **Não pode conter:** aditivos alimentares, molhos e pimenta.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) - CONGELADO - IQF

GMS: Filé de frango, TIPO: Sassami, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele e cartilagens, **CONSERVAÇÃO:** Congelado, Deverá ser apresentado sob a forma de filés de peito (sassami) de tamanho uniforme e íntegro, deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da carne de peito do frango, isenta de pele, cartilagens e gordura. **Apresentação:** Deverá ser apresentado sob a forma de filés de peito (sassami) de tamanho uniforme e íntegro. Cada unidade de filé de peito sassami deverá pesar entre 30 e 75 gramas. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 89 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO) SEM OSSO, EM ISCAS - CONGELADA - IQF

GMS: Filé de frango, **TIPO:** Peito, **CORTE:** Em iscas, **APRESENTAÇÃO:** Produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele, osso e cartilagens, **CONSERVAÇÃO:** Congelado, deverá ser apresentado sob a forma de iscas de tamanho uniforme e íntegras, deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da carne de peito do frango, isenta de pele, cartilagens e gordura. **Apresentação:** Deverá ser apresentado sob a forma de iscas de tamanho uniforme e íntegras. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA

GMS: Linguiça de frango, **CONSERVAÇÃO:** Congelada, **APRESENTAÇÃO:** Produto cárneo industrializado a base de carne de frango e proteína vegetal, não pode conter: glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, molhos e pimenta, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 90 de 235)

Descrição do produto: Produto cárneo industrializado a base de carne de frango e proteína vegetal. **Pode conter:** sal, açúcar, óleo e proteína vegetal, temperos naturais, aromatizantes e corantes naturais. **Não pode conter:** pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE AVE, COZIDOS OU ASSADOS E CONGELADOS

GMS: Pedacos empanados, TIPO: Frango, APRESENTAÇÃO: Cozidos ou assados e congelados, formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir da carne de galináceos (somente frango ou frango e peru) acrescida de farinha, fécula/amido, gordura/óleo vegetal (livre de gordura trans), condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, desde que declaradas e não descaracterizem o produto, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto cárneo industrializado e congelado. Deverá ser obtido a partir da carne de galináceos (somente frango ou frango e peru), acrescida de farinha, fécula ou amido, gordura ou óleo vegetal (livre de gordura trans), condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, desde que declaradas e não descaracterizem o produto. O alimento deve ser submetido à tratamento térmico adequado, resfriado e congelado rapidamente. **Apresentação:** deverá apresentar-se em formato arredondado irregular e achatado, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40 (quarenta) gramas. **Deve conter:** carne de ave com cobertura apropriada. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes artificiais e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 91 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

**PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE PEIXE, COZIDOS OU ASSADOS E
CONGELADOS**

GMS: Pedacos empanados, TIPO: Carne de peixe, APRESENTAÇÃO: Cozidos ou assados e congelados, Formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma/mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize, e outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação, desde que declaradas e não descaracterizem o produto, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto cárneo industrializado e congelado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma ou mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. O produto deve ser submetido à tratamento térmico adequado, resfriado rapidamente e congelado. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. **NÃO SERÁ PERMITIDO** o emprego de pimenta, tecidos inferiores, corantes artificiais e soja (exceto óleo de soja). Deverá ser isento de cartilagens, escamas, vísceras, espinhas, livre de perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. **Apresentação:** deve apresentar tamanhos uniformes em formato arredondado, irregular e achatado. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40 (quarenta) gramas. **Deve conter:** carne de uma ou mais espécies de peixes com cobertura apropriada. **Não pode conter:** corantes, aromatizantes artificiais e conservantes artificiais, molhos e pimenta.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 92 de 235)

SOBRECOXA DE FRANGO - CONGELADO - IQF

GMS: Sobrecoxa de frango, APRESENTAÇÃO: Com a presença de pele e ossos, não conter corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, sal, molhos ou outros condimentos, CONSERVAÇÃO: Congelado através da tecnologia IQF, Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, higienicamente adequado e vedado, conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da carne de sobrecoxa do frango com presença de pele e ossos. **Apresentação:** O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

“STEAK” DE FRANGO COZIDO OU ASSADO - CONGELADO - IQF

GMS: Frango, TIPO: **Steak formatada**, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, APRESENTAÇÃO: Produto cárneo industrializado e moldado à base de carne de frango cozida e temperos naturais. Não poderá conter glutamato monossódico, molhos e pimenta, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e CMS, EMBALAGEM: Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: Produto cárneo industrializado e moldado à base de carne de frango cozida, e temperos naturais. Formatada em forma oval ou redonda, com peso de 60 a 70g a



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 93 de 235)

unidade. Deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Pode conter:** proteína de soja, amido, farinha de rosca, sal, aromatizantes e corantes naturais. **Não pode conter:** pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e CMS (carne mecanicamente separada).

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com máximo de 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com máximo de 12kg.

GRUPO X - DRENADOS

ERVILHA EM CONSERVA

GMS: Ervilha em conserva, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pelo cozimento de grãos inteiros reidratados de ervilha, deve apresentar-se em grãos íntegros e de consistência própria, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Pode conter água, açúcar e sal e não pode conter conservantes, EMBALAGEM: Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, Bag aluminizado hermeticamente fechado ou tipo Cartonada Asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal e formato retangular, UNID. DE MEDIDA: Quilograma do peso drenado.

Descrição do produto: é o produto preparado com ervilha imersa em líquido de cobertura apropriado, que após envasamento hermético em embalagem apropriada sofrem adequado processo tecnológico de cozimento e esterilização. O produto deverá ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, sanitário, hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, sendo estável à temperatura ambiente. **Apresentação:** deve apresentar-se em grãos íntegros e de consistência própria. **Deve conter:** ervilha em conserva. **Pode conter:** água, açúcar, sal e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares e pimenta.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 94 de 235)

Embalagem primária: Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, Bag aluminizado, hermeticamente fechado ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular. Máximo 1 Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 Kg

MILHO VERDE EM CONSERVA

GMS: Milho Verde em Conserva, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pelo cozimento de grãos inteiros reidratados de milho verde, deve apresentar-se em grãos íntegros e de consistência própria, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de boas práticas de fabricação, pode conter água, açúcar e sal, não pode conter conservantes, **EMBALAGEM:** Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, bag aluminizado, hermeticamente fechado ou tipo cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma do peso drenado

Descrição do produto: é o produto preparado com milho verde imerso em líquido de cobertura apropriado, que após envasamento hermético em embalagem apropriada sofrem adequado processo tecnológico de cozimento e esterilização. O produto deverá ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, sanitário, hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, sendo estável à temperatura ambiente. **Deve conter:** milho verde em conserva. **Pode conter:** água, açúcar, sal e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares e pimenta.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, Bag aluminizado, hermeticamente fechado ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular. Máximo 1 Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 Kg



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 95 de 235)

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)

GMS: Seleta de Legumes, preparado com mistura de vegetais e leguminosas selecionadas imersas em líquido de cobertura apropriada, **COMPOSIÇÃO:** Ervilhas, cenoura e batata cortadas em cubos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** deverá ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, sanitário, hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, sendo estável à temperatura ambiente, não pode conter pimenta e conservantes, **EMBALAGEM:** Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, bag aluminizado, hermeticamente fechado ou tipo cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma do peso drenado

Descrição do produto: é o produto preparado com mistura de vegetais e leguminosas selecionadas imersas em líquido de cobertura apropriado, que após envasamento hermético em embalagem apropriada sofrem adequado processo tecnológico de cozimento e esterilização. O produto deverá ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, sanitário, hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico que garanta a esterilidade comercial, sendo estável à temperatura ambiente. **Deve conter:** ervilhas, cenoura e batata cortadas em cubos em conserva. **Pode conter:** água, açúcar, sal outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares e pimenta

Embalagem primária: Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, Bag aluminizado, hermeticamente fechado ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular. Máximo 1 Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 Kg

GRUPO XI – BEBIDAS

SUCO RECONSTITUÍDO DE GOIABA COM MAÇÃ

Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: **Goiaba e maçã**, COMPOSIÇÃO:

FUNDEPAR - Comissão de Contratação - Fone: (41) 2117-8286 / 8288
Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral – Curitiba – Paraná – CEP 80.035-050
e-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 96 de 235)

Suco reconstituído goiaba, suco reconstituído de maçã, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com goiaba, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com goiaba. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de goiaba, suco reconstituído de maçã **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

SUCO RECONSTITUÍDO DE MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: **Maçã**, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído 100% maçã, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, e não descaracterizem o produto, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: é o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 97 de 235)

máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

SUCO RECONSTITUÍDO DE MANGA COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, **SABOR: Manga e maçã**, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído manga, suco reconstituído de maçã, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com manga, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com manga. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de manga, suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

SUCO RECONSTITUÍDO DE MORANGO COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, **SABOR: Morango e maçã**, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído morango, suco reconstituído maçã, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com morango, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com morango. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 98 de 235)

homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de morango, suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

SUCO RECONSTITUÍDO DE UVA COM MAÇÃ

GMS: Suco, **TIPO:** Reconstituído, **ASPECTO:** Líquido, **SABOR:** Uva e maçã, **COMPOSIÇÃO:** Suco reconstituído uva, suco reconstituído maçã, **NÃO PODE CONTER:** açúcar adicionado, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com uva, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com uva. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de uva, suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 99 de 235)

SUCO RECONSTITUÍDO DE MARACUJÁ COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: Maracujá e maçã, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído maracujá, suco reconstituído maçã, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Litro.

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maracujá com uva, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com maracujá. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de maracujá, suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

SUCO RECONSTITUÍDO DE LARANJA COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: Laranja e maçã, COMPOSIÇÃO: Diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com laranja, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter açúcar adicionado, UNID. DE MEDIDA: Litro.

Descrição do produto: é o suco misto obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com laranja, até a concentração original do suco integral ou ao teor mínimo de sólidos solúveis estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para o suco integral de maçã com laranja. **Apresentação:** apresenta-se na forma líquida e homogênea em embalagem de, no mínimo 200 ml, e no máximo, 1,5L. **Deve conter:** suco reconstituído de laranja, suco reconstituído de maçã. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 100 de 235)

produto). **Não pode conter:** conservantes artificiais, aromatizantes artificiais e corantes artificiais, açúcares adicionados, edulcorantes e emulsificantes.

Embalagem primária: Cartonada asséptica com tampa ou garrafa plástica com tampa com máximo de 1,5L

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente e reforçado para embarque com máximo de 12L.

ÁGUA DE COCO INTEGRAL

GMS: Água de coco, CLASSIFICAÇÃO: Integral, ASPECTO: Transparente a translúcido, COMPOSIÇÃO: Água de coco integral extraída da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*), não diluída e não fermentada, extraída e conservada por processo tecnológico adequado, submetida a um processo adequado de esterilização, não pode conter conservantes artificiais e corantes, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Caixa cartonada asséptica com tampa rosqueável e lacre de segurança, UNID. DE MEDIDA: Litro.

Descrição: Conforme definido no art. 20, do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, água de coco é a bebida não diluída, não fermentada, obtida da parte líquida do fruto do coqueiro (*Cocos nucifera* L.). O produto deve passar por processo tecnológico adequado e acondicionado em embalagem que garanta estabilidade ao produto em temperatura ambiente. **Deve conter:** Água de coco. **Pode conter:** Antioxidante. **Não pode conter:** outros componentes alimentares, mesmo os permitidos em legislação.

Embalagem primária: Embalagem cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal ou garrafa plástica com tampa com mínimo de 900ml e máximo de 1,5L.

Embalagem secundária: Bandejas de papelão reforçado, vedadas com plástico, contendo no máximo 30 (trinta) unidades cada para embalagem cartonada asséptica ou caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 12 unidades.

GRUPO XII - PÃES



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 101 de 235)

PÃO TIPO BROA DE MILHO OU FUBÁ FATIADA

GMS: Pão, TIPO: Broa de milho, Fatiado, Com Casca, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá e/ou farinha de milho, açúcar e sal, podendo ser adicionados outros ingredientes, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: Pão tipo broa, com formato e consistência da massa própria, formulado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá e/ou farinha de milho, açúcar e sal. **Apresentação:** deve apresentar-se cortado em fatias de tamanho e formato uniformes. **Pode conter:** conservantes, gordura vegetal, estabilizantes, aveia, centeio, leite, soja, cevada e castanha-do-pará. **Não pode conter:** Ovos, corantes e aromatizantes artificiais

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

PÃO DE FORMA FATIADO

GMS: Pão, TIPO: De Forma, Fatiado, Com Casca, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água. **Apresentação:** deve apresentar-se cortado em fatias de tamanho e formato uniformes. **Pode conter:** Leite. **Não pode conter:** corantes de qualquer natureza e aromatizantes.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 102 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

PÃO INTEGRAL FATIADO ZERO AÇÚCAR E LEITE

GMS: Pão, TIPO: Integral, Fatiado, Com Casca, Zero Açúcar, Zero Leite, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo integral, água, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes, **DEVE CONTER:** no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados, **NÃO PODE CONTER:** açúcar adicionado e leite, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: Pão de forma, com formato e consistência da massa própria, formulado à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento e sal. Segundo a RDC nº 493/2021, o pão só é considerado integral se contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados. **Apresentação:** deve apresentar-se cortado em fatias de tamanho e formato uniformes. **Pode conter:** Derivados de centeio, aveia, soja, ovos, cevada, castanha-do-pará, gordura vegetal, fibra de trigo e melhorador de farinha. **Não pode conter:** Leite, açúcar, corantes e aromatizantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

PÃO PARA LANCHE

GMS: Pão, TIPO: Para lanche, 50g, individual, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 103 de 235)

CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten e água. Pão não fatiado, com tamanho de uma porção individual (50g).

Pode conter: Sal, gordura vegetal, e outros ingredientes desde que declarados e não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Corantes e aromatizantes.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

PÃO INTEGRAL FATIADO

GMS: Pão, TIPO: Integral, Fatiado, Com Casca, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo integral, água, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes, **DEVE CONTER:** no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo integral, água, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes. Segundo a RDC nº 493/2021, o pão só é considerado integral se contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados. **Apresentação:** deve apresentar-se cortado em fatias de tamanho e formato uniformes. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, fermento biológico, sal. **Pode conter:** Ovo, açúcar, conservadores naturais, emulsificantes, melhorador de farinha. **Não pode conter:** Corantes de qualquer natureza e aromatizantes.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 500g.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 104 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

TORRADA INTEGRAL

GMS: Torrada, TIPO: Integral, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo integral, água, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes, **DEVE CONTER:** no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: é o produto obtido a partir da torra do pão integral no forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. Deve conter: farinha de trigo integral e/ou outras farinhas, adicionados de líquido, passando ou não por processo de fermentação, e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. Segundo a RDC nº 493/2021, o pão só é considerado integral se contiver, no mínimo, 30% de ingredientes integrais, e estes devem estar em quantidade superior à dos ingredientes refinados. **Apresentação:** as torradas devem apresentar-se em formato e tamanho uniformes. **Não pode conter:** Soja e seus derivados (exceto lecitina de soja) e corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 20g (embalagem individual).

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 180 unidades.

TORRADA TRADICIONAL

Torrada, TIPO: Tradicional, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa preparada com farinha de trigo, água, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: é o produto obtido a partir da torra do pão no forno ou torradeira para leve endurecimento provocado pelo calor e, conseqüentemente, pela perda de água. Deve conter: farinha de trigo e/ou outras farinhas, adicionados de líquido, passando ou não por



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 105 de 235)

processo de fermentação, e cocção, podendo conter outros ingredientes, desde que não descaracterizem os produtos. **Apresentação:** as torradas devem apresentar-se em formato e tamanho uniformes. **Não pode conter:** Soja e seus derivados (exceto lecitina de soja) e corantes artificiais.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente. Máximo 20g (embalagem individual).

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 180 unidades.

PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

Pão, TIPO: Bisnaguinha tradicional, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten e água. Pão não fatiado, com tamanho de 16g a 20g, sendo necessários 2,5 a 3 unidades para compor uma porção de 50g.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente de 240 a 300g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

Pão, TIPO: Bisnaguinha integral, COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 106 de 235)

Descrição do produto: É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten e água. Pão não fatiado, com tamanho de 16g a 20g, sendo necessários 2,5 a 3 unidades para compor uma porção de 50g.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termo-soldado, resistente de 240 a 300g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência. Máximo 12 unidades.

GRUPO XIII – CARNES SUÍNAS E BOVINAS

CARNE BOVINA (DIANTEIRA: ACÉM) SEM OSSO, EM CUBOS - CONGELADA - IQF

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Acém, **CORTE:** Em cubos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, não conter sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**acém**). **Apresentação:** Cortada em cubos de tamanho padrão (25 a 40 g/cubo), resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen, sem ter a necessidade de descongelamento antes do preparo), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 107 de 235)

**CARNE BOVINA (TRASEIRO: COXÃO DURO, PATINHO OU COXÃO MOLE) SEM OSSO
EM CUBOS - CONGELADA - IQF**

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Coxão mole, patinho ou coxão duro, **CORTE:** Em cubos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, não conter sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**Coxão duro, patinho ou coxão mole**). **Apresentação:** cortada em cubos de tamanho padrão (25 a 40 g/cubo), resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

CARNE BOVINA (DIANTEIRO: ACÉM) SEM OSSO, EM ISCAS - CONGELADA - IQF

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Acém, **CORTE:** Em iscas, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, não conter sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 108 de 235)

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**acém**).
Apresentação: cortada em iscas, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

**CARNE BOVINA (TRASEIRO: COXÃO DURO, PATINHO OU COXÃO MOLE) SEM OSSO,
EM ISCAS - CONGELADA - IQF**

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Coxão mole, coxão duro ou patinho, **CORTE:** Em iscas, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, não conter sal, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**coxão duro, coxão mole ou patinho**). **Apresentação:** cortada em iscas, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 109 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE - CONGELADA - IQF

GMS: Carne, TIPO: Bovina, moída, de primeira qualidade, APRESENTAÇÃO: Cor vermelho brilhante, com odor e sabor próprios, **CONSERVAÇÃO:** Congelada IQF, Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina moída crua e congelada. **Apresentação:** Rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. **Não será permitida** a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. O produto deverá ser submetido ao processamento de moagem no máximo duas vezes por lote de modo a preservar a estrutura das fibras da carne. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

CARNE SUÍNA (PERNIL) SEM OSSO EM CUBOS - CONGELADA - IQF

GMS: Carne, TIPO: Suína, CORTE: Pernil, em cubos entre 25g e 35g, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Consistência Firme, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores, com cor, sabor e odor próprios, não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 110 de 235)

higienicamente adequado e devidamente vedado, Conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de pernil suíno sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. **Apresentação:** Deve apresentar-se cortado em cubos de tamanho uniforme. Os cubos devem pesar entre 25 e 40 gramas. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** aditivos alimentares, molhos, pimenta e condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

CARNE SUÍNA (PALETA) SEM OSSO EM TIRAS - CONGELADA - IQF

GMS: Carne suína, TIPO: Paleta, CORTE: Em iscas, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestino, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores, com cor, sabor e odor próprios, não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de paleta suína sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. **Apresentação:** Deve apresentar-se cortado em tiras de tamanho uniforme. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** aditivos alimentares, molhos, pimenta e condimentos.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 111 de 235)

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

FILE MIGNON SUÍNO FATIADO - CONGELADO - IQF

GMS: Carne suína, TIPO: Filé mignon, CORTE: Fatiado, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestino, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores, com cor, sabor e odor próprios, não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne suína, do corte do músculo da espinha dorsal suína (**filé mignon**), livre de tecidos conjuntivo, osso, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. **Apresentação:** Deve apresentar-se fatiado, com espessura de 1 a 1,5 cm cada fatia, peso de 60g a 100g. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

LINGUIÇA MISTA CONGELADA

GMS: Linguíça, TIPO: Mista, CONSERVAÇÃO: Congelada, **APRESENTAÇÃO:** Produto cárneo industrializado obtido a partir da carne de frango, carne suína e proteína vegetal, não



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 112 de 235)

pode conter: glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, molhos e pimenta, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: Produto cárneo industrializado obtido a partir da carne de frango, carne suína e proteína vegetal. **Pode conter:** sal, açúcar, óleo e proteína vegetal, temperos naturais, aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais e corantes naturais. **Não pode conter:** pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

LOMBO SUÍNO FATIADO - CONGELADO - IQF

GMS: Carne suína, TIPO: Lombo, CORTE: Fatiado, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, intestino, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores, com cor, sabor e odor próprios, não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes, molhos, pimenta e condimentos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Pacote de polietileno, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne suína, obtida do corte de lombo suíno, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. **Apresentação:** Deve apresentar-se fatiado, com espessura de 1 a 1,5 cm cada fatia, peso de 60 a 100g. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado com no máximo 4kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 113 de 235)

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink* com no máximo 12kg.

GRUPO XIV – ARROZ E FEIJÃO ORGÂNICOS

ARROZ ORGÂNICO POLIDO - ATÉ TIPO 2 - METALIZADA OU A VÁCUO

GMS: Arroz, **TIPO:** Orgânico, até tipo 2, **GRUPO:** Polido, **CLASSE:** Longo fino, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, **EMBALAGEM:** Metalizada ou à vácuo. Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido de grãos sadios de arroz *Oryza sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. **Deve ser orgânico. Apresentação:** Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo MAPA. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter: Não é permitida a mistura de classes.**

Embalagem primária: Embalagem metalizada ATM (Saco de pet metal + polietileno, atóxico, hermeticamente selado sob atmosfera modificada) ou à vácuo. Máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 20Kg.

FEIJÃO CARIOCA ORGÂNICO - ATÉ TIPO 2

GMS: Feijão carioca, **TIPO:** Orgânico, até tipo 2, **GRUPO:** I, **APRESENTAÇÃO:** Produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L, orgânico, limpo, isento de matérias terrosas, parasitos, perfeito estado de conservação, tamanho, cor e formato uniformes, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Metalizada ou à vácuo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 114 de 235)

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, tipo carioquinha. **Deve ser orgânico.**

Embalagem primária: Embalagem metalizada ou à vácuo. Máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 20Kg.

FEIJÃO PRETO ORGÂNICO - ATÉ TIPO 2

GMS: Feijão preto, TIPO: Orgânico, até tipo 2, GRUPO: I, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, orgânico, limpo, isento de matérias terrosas, parasitos, perfeito estado de conservação, tamanho, cor e formato uniformes, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, **EMBALAGEM:** Metalizada ou à vácuo, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, tipo carioquinha. **Deve ser orgânico.**

Embalagem primária: Embalagem metalizada ou à vácuo. Máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 20Kg.

GRUPO XV - PÃO DE QUEIJO

PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO

GMS: Pão de queijo, TIPO: Tradicional, APRESENTAÇÃO: Pré-assado, **CONSERVAÇÃO:** Congelado, **ASPECTO:** Bolinha, **INGREDIENTES:** Massa alimentícia obtida a partir da mistura de fécula de mandioca, polvilho azedo, ovo, queijo, gordura vegetal (livre de gordura trans) e sal, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de ingredientes, sendo apresentado pré-assado e congelado em formato de pão de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato redondo de tamanhos de 25g cada unidade. **Deve conter:** Fécula



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 115 de 235)

de mandioca, água, polvilho azedo, ovo, queijo meia cura, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS) e sal. **Pode Conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Máximo 2Kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 10Kg.

PALITO DE QUEIJO CONGELADO

GMS: Palito de queijo, APRESENTAÇÃO: Pré-assado, CONSERVAÇÃO: Congelado, ASPECTO: Palito, INGREDIENTES: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de fécula de mandioca, polvilho azedo, ovo, queijo, gordura vegetal (livre de gordura trans) e sal, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de ingredientes, sendo apresentado pré-assado e congelado em formato de palito de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato redondo de tamanho de 25g cada unidade. **Deve conter:** Fécula de mandioca, água, polvilho azedo, ovo, queijo meia cura, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS) e sal. **Pode Conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Máximo 2Kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 10Kg.

CHIPA DE QUEIJO CONGELA

GMS: Chipa de queijo, APRESENTAÇÃO: Pré-assado, CONSERVAÇÃO: Congelado, FORMATO: Chipa de queijo, INGREDIENTES: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 116 de 235)

fécula de mandioca, polvilho azedo, ovo, queijo, gordura vegetal (livre de gordura trans) e sal, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de ingredientes, sendo apresentado pré-assado e congelado em formato de chipa. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato redondo de tamanho de 25g cada unidade. **Deve conter:** Fécula de mandioca, água, polvilho azedo, ovo, queijo meia cura, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS) e sal. **Pode Conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Máximo 2Kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 10Kg.

PÃO DE QUEIJO VEGANO TRADICIONAL CONGELADO

GMS: Pão de queijo, **TIPO:** Vegano, **APRESENTAÇÃO:** Pré-assado, **CONSERVAÇÃO:** Congelado, **ASPECTO:** Bolinha, **INGREDIENTES:** Massa alimentícia obtida a partir de mandioca, polvilho azedo, água, gordura vegetal (livre de gordura trans), sal, levedura nutricional (aroma natural de queijo) e fibra de bambu, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Massa alimentícia obtida a partir da mistura de ingredientes, sendo apresentado pré-assado e congelado em formato de pão de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato redondo de tamanhos de 25g cada unidade. **Ingredientes:** Mandioca, polvilho azedo, água, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, aroma natural de queijo ou queijo de soja (tofu). **Pode Conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Ovo, leite, queijo, conservante artificial, corante artificial e aromatizante artificial.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Máximo 2Kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico. Máximo: 10Kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 117 de 235)

GRUPO XVI – FRUTAS, CEBOLA E BATATA

ABACAXI PÉROLA

GMS: Abacaxi, TIPO: Pérola, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Com coroa, inteiro, de primeira qualidade, maduro, casca sem manchas escuras e partes amolecidas, com polpa firme e intacta, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, mofo, enfermidades, fermentação, quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

ABACAXI HAVAÍ

GMS: Abacaxi, TIPO: Havaí, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Com coroa, inteiro, de primeira qualidade, maduro, casca sem manchas escuras e partes amolecidas, com polpa firme e intacta, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, batidas, rachaduras, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

BANANA PRATA

GMS: Banana, TIPO: Prata, APARÊNCIA: Penca, **ASPECTO:** In natura, fresca, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, firme, com casca bem amarela e sem partes moles ou machucadas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 118 de 235)

BANANA CATURRA

GMS: Banana, TIPO: Caturra, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Penca, fruto inteiro, firme, com casca bem amarela e sem partes moles ou machucadas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

CAQUI CHOCOLATE

GMS: Caqui, TIPO: Chocolate, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, firme, casca lisa, sem machucados, sem partes batidas e sem pintas pretas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

CAQUI CAFÉ

GMS: Caqui, TIPO: Café, ASPECTO: In natura, Fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, firme, sem manchas, sem rachaduras, com tamanho e coloração uniforme, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

MAÇÃ FUJI

GMS: Maçã, TIPO: Fuji, nacional, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, firme, casca lisa, sem machucados, partes batidas e pintas pretas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 119 de 235)

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

MAÇÃ GALA

GMS: Maçã, TIPO: Gala, nacional, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, firme, com casca lisa e sem machucados, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

MAMÃO FORMOSA

GMS: Mamão, TIPO: Formosa, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, com casca firme e sem rachaduras, partes escuras e machucadas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

MAMÃO PAPAIA

GMS: Mamão, TIPO: Papaia, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, com casca firme e sem rachaduras, partes escuras e machucadas, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 120 de 235)

MANGA TOMMY

GMS: Manga, TIPO: Tommy, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, bem desenvolvida, com polpa intacta, firme e succulenta, coloração uniforme, a casca varia entre tons de roxo, amarelo e vermelho e a polpa amarelada sem manchas escuras na casca ou rachaduras, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 15kg

MANGA PALMER

GMS: Manga, TIPO: Palmer, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, bem desenvolvida, com coloração uniforme, polpa amarelada, sem manchas escuras ou rachaduras na casca, intacta, firme, casca variando entre tons de roxo, amarelo e vermelho, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 15kg

MELÃO AMARELO

GMS: Melão, TIPO: Amarelo, TAMANHO: Médio, **ASPECTO:** In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, com casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

MELÃO PELE DE SAPO



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 121 de 235)

GMS: MELÃO, TIPO: Pele de Sapo, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteiro, casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 18kg

PÊRA WILLIANS

GMS: Pera, TIPO: Willians, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Casca firme (sem ser dura), limpa, sem cortes nem machucadas e sem manchas nem picadas de insetos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

PÊRA D'ANJOU

GMS: Pera, Importada, TIPO: D'Anjou, ASPECTO: In natura, Fresco, **APRESENTAÇÃO:** Casca firme (sem ser dura), limpa, sem cortes nem machucados e sem manchas nem picadas de insetos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

TANGERINA MORGOTE



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 122 de 235)

GMS: Tangerina, Morgote, ASPECTO: In natura, Fresco, **APRESENTAÇÃO:** Inteira, casca firme e brilhante, sem manchas, machucados e partes moles, com tamanho e coloração uniformes, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg

UVA ITÁLIA

GMS: Uva, TIPO: Itália, nacional, APARÊNCIA: Cacho, **ASPECTO:** In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Cacho bem cheio com bagos graúdos, firmes e lisos, **COR:** Verde, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 10kg

UVA RUBI

GMS: Uva, TIPO: Rubi, APARÊNCIA: Cacho, **ASPECTO:** In natura, Fresco, **APRESENTAÇÃO:** Cacho bem cheio, com bagos firmes e lisos de cor e tamanho característicos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 10kg

BATATA INGLESA ÁGATA



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 123 de 235)

GMS: Batata Inglesa, TIPO: Ágata, ASPECTO: In natura, fresco, **CLASSIFICAÇÃO:** Extra, **APRESENTAÇÃO:** Nova, lavada, firme, pele lisa e coloração amarelo claro, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, polpa clara, tamanho médio e formato ovalada, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origens físicas ou mecânicas (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 25kg

BATATA ASTERIX

GMS: Batata, TIPO: Asterix, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Limpa, firme, pele lisa, coloração vermelha, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, tamanho médio e formato oval alongado, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origens físicas ou mecânicas (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 25kg

CEBOLA BRANCA

GMS: Cebola, TIPO: Branca, ASPECTO: In natura, fresco, **APRESENTAÇÃO:** Cabeça, com casca, de primeira qualidade, compacta, firme, sem brotos, podridões, manchas e mofos, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, **PESO LÍQUIDO:** Kg, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Exigências: Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Embalagem secundária: Máximo 20kg



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 124 de 235)

GRUPO XVII – BÁSICOS 2

AÇÚCAR EXTRA FINO

GMS: Açúcar, CLASSIFICAÇÃO: Extrafino, COMPOSIÇÃO: Sacarose de cana de açúcar, Teor de sacarose: Mínimo 99,0% p/p, COR: Branca, AROMA: Próprio, SABOR: Próprio, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, PESO LÍQUIDO: Máximo 5Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto, sacarose, obtido do caldo de cana-de-açúcar, espécie *Saccharum officinarum*, por processos industriais adequados, sem refinamento. O Açúcar Extra Fino é resultado da moagem elaborada de maneira controlada e específica do Açúcar Cristal, transformando-o em um açúcar branco mais fino. **Deve conter exclusivamente:** açúcar extrafino

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico, de alta densidade, lacrado com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque com máximo de 20kg.

ALHO EM PASTA PASTEURIZADO

GMS: Alho em pasta, Pasteurizado, APRESENTAÇÃO: Produto em forma de pasta, elaborado a partir da pasteurização de dentes de alho da espécie *Alium sativum L* limpos, maduros, íntegros e descascados. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com o Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: É um tempero pronto para consumo em forma de pasta, elaborado a partir da pasteurização de dentes de alho da espécie *Allium sativum L* limpos, maduros, íntegros e descascados. **Deve conter:** Alho em pasta pasteurizado. **Pode conter:** Conservantes naturais, como ácido cítrico. **Não pode conter:** Sal e aditivos alimentares artificiais e outros ingredientes.

Embalagem primária: Embalagem plástica ou laminada metalizada, resistente e hermeticamente fechada, que preserve a qualidade do produto com máximo de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 6kg.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 125 de 235)

BANHA SUÍNA

GMS: Banha suína, APRESENTAÇÃO: Produto obtido pela fusão dos tecidos adiposos de suínos, em autoclaves sobre pressão ou em tachos abertos de dupla parede, sob temperatura moderada e sem qualquer beneficiamento posterior, a não ser a sedimentação, filtração e eliminação da umidade, O produto será designado como “banha”, seguido de classificação como refinada, sofrendo o processo de filtração e eliminação da umidade, EMBALAGEM: Lata de folha de flandres ou alumínio ou Pote plástico de polietileno com tampa e lacre cinta ou lacre em abas, resistente, pigmentado, termossoldado, PESO LÍQUIDO: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos. Deverá ser obtida de gordura fresca, proveniente de porcos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. **Deve conter exclusivamente:** banha suína. **Não pode conter:** Aditivos alimentares, glúten, sal e condimentos.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio ou Pote plástico de polietileno com tampa e lacre cinta ou lacre em abas, resistente, pigmentado, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 10kg.

FEIJÃO CARIOCA - ATÉ TIPO 2

GMS: Feijão carioca, TIPO: In natura, até tipo 2, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L., grupo I, classe cores, tipo carioquinha, O produto deverá estar limpo, Isento de matéria terrosa, Parasitas, Perfeito estado de conservação, Apresentar tamanho, cor e formato uniforme, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, Produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, EMBALAGEM: Pacote plástico atóxico, Incolor, Transparente, Termossoldado, Resistente, PESO LÍQUIDO: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L., grupo I, classe cores, **tipo carioquinha. Deve conter exclusivamente:** grãos de feijão carioca.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 126 de 235)

Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 20kg.

MANTEIGA COM SAL - SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO

GMS: Manteiga, TIPO: Com sal, CLASSIFICAÇÃO: Extra, CONSISTÊNCIA: Pastosa, CONSERVAÇÃO: Sem refrigeração, COMPOSIÇÃO: Creme pasteurizado, derivado exclusivamente do leite de vaca, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter conservantes, EMBALAGEM: Lata previamente esterilizada, com rótulo impresso, com no máximo 500g, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. O produto não deve necessitar de refrigeração antes de aberto. **Deve conter:** Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca, sal. **Pode conter:** Corantes naturais. **Não pode conter:** Outros aditivos alimentares e outros ingredientes.

Embalagem primária: Embalagem lata previamente esterilizada, com rótulo impresso com máximo de 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 3kg.

MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL COM CEBOLA E ALHO

GMS: Molho de tomate tradicional com cebola e alho, Elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*), adicionados de cebola (*Allium cepa* L) e alho (*Allium sativum* L), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto, Deve apresentar-se sob a forma líquida/pastosa, Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, Pode conter: até 1% de açúcar e até 2,5% de cloreto de sódio, Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta, EMBALAGEM: Lata de folha de flandres/alumínio, Bag aluminizado com/sem bocal e tampa tipo Elpho de 1, hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 127 de 235)

aluminizado), composto de no mínimo três camadas/pacote flexível aluminizado, composto de no mínimo três camadas/substratos poliéster alumínio polietileno/tipo Cartonada Asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular, PESO LÍQUIDO: Máximo 1kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*), adicionados de cebola (*Allium cepa L.*) e alho (*Allium sativum L.*), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço. **Deve conter:** Tomate, cebola e alho. **Pode conter:** sal, açúcar e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais, pele, sementes, pimenta e amido.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno) ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 12kg.

MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO

GMS: Molho de tomate com manjeriço, APRESENTAÇÃO: Deve apresentar-se sob a forma líquida ou pastosa, Produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*), adicionados de cebola (*Allium cepa L*) e alho (*Allium sativum L*), acrescido o tempero natural de manjeriço, EMBALAGEM: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado), composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster, alumínio, polietileno) ou tipo Cartonada aséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular, Peso líquido: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*), adicionados de cebola (*Allium cepa L.*) e alho (*Allium sativum L.*), temperos naturais que conferem sabor especial ao produto. Para o molho de tomate tradicional com manjeriço, deve ser acrescido o tempero natural manjeriço.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 128 de 235)

Deve conter: Tomate, cebola, alho e manjeriço. **Pode conter:** sal, açúcar e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais, pele, sementes, pimenta e amido.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio, Bag aluminizado com ou sem bocal e tampa tipo Elpho de 1", hermeticamente fechado, Pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno) ou tipo Cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 12kg.

ÓLEO DE MILHO REFINADO

GMS: Óleo vegetal, Milho, Refinado, INGREDIENTES: Óleo obtido do germe de grãos da espécie *Zea mays* L, **ASPECTO:** Límpido, **CLASSIFICAÇÃO:** Tipo 1, **CONSISTÊNCIA:** Líquida, **CONSERVAÇÃO:** Local seco e arejado, **ODOR:** Característico, **SABOR:** Característico, **COR:** Característica, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de ranço e materiais estranhos de qualquer natureza, **EMBALAGEM:** Garrafa plástica, Tipo PET, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 900ml, **UNID. DE MEDIDA:** Unitário.

Descrição do produto: Óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie *Zea mays* L., por meio de processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo 1.

Embalagem primária: Garrafa plástica tipo Pet (frasco plástico/ poli tereftalato de etila) com máximo de 900ml.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 20 unidades.

SAL NÃO REFINADO IODADO

GMS: Sal, Não Refinado, Iodado, APRESENTAÇÃO: Produto obtido do cloreto de sódio a partir de jazidas, Fontes naturais ou de água do mar, não refinado, por isso conserva traços de minerais naturais como o cálcio e o magnésio, Poderá ser triturado, Peneirado ou moído,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 129 de 235)

Classificado de acordo com suas características de pureza e granulação, Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, PESO LÍQUIDO: Máximo 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Entende-se por sal iodado para uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, não refinado, por isso conserva traços de minerais naturais como o cálcio e o magnésio. Poderá ser triturado, peneirado ou moído. Classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente e estar de acordo com as Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 20kg.

TEMPERO COMPLETO - SAL, ALHO E CEBOLA - SEM PIMENTA

GMS: Tempero, TIPO: Completo, sem pimenta, ASPECTO: Pó, triturado, peneirado ou moído, **INGREDIENTES:** Sal, cebola, alho, não deve conter: glutamato monossódico, pimenta, isento de corantes e aromatizante, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, **EMBALAGEM:** Pote plástico com tampa e selo de vedação ou saco plástico polietileno, atóxico, resistente, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: produto obtido da mistura de especiarias e de outros ingredientes, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. **Apresentação:** deve apresentar-se triturado, peneirado ou moído. **Deve conter exclusivamente:** sal, alho e cebola. **Não pode conter:** pimenta de qualquer espécie, páprica picante, realçador de sabor (como por exemplo: glutamato monossódico), aromatizantes artificiais, corantes artificiais e conservantes.

Embalagem primária: pote plástico polietileno, atóxico, resistente com máximo de 1kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência com máximo de 6 potes.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 130 de 235)

VINAGRE DE ÁLCOOL

GMS: Vinagre, TIPO: Álcool, ASPECTO: Líquido, **INGREDIENTES:** Fermentado acético de álcool hidratado, água, **COR:** Característica, **AROMA:** Acético, **SABOR:** Ácido, **ACIDEZ:** 4%, **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de corantes, sujidades e elementos estranhos a sua natureza, Não conter glúten, **EMBALAGEM:** Frasco plástico com tampa e lacre de segurança, **PESO LÍQUIDO:** Máximo 900ml, **UNID. DE MEDIDA:** Litro.

Descrição do produto: Produto obtido a partir da solução diluída de ácido acético, elaborada através de dois processos consecutivos representados pela fermentação alcoólica, através da conversão do açúcar em etanol e da oxidação fermentativa, a qual transforma etanol (álcool) em ácido acético. Os principais microrganismos responsáveis por estes processos consecutivos de fermentação são a *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* e as bactérias do ácido acético como as do gênero *Acetobacter*.

Embalagem primária: Garrafa plástica tipo Pet transparente com tampa (frasco plástico/ poli tereftalato de etila) com máximo de 900ml.

Embalagem secundária: Caixa de papelão (papel ondulado e reforçado para embarque) - Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência com máximo de 20 unidades.

Atenciosamente,

Rosangela Mara Slomski Oliveira
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar
RG: 4287.258-0

Ciente,

Angelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 0182/2020



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



ANEXO III

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR

1. Grupos de alimentos e entregas

Os alimentos que integram a chamada pública da agricultura familiar são categorizados em 16 (dezesesseis) grupos de alimentos, referência utilizada na elaboração dos projetos de venda e posterior contratação. Desta forma, não há contratação de itens, e sim de grupos de alimentos, o que permite que cada fornecedor contratado execute o contrato entregando o item que tiver disponível a cada entrega, desde que integre o grupo para o qual foi contratado.

A maior destinação de recursos é para os grupos de alimentos *in natura* e minimamente processados, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que definem como prioridade a oferta e consumo destes grupos.

O fornecimento é parcelado ao longo do ano letivo (fevereiro até a 2ª semana de dezembro), tendo grupos de entrega semanal, quinzenal, mensal, bimestral, semestral e anual.

Os locais de entrega da maioria dos grupos são os estabelecimentos de ensino da rede pública estadual, distribuídos nos 399 municípios do estado, exceto os grupos arroz, farinhas e feijão, que são entregues anualmente no armazém central contratado pelo estado, que fica na região metropolitana da capital.

A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos está descrita no quadro abaixo.

Local entrega	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS	PERIODICIDADE
Estabelecimentos de ensino da rede pública estadual	Frutas semanais	21	Semanal
	Hortaliças e Semente	12	Semanal
	Legumes e tubérculos I	11	Semanal
	Temperos	08	Semanal
	Leite	01	Semanal
	Legumes e tubérculos II	08	Quinzenal
	Panificados	01	Mensal
	Suco de frutas	12	Bimestral
	Ovos	01	Mensal
	Doce em pasta	01	Semestral
	Iogurte	02	Semestral
	Grãos	02	Anual
	Frutas anuais	05	Anual
Armazém central (região metropolitana da capital)	Farinhas	05	Anual
	Feijões	02	Anual
	Arroz	02	Anual
	TOTAL: 16	94	

Todos os grupos de alimentos de origem vegetal têm como prioridade que sejam orgânicos e de base agroecológica, e os de origem animal ainda não em razão da limitação de recursos. A comprovação do produto orgânico é a certificação emitida por órgãos oficiais.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 133 de 235)

2. Listagem de alimentos por grupo e caracterização.

Grupo Frutas Semanais (Convencionais ou Orgânicas)	
Estimado (Kg): 5.000.000	
Caracterização: Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.	
Embalagem: granel	
Item	Alimentos
1	Abacate
2	Abacaxi
3	Bananas
4	Banana maçã ou prata
5	Caqui
6	Goiaba
7	Jabuticaba
8	Kiwi
9	Laranja baiana ou lima
10	Laranjas
11	Maçã



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 134 de 235)

12	Mamão
13	Manga
14	Maracujá
15	Melancia
16	Melão
17	Pera
18	Pêssego
19	Ponkan
20	Tangerinas
21	Uva



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 135 de 235)

Grupo Hortaliças e Semente (Convencionais ou Orgânicas)	
Estimado (Kg): 1.200.000	
Caracterização: Devem ser de boa qualidade, <i>in natura</i> , sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. O pinhão deve ser a semente da pinha madura	
Embalagem: granel	
1	Almeirão
2	Acelga
3	Agrião
4	Alface
5	Couve
6	Escarola
7	Espinafre
8	Ervilha torta
9	Pinhão
10	Quiabo
11	Repolho
12	Rúcula



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 136 de 235)

Grupo Temperos (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 200.000

Caracterização:

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

Embalagem: granel

1	Alho
2	Alho poró
3	Cebola
4	Cebolinha Verde
5	Limão
6	Pimentão
7	Rabanete
8	Salsinha
9	Salsão



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 137 de 235)

Grupo Legumes e tubérculos I (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 1.800.000

Caracterização:

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

O milho verde deve ser fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminações e desidratação.

Embalagem: granel

1	Abobrinha verde
2	Berinjela
3	Beterraba
4	Brócolis
5	Cenoura
6	Chuchu
7	Couve flor
8	Milho verde
9	Pepino
10	Tomate
11	Vagem



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 138 de 235)

Grupo Legumes e Tubérculos II (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 1.300.000

Caracterização:

Abóbora e mandioca (descascadas e picadas): Produtos descascados, crus e picados, obtidos, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Devem ser produzidos segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. O rótulo deve seguir o modelo descrito no item 2 deste Manual. Na forma de conservação, deve constar informações sobre a temperatura adequada de armazenamento e validade conforme armazenamento: validade se refrigerada, congelada ou a vácuo.

Palmito Pupunha (descascado e picado): Produto exclusivamente composto da parte comestível da *Bactris gasipaes Kunth*, eliminadas as partes endurecidas ou fibrosas do palmito e sem cerosidades. Produto *in natura*, descascado, apresentado em cubos. Deve ser produzido, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, segundo as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Demais itens: Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

Embalagem

Abóbora e Mandioca

Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, asséptico e transparente, resistente, devidamente vedado por termossoldagem.

Máximo 3 kg

O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).

Palmito

Embalagem plástica de polipropileno ou polietileno, atóxica, transparente, resistente, devidamente vedada por termossoldagem.

O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho,



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 139 de 235)

formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento).

Demais produtos: granel

Item	Alimento
1	Abóbora descascada e picada
2	Batata doce
3	Batatas
4	Batata salsa
5	Cará
6	Inhame
7	Mandioca descascada e picada
8	Palmito de pupunha



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 140 de 235)

Grupo Panificados (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 500.000

Caracterização:

É o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. O pão deve ser fresco, fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, respeitando-se as boas práticas de fabricação. Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitos e qualquer outro organismo, microrganismo e substância que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado e o emprego de material corante. No fabrico do pão podem ser utilizadas outras farinhas, desde que tragam a designação de sua origem. No produto não deve ser adicionado emulsificante/estabilizante produzido com mono e diglicerídios de ácidos graxos.

Embalagem

- Cada unidade deve estar acondicionada individualmente em embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada.
- Até 2kg (fatiados em fatias finas)
- O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

Item

Alimento

1

Pão caseiro/artesanal



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 141 de 235)

Grupo Suco de frutas (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 300.000

Caracterização:

Polpa de fruta congelada: deve ser 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.

Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009).

I -Devem ser descascados, crus e picados, obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais.

II -Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

As frutas permitidas para polpa são: abacaxi, acerola, acerola com laranja, goiaba, juçara/açaí, mamão, mamão com laranja, manga, maracujá, morango e uva, congeladas

Suco de Laranja: Bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível da laranja (*Citrus sinensis L. Osbeck*) a partir da fruta madura e sã, integral, pasteurizado, na sua concentração natural, sem adição de água ou açúcar (sacarose/glicose), destinado ao consumo direto, submetido a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

Suco de tangerina: É a bebida não fermentada e não diluída, obtida por extração da parte comestível tangerina (*Citrus Reticulata*) através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduros, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de Boas Práticas de Fabricação e proveniente de estabelecimento sob inspeção. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto nº



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 142 de 235)

6.871, de 4 de junho de 2009) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. O suco não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Não pode conter: açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

Suco de uva é a bebida não fermentada e não diluída, obtida do mosto simples, sulfitado ou concentrado de uva sã, fresca e madura, sendo tolerada a graduação alcoólica até 0,5% Vol. A designação “Integral” ou “Simples” sera privativa do suco de uva sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA Portaria 55/2004) e apresentar a graduação Brix recomendada pelo MAPA. Obtida da parte comestível da uva (*Vitis ssp*). As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matérias terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação. Produzido dentro das normas de boas praticas de fabricação e proveniente de estabelecimento sobinspeção. **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes.

Embalagem:

Polpa

- Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica.
- Máximo 1kg
- O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

Suco

- Embalagem atóxica, virgem, hermeticamente fechada.
- Mínimo 1L - Máximo 1,5 litro
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)

Item	Alimento
1	Polpa de Abacaxi
2	Polpa de Acerola
3	Polpa de Acerola com laranja
4	Polpa de Goiaba
5	Polpa de Juçara
6	Polpa de Mamão ou Mamão com laranja
7	Polpa de Manga



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 143 de 235)

8	Polpa de Maracujá
9	Polpa de Morango
10	Polpa de Uva
11	Suco de laranja ou tangerina integral
12	Suco de uva integral



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 144 de 235)

Grupo Ovos

Estimado (dúzia): 200.000

Caracterização:

Pela designação "ovo" entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. Quanto ao grupo, podem ser do grupo 1 ou 2 (com a casca de cor branca ou avermelhada). Quanto à classe, podem pertencer à classe A ou B. Para as classes A e B será tolerada, no ato da amostragem a percentagem de até 5% (cinco por cento) de ovos da classe imediatamente inferior. Quanto ao tipo, poderão ser do Tipo I (extra) ou Tipo II (grande). Não serão aceitos ovos do tipo inferior ao 2, ou seja, seu peso deverá ser maior ou igual a 55g. Os ovos devem ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume, ovos de grupos, classes e tipos diferentes. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão estadual de inspeção competente. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) e estarem em conformidade com a Legislação Vigente.

Embalagem:

- Deve ser do tipo estojo ou bandeja filmada, própria para acondicionamento de ovos, estar intacta e limpa. Deverá permitir a aeração dos ovos. Em embalagem tipo estojo, deverão estar impressas as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP. Se bandeja filmada, deverá conter rótulo em papel por dentro do filme, com as seguintes informações: identificação da granja de produção, endereço para contato com produtor, data de postura, data de validade, informação nutricional, carimbo do SIF ou SIP.
- Máximo 30 ovos
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tamanho, formato, tipo e peso).

Item

Alimento

1

Ovos até tipo 2



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 145 de 235)

Grupo Complementos (Convencional ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 15.000 (Doce pastoso) e 600.000 (Café em pó torrado e moído tradicional e chá mate natural tostado)

Caracterização:

Caracterização:

Doce pastoso: Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce).

O produto deve ser preparado de frutas ou legumes sãos, limpos, isentos de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta ou legume, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado artificialmente. É tolerada a adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta.

Café em pó torrado e moído tradicional: É o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero Coffea, como Coffea arabica, C. liberica Hiern e C. canephora (C. robusta), submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e submetido ao processo de moagem adequado. Procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Deve ser do tipo tradicional ou extraforte, apresentando moagem média a fina e coloração marrom escura. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. A empresa proponente deve apresentar o laudo de análise da qualidade e pureza, - o qual deve ser proveniente de um laboratório credenciado pela ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café) - bem como o Selo de Qualidade e Pureza da ABIC, com nível de qualidade global entre 4,5 e 5,9.

Chá mate natural tostado: É o produto obtido pelo processamento de partes fragmentadas e tostadas de Ilex paraguariensis. Apresentação: Folhas e talos tostados. Deve conter: mínimo 50% de folhas. Não pode conter: açúcar, aromatizantes artificiais, saborizantes artificiais, pó que subsista suspenso quando realizada a infusão. Boas Práticas de Fabricação: o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 146 de 235)

Embalagem:

Doce pastoso

- Pote plástico rígido ou vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado.
- Máximo 1 kg
- O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Café em pó torrado e moído tradicional

- Tipo: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada
- Capacidade: Máximo 500g
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Café em pó torrado e moído tradicional

- Tipo: Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente
- Capacidade: Máximo 1 Kg
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Item	Alimento
1	Doce pastoso
2	Café em pó torrado e moído tradicional
3	Chá mate natural tostado



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 147 de 235)

Grupo logurte	
Estimado (Kg/L): 400.000 (kg para iogurte e litro para bebida láctea)	
Caracterização <p>Iogurte: É o produto lácteo adicionado de outras substâncias alimentícias, obtidas por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, através de fermentação láctica mediante ação de cultivos de microrganismos específicos como: probióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Ingredientes obrigatórios: Leite (<i>in natura</i>, pasteurizado, esterilizado, reconstituído, integral, semidesnatado e desnatado). Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas. Pode conter exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes</p> <p>Bebida Láctea: É o produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite, adicionado ou não de leite fermentado, onde a proporção de massa láctea deve ser superior a 51% massa/massa (m/m). Pode conter: Frutas em pedaços/polpa/suco e outros preparados a base de suco, mel, cereais, chocolate, frutas secas. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço Inspeção e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Não pode conter: óleo, gordura vegetal hidrogenada e farinhas.</p>	
Embalagem:	
Iogurte	
<ul style="list-style-type: none">● Pacote de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado● Embalagem de 1 kg ou cujo resultado seja a divisão exata de 1kg (500g/ 200g)● O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
Bebida Láctea	
<ul style="list-style-type: none">● Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado● Embalagem de 1 Litro	
Item	Alimento
1	Bebida láctea
2	Iogurte



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 148 de 235)

Grupo Leite

Estimado (Kg): 900.000

Caracterização:

Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas em Regulamento Técnico próprio e que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador. Deve ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, padronizado a 3% m/m (três por cento massa/massa) e submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), seguindo-se resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações. A expedição do leite pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com tanques providos de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de distribuição com temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius). Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço Inspeção Paraná (SIP), ou Serviço Inspeção Municipal (SIM) /SISBI e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.

Não é permitida a utilização de Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração.

Embalagem

- Pacotes de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado.
- Embalagem de 1 Litro
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

Item

Alimento

1

Leite pasteurizado



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 149 de 235)

Grupo Feijões (Convencionais ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 300.000

Caracterização:

Feijão carioca/cores: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe cores, tipo carioquinha. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Feijão preto: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L.*, grupo I, classe preto, tipo preto. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem:

Primária

- Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente (podendo ser a vácuo)
- Máximo 1 kg
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Secundária

- Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência
- **Máximo 20 kg** desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Validade

- Mínimo 8 meses

Item	Alimento
1	Feijão carioca até tipo 2
2	Feijão preto até tipo 2



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 150 de 235)

Grupo Arroz (Convencional ou Orgânico)

Estimado (Kg): 500.000

Caracterização:

É o produto obtido de grãos sadios de arroz *Oryza sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Não é permitida a mistura de classes.**

Embalagem:

Primário

- Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, resistente e fechado por termossoldagem
- Máximo 5kg
- O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

Secundário

- Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência.
- **Máximo de 20 kg** desde que a embalagem seja compatível com a quantidade contida no Projeto de Venda para cada escola.

Item	Alimento
1	Arroz parboilizado até tipo 2
2	Arroz polido até tipo 2



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 151 de 235)

Grupo Farinhas (Convencionais, livres de transgênicos ou orgânicas)

Estimado (Kg): 200.000

Caracterização:

Farinha de mandioca branca: é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manibot utilissim*) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classe: farinha branca

Farinha de mandioca torrada: é a farinha de mandioca branca submetida a nova torração. Ambas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou outras matérias estranhas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Farinha de milho branca, amarela ou biju: Descrição do produto: É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho Zea mays, através da torração, estando os grãos previamente macerados, socados e peneirados.

Deve conter exclusivamente: Farinha de milho tipo branca, amarela ou biju.

Boas Práticas de Fabricação: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Farinha de trigo: é o produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgares*) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e degerminado. Este produto deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da saúde. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Fubá de milho: É o produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho Zea mays. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem:

Primária

- Pacote plástico de polipropileno ou polietileno, atóxico, incolor, transparente, fechado por termossoldagem, resistente (podendo ser a vácuo)
- Máximo 1 kg
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Secundária



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 152 de 235)

- Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou Caixa de papelão (item obrigatório para a Farinha de Mandioca - confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque). Lacrado com fita adesiva de alta aderência
- **Máximo 12 kg** desde que a embalagem seja compatível com a quantidade prevista no Projeto de Venda.
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Item	Alimento
1	Farinha de mandioca
2	Farinha de milho biju
3	Farinha de trigo branca
4	Quirera/Canjiquinha
5	Fubá de milho



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 153 de 235)

Grupo Grãos (Convencionais ou Orgânicas)

Estimado (Kg): 2.000

Caracterização:

Canjica branca: Descrição do produto: A canjica branca é feita a partir de uma variedade branca do milho proveniente da espécie *Zea Mays, L.* Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. Deve ser do Tipo 1, do Grupo “Canjica extra” ou “Canjica Especial”, ou “Misturada”, e do Sub-grupo “Despeliculada”. O milho utilizado deverá estar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da IN MAPA nº60/2011.

Deve conter exclusivamente: Grãos de milho branco para canjica.

Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Milho de Pipoca: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes da espécie *Zea mays L.*, subespécie *mays*, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetidos à temperatura de aproximadamente 180°C. Sendo classificado em tipo 1. O milho deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da Instrução Normativa 60/2011.

Embalagem:

Primária

- Tipo: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo soldado, resistente
- Capacidade: Máximo 1kg
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Secundária (somente canjica)

- Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência
- Capacidade: **Máximo 20 kg**
- A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Item	Alimento
1	Canjica branca
2	Milho de pipoca



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 154 de 235)

Grupo Frutas Anuais (Convencionais ou Orgânicas)

Estimado (Kg): 50.000

Caracterização:

Devem ser de boa qualidade, *in natura*, sem defeitos sérios, devendo ser bem desenvolvidos e maduros e procedentes de espécimes de vegetais genuínos, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca.

Embalagem: granel

Item	Alimento
1	Ameixa
2	Amora
3	Framboesa
4	Morango
5	Pitaya



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 155 de 235)

ANEXO IV

REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR

O procedimento de chamada pública para seleção de associações e cooperativas da agricultura familiar para fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual de ensino, que integra o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com entregas diretamente nos estabelecimentos de ensino, é realizado com base em normativas federais previstas na Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

Entre as normas, é previsto que somente agricultores ou entidades representativas da agricultura familiar participem do procedimento, o que é comprovado por meio de DAP/CAF Jurídica. A Partir da próxima chamada, agricultores familiares que compõem povos indígenas, comunidades quilombolas e outros povos e comunidades tradicionais (PCTs) poderão utilizar o Número de Inscrição Social (NIS)² como meio de cadastro para realizar a venda de alimentos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Os critérios de classificação priorizam os circuitos curtos de comercialização, as comunidades e povos tradicionais e a produção sustentável, ou seja, considera-se como critério primeiro o local de produção (município, região imediata, região intermediária e estado – nesta ordem), depois a existência de agricultores de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, e por último os produtores de alimentos orgânicos, agroecológicos e/ou livres de transgênicos, não sendo utilizado critério “preço” (os preços são únicos, definidos em pesquisa realizada pelo Departamento de Economia Rural da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Paraná).

A participação ocorre exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico Merenda, no qual é realizado o cadastro de fornecedores e pré-projeto de fornecimento. Finalizada a etapa de cadastro, o sistema gera a classificação, projetos finais de fornecimento, e a gestão da execução ao longo da vigência contratual.

² Nota técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



ANEXO V

DEFINIÇÃO DE PREÇOS – CHAMADA PÚBLICA – AGRICULTURA FAMILIAR

Os preços dos gêneros alimentícios são estabelecidos e fixados de acordo com as normas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020, que determina que a pesquisa de preços seja realizada preferencialmente nas Feiras do Produtor.

A coleta de dados é realizada pelos Núcleos Regionais da Secretaria de Estado do Abastecimento e Agricultura do Paraná – SEAB, em três períodos do ano, em Feiras do Produtor de regiões representativas do Estado, bem como de forma complementar, mediante visitas a propriedades de agricultores familiares em regiões onde o número e a frequência de feiras livres são menores. Os dados são consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB, e publicada em diário oficial.

Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos pesquisados pelo DERAL/SEAB que superam o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais, em respeito ao previsto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Art. 31, § 5º, que estabelece como teto de acréscimo o índice de 30% em relação aos produtos convencionais, são ajustados para o referido limite.

Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não são encontrados nas feiras do produtor – leite, canjica, fubá, é utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no atacado, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>

Nos preços estabelecidos pelo DERAL são acrescentados os seguintes índices a título de frete suplementar:

- Escolas do campo e indígenas: 9% (nove por cento).
- Escolas das ilhas paranaenses: 42% (quarenta e dois por cento).
- Demais escolas – 4% (quatro por cento).



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 157 de 235)

ANEXO VI

Modelo de Edital utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços, contendo:
Termo de Referência, Manual de Especificação Técnica, Modo de Participação,
Qualificação exigida para fins de Habilitação.

EDITAL

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Comissão de Contratação do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR, inscrito no CNPJ sob nº 22.112.109/0001-53, com sede e foro na Capital do Estado do Paraná, situada na Rua dos Funcionários, 1323, esquina com a Rua Recife, Cabral, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO: -----/----- TIPO: MENOR PREÇO SRP	Acolhimento/Abertura/Disputa/Divulgação de Propostas: Até --h--min do dia --/--/-- Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
---	--

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços, pelo período de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, para futura e eventual aquisição de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ XXXXXXXX

3 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações do Portal de Compras do Governo Federal. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o <https://www.gov.br/compras>.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Compras Públicas



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 158 de 235)

<https://www.gov.br/compras> e no Portal do Compras Paraná, www.comprasparana.pr.gov.br;

Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira Sibeles Lopes e equipe de apoio, designadas pela Resolução/Portaria n.º 064/2023, servidores(as) do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR.

E-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br

Telefones: (41) 2117-8302 / 2117-8287 / 2117-8314

Endereço: Rua dos Funcionários, 1323, esquina com a Rua Recife, Cabral – CEP 80.035-050 Curitiba / Paraná.

O atendimento será feito no horário das 8h30min às 12:00 horas e das 13h30min às 17h30min.

4 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

4.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico GMS/Compras Paraná (www.comprasparana.pr.gov.br) ou pelo e-mail da Comissão de Contratação (closeed@fundepar.pr.gov.br) pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, caso o recebimento se dê por e-mail da Comissão, este também será transcrito no sítio do Compras Paraná.

4.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

4.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

5 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

5.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

5.2 É vedada a participação do órgão ou entidade em outra ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade da ata decorrente da presente licitação, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto neste edital.

5.3 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 159 de 235)

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.1. Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor unitário, fixado no Termo de Referência, **Anexo I** deste Edital.

2.1.1 Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), nesta fase, serão desclassificados”.

2.2. O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO.

2.3 Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), serão desclassificadas.”

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 PROPOSTA PARCIAL:

4.1. Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

5 GARANTIA:

5.1. Será exigida garantia da execução do contrato, na forma da cláusula 12 da Minuta de Contrato (Anexo VII).

6 CONSÓRCIO:

6.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

7 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo I.I – Manual de Especificação Técnica;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Órgãos/Entidades Participantes e Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- Anexo VIII – Minuta de Contrato;
- Anexo IX – Declaração LGPD.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras do Governo Federal, na página <https://www.gov.br/compras>

1.2 O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual (<https://www.gov.br/compras>).

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras Públicas do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras>) e para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Estadual Portal Nacional de Compras Públicas, conforme instruções que podem ser obtidas na página <https://www.gov.br/compras> ou, ainda, por meio dos telefones (41) 2117-8314 / 2117-8302 / 2117-8286 para Capitais e Regiões Metropolitanas e **0800.978.9001** (suporte técnico).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Estadual [Portal do Compras do Governo Federal] implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 - Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenadas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

2.3.5 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;

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 161 de 235)

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6 O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas neste edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas observados o prazo e os critérios de disputa estabelecidos neste edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003- CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 Valor unitário e total do item;

4.1.2 Marca;

4.1.3 Fabricante;

4.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

5.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

5.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01 (um centavo de real).

5.9 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.13 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

5.16 No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 163 de 235)

quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.18 O critério de julgamento adotado será o *menor preço (ou maior desconto)*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.22 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.23 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

5.23.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.23.2 O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

5.24 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.

6.3 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.6 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro), sob pena de não aceitação da proposta.

6.6.1 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 164 de 235)

6.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.6.3. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.6.3.1 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.6.3.2 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

6.6.3.2.1 Descrição do objeto, conforme o lote;

6.6.3.2.2 Quantidade e unidade de medida;

6.6.3.2.3 Valor unitário proposto;

6.6.3.2.4 Valor total atingido.

6.6.3.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.6.3.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

6.6.3.5 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

6.6.3.6 Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias, após o qual poderão ser descartadas ou incorporadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

6.6.3.7 Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

6.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.8 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

6.9 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.9.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.9.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto, até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 165 de 235)

Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 166 de 235)

9.1.1 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.2 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2 A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

9.5 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

11 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 Homologada a licitação pela autoridade competente, a Comissão de Contratação do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional convocará o(s) adjudicatário(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado), no prazo de 03 (três) dias úteis, prorrogável uma vez, pelo mesmo prazo, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

11.1.1 O não atendimento à convocação, a recusa ou o silêncio do adjudicatário convocado para assinatura da Ata de Registro de Preços, implicará desclassificação do certame, sem prejuízo das sanções previstas em lei e no item 13 deste Edital.

11.2 Será incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com os preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, com objetivo da formação de cadastro reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, observadas as condições previstas neste Edital, e o disposto no §4º do Art. 298, nos incisos II, IV e V do art. 305, no inciso III do art. 306, e no art. 311, todos do Decreto n.º 10.086, de 2022.

11.2.1 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar assinar a ata de registro de preços nos termos do § 5.º do Art. 298 do Decreto n.º 10.086/2022, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

11.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

11.4 Os licitantes reconhecem, desde já, que a assinatura da Ata de Registro de Preços, do(s) Contrato(s), ou retirada(s) da(s) nota(s) de empenho emitidas (ou documento equivalente), representam compromisso entre as partes, submetendo-as ao cumprimento do objeto licitado, nos prazos e condições constantes neste Edital e na legislação vigente.

11.5 Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, o vencedor do certame deverá estar credenciado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR, e apresentar comprovação das condições de habilitação consignadas no



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 167 de 235)

edital, que deverão ser mantidas pelo adjudicatário durante a vigência da Ata de Registro de Preços e do contrato.

11.6 A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecido o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.

11.7.1 A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no *site* oficial.

11.7.2 A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

12. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

12.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

12.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

12.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

12.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

12.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 12.2 e 12.4 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

12.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

12.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 12.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

12.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

12.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 168 de 235)

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$\frac{I}{(TX)} = I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa
anual = 6%.

12.8 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

13 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

13.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

13.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

13.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

13.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

13.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

13.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

13.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

13.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

13.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14 DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

14.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 169 de 235)

14.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

14.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

14.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

14.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

14.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

14.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

14.10 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, XXXXX.

XXXXXXXXXXXX

Pregoeira

Potaria xxxxxxxxx



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 170 de 235)

**Modelo de termo de Referência utilizado no PE SRP 1273
ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA**

1 OBJETO

1.1 Registro de Preços, pelo período de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, para futura e eventual aquisição de carne suína congelada e carne bovina congelada, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme especificações da planilha abaixo:

Lote	Descrição do objeto	Exigências complementares	Quantidade	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
1	Carne bovina (dianteira: acém) sem osso, em cubos - congelada – IQF GMS: 8901-74184	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	500.000 Kg	R\$36,30	R\$18.150.000,00
2	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada – IQF GMS: 8901-91405	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	500.000 Kg	R\$ 48,12	R\$24.060.000,00
3	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso, em iscas - congelada – IQF GMS: 8901-74185	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	500.000 Kg	R\$39,72	R\$19.860.000,00
4	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso, em iscas - congelada – IQF GMS: 8901-91406	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	500.000 Kg	R\$50,74	R\$25.370.000,00
5	Carne bovina moída de primeira qualidade – congelada - IQF GMS: 8901-91407	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	800.000 Kg	R\$39,63	R\$31.704.000,00



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 171 de 235)

6	Carne suína (pernil) sem osso em cubos – congelada - IQF GMS:8902-24106	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	800.000 Kg	R\$24,58	R\$19.664.000,00
7	Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada - IQF GMS: 8902-74192	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	800.000 Kg	R\$38,07	R\$30.456.000,00
8	Filé mignon suíno fatiado- congelado - IQF GMS: 8902-74194	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	800.000 Kg	R\$30,45	R\$24.360.000,00
9	Linguíça mista congelada GMS: 8902 - 74196	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	600.000 Kg	R\$23,92	R\$14.352.000,00
10	Lombo suíno fatiado – congelado - IQF GMS: 8902-74198	Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica	800.000 Kg	R\$31,28	R\$25.024.000,00
Total:					R\$233.000.000,00

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 As características dos gêneros alimentícios estão descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo).

1.2.2 Obrigatoriamente, antes do início de cada etapa de entrega, o TECPAR ou outro laboratório oficial indicado pelo FUNDEPAR fará a coleta de amostras dos produtos nas Unidades Armazenadoras das empresas fornecedoras ou diretamente nas indústrias, para realização das análises descritas no Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade.

1.2.2.1 O fornecedor deverá disponibilizar amostras do lote contratado no mínimo 20 dias corridos antes da data prevista para o início das entregas nos estabelecimentos de ensino.

1.2.3 Os procedimentos de inspeção, coleta e análise das amostras coletadas nos locais indicados no item anterior seguirão os padrões estabelecidos no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital).



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 172 de 235)

1.2.4 Em qualquer tempo poderão ser coletadas amostras dos produtos diretamente nos estabelecimentos de ensino para realização das análises descritas no Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade.

1.2.5 Poderão ser efetuadas outras análises laboratoriais para a determinação de contaminação por microrganismos, substâncias tóxicas e sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a composição, estado higiênico-sanitário do produto e outros.

1.2.6 Em qualquer fase durante a vigência do contrato, o Departamento de Nutrição e Alimentação poderá solicitar apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, relacionados aos produtos contratados, bem como a solicitação de amostras para realização de testes de aceitabilidade.

1.2.7 A qualquer momento, o FUNDEPAR poderá solicitar à empresa fornecedora o envio ao Departamento de Nutrição e Alimentação do Certificado de análises e ensaios CONCLUSIVO do item a ser entregue para avaliação e emissão de Parecer.

1.2.7.1 O Certificado de análises e ensaios CONCLUSIVO do item a ser entregue deverá ser enviado através do e-mail fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br até, no máximo, 7 (sete) dias a partir da solicitação.

1.2.7.2 A emissão do Certificado de Análises e a realização dos ensaios previsto no item anterior deverão ser realizadas por:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal; ou
- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde; ou
- Laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle; ou
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

1.2.7.3 Será analisado se o relatório de análises apresentado atende às exigências do Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade, itens 1, 2 e 4 e seus subitens para cada lote específico.

1.2.7.4 Os certificados de análises apresentados pela empresa contratada, além dos parâmetros constantes no Manual de Especificação Técnica, deverão conter os seguintes dados: cabeçalho com a identificação do laboratório responsável pelas análises, nome do produto/amostra, identificação da empresa fabricante/proponente (fornecedora da amostra), marca do produto, data de fabricação, data de validade, lote, data de recebimento da amostra.

1.2.8 A Administração rejeitará a entrega do produto caso algum dos Certificados de Análises esteja em desacordo com as exigências do Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade ou não contenha todos os dados exigidos.

1.2.9 A qualquer momento a equipe técnica do Departamento de Nutrição e Alimentação poderá solicitar ao fabricante e/ou fornecedor visita técnica às instalações da fábrica para averiguar as Boas Práticas de fabricação.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 A padronização está descrita no Manual de Especificação Técnica (Anexo).

1.3.2 A entrega do descritivo técnico solicitada pela equipe técnica conforme padronização detalhada do Manual de Especificação Técnica (Anexo) será indispensável a empresa vencedora para fins de cadastramento no Sistema Eletrônico de distribuição e entrega universal do produto padronizado aos estabelecimentos de ensino.

1.4 DO FORNECIMENTO

1.4.1 O item será entregue em tantas etapas quantas forem solicitadas, com intervalos definidos pela Administração e em conformidade com o Edital.

1.4.2 A empresa vencedora deverá entregar os itens, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos no horário de funcionamento dos locais de entrega relacionados em anexo.

1.4.3 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os itens, conforme as condições e necessidades do órgão deste registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses.

1.4.4 As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 173 de 235)

(endereços em Anexo) nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital), em veículo de transporte exclusivo para carga contratada.

1.4.4.1 Poderá ocorrer ingresso ou saída de escolas da relação pré-estabelecida.

1.4.5 A cada entrega deverá ser realizada nova verificação das conformidades dos produtos, considerando que se trata de entrega parcelada. As verificações, bem como a inspeção e coleta de amostras estão detalhadas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital);

1.4.6 O envio das planilhas e guias de remessa estará condicionado ao recebimento e aprovação dos laudos por meio de parecer técnico da equipe técnica da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar (CPA);

1.4.7 Quando solicitado ao fornecedor, o envio dos laudos conclusivos das análises deverá ser ocorrer em um prazo máximo de 7 dias antes da data prevista para início das entregas do produto nos estabelecimentos de ensino;

1.4.8 Quando necessário, a administração pública poderá solicitar histórico da procedência dos respectivos lotes (rastreadibilidade), desde a origem da cadeia produtiva;

1.4.9 Os produtos serão recebidos:

1.4.9.1 A partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta;

1.4.9.2 Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

1.4.9.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

1.4.9.4 Os produtos entregues deverão seguir padrão detalhado em descritivo técnico conforme o Manual de Especificação Técnica e em caso de troca de marca ou/e capacidade das embalagens, deverá ser encaminhada solicitação prévia pelo e-mail: fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br para análise e aprovação pela equipe técnica e em conformidade ao Manual de Especificação Técnica (Anexo).

1.4.10 A Administração irá solicitar o croqui do rótulo e o descritivo técnico em conformidade com Manual de Especificação Técnica (Anexo) que tem por objetivo garantir a qualidade da futura contratação.

1.4.10.1 Entende-se por croqui do rótulo como o delineamento do espelho do produto, contendo todos os itens obrigatórios do rótulo definitivo.

1.4.11 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 4 (quatro) dias úteis, a contar da solicitação efetuada pelo Pregoeiro(a), juntamente com os demais documentos e exclusivamente por meio de sistema eletrônico: 1) Descritivo técnico; 2) Croqui do Rótulo (com número ou QR CODE da rastreabilidade SOMENTE para os lotes 1 a 5); 3) Declaração do SIF - Serviço de Inspeção Federal ou Declaração do SIP – Serviço de Inspeção do Paraná ou do Órgão competente daquele Ministério, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

1.4.12 O descritivo técnico e o croqui do rótulo serão submetidos à avaliação, sendo realizada por no mínimo 2 (dois) nutricionistas da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar;

1.4.13 Compete ao Departamento de Nutrição e Alimentação examinar o descritivo técnico e o croqui do rótulo e emitir o Termo de Aprovação/Reprovação no momento da entrega do documento;

1.4.14 O critério de exame do descritivo técnico se restringe à verificação da conformidade do bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no descritivo do Termo de Referência (Anexo I), no Manual de Especificação Técnica e às informações técnicas prestadas pelo arrematante;

1.4.15 O critério de avaliação do croqui do rótulo dos itens 1 a 5 se restringe à verificação da presença dos seguintes itens obrigatórios:

a) Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica);

b) Marca;

c) Composição (nomenclatura de acordo com o PIQ);

d) Identificação do Fabricante ou Embalador;

e) Endereço do Fabricante ou Embalador;

f) Data de Validade Ou Prazo de Validade (Neste formato: ---/---/---);

g) Número do Lote;

h) Peso Líquido;

i) Selo do Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou de outro Órgão competente daquele Ministério;

h) Número ou QR CODE de rastreabilidade.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 174 de 235)

1.4.16 O Departamento de Nutrição e Alimentação através da equipe técnica, procederá **avaliação técnica** observando rigorosamente as informações contidas no descritivo técnico e observando os critérios a seguir:

- a) Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica);
- b) Informações do proponente (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail);
- c) Informações do fabricante (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail);
- d) Informações da marca;
- e) Ingredientes (nomenclatura conforme PIQ);
- f) Informação nutricional;
- g) Modo de conservação;
- h) Modo de preparo (quando necessário);
- i) Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
- j) Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
- k) Validade (antes e após aberto);
- l) Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte);

1.4.17 O recebimento do descritivo técnico será registrado em formulário próprio, conforme modelo a seguir:

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO DO DESCRITIVO TÉCNICO

1. Recebimento	
Data de recebimento: ____ / ____ / ____	
Responsável pelo recebimento:	
RG: _____	
Nome: _____	
Assinatura: _____	
2. Informações gerais do descritivo técnico	
Nome do produto:	
Pregão nº:	Lote:
Marca:	
Fabricante:	



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 176 de 235)

Proponente:

3. Avaliação do descritivo técnico

Critério 1 – Descritivo Técnico ou Ficha Técnica - Informações atendem às especificações técnicas?

- Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica);
 - Informações do proponente (Nome, CPNJ, endereço, telefone e e-mail);
 - Informações do fabricante (Nome, CNPJ e endereço);
 - Informações da marca;
 - Ingredientes (nomenclatura de acordo com o PIQ);
 - Informação Nutricional;
 - Modo de conservação;
 - Modo de preparo (quando necessário);
 - Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações;
-utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
 - Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações;
utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
 - Validade (antes e após aberto);
 - Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte)
- Sim, sem necessidades de ajuste
 Sim, com necessidades de ajuste
 Não

Observações:

Critério 2 - Ausência de ingredientes não permitidos (a presença de ingredientes não permitidos acarretará em reprovação da amostra):

- Sim
 Não

Observações:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 177 de 235)

Critério 3 - As informações do croqui do rótulo atendem às especificações técnicas?
(SOMENTE PARA OS ITENS 1 A 5)

- Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica)
- Marca;
- Composição (Ingredientes);
- Identificação do Fabricante ou Embalador;
- Endereço do Fabricante ou Embalador;
- Data de Validade Ou Prazo de Validade (Neste formato: ---/---/---);
- Número do Lote;
- Peso Líquido;
- Selo do Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou de outro Órgão competente daquele Ministério;
- QR CODE ou número de rastreabilidade (quando aplicável).

Sim, sem necessidades de ajuste

Sim, com necessidades de ajuste

Não

Não se aplica

Observações:

Critério 4 – Apresenta Declaração do SIF - Serviço de Inspeção Federal (ou estadual, se for o caso) ou do Órgão competente daquele Ministério?

Sim

Não

Observações:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 178 de 235)

4. Conclusão da Avaliação:

- Satisfatória com necessidade de ajustes
- Satisfatória sem necessidade ajustes
- Insatisfatória

Observação:

1.4.19 Critérios para aprovação: estará aprovado o produto que obtiver avaliação global “satisfatória” considerando os três critérios de avaliação técnica da amostra (critério 1) – opção: sim, sem necessidades de ajuste ou sim, com necessidades de ajuste – ver campo observações se houver; (critério 2) – opção: sim – ver campo observações se houver; (critério 3) – opção: sim, sem necessidades de ajuste ou sim, com necessidades de ajuste – ver campo observações se houver

1.4.20 Critérios para reprovação: presença de ingredientes não permitidos e/ou não entrega dos documentos que integram (critério 2 e 4).

1.4.21 Poderão ser feitos ajustes de eventuais não conformidades do produto pelo fornecedor (critério 1 e critério 3), os quais poderão não configurar em avaliação insatisfatória, no entanto, não poderão ser alterados os ingredientes, a marca, o fabricante e os demais documentos que integraram a documentação do presente certame.

1.4.22 A aprovação final do descritivo está condicionada à aprovação por meio da avaliação técnica e emitido parecer conclusivo, conforme o modelo:

PARECER CONCLUSIVO DO DESCRITIVO TÉCNICO

Pregão: _____ Lote: _____

Empresa Proponente: _____

CNPJ da empresa Proponente: _____

Produto: _____

Marca: _____

Data da avaliação do descritivo técnico: ____ / ____ / ____

Produto aprovado?

Sim Não



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 179 de 235)

A equipe técnica responsável pela avaliação técnica, de acordo com os critérios propostos, considera que o descritivo técnico e o croqui (se aplicável) do item avaliado está (ão) **satisfatório(s) ou insatisfatório(s)**, estando o produto **apto ou inapto, com ou sem necessidades de alteração**, a ser adquirido para compor os cardápios dos estabelecimentos de ensino estaduais do Paraná, por esta empresa proponente.

Equipe que realizou a avaliação:

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Representante (s) da Empresa que acompanhou a avaliação (se houver):

Nome do proponente e/ou do profissional habilitado e número de Inscrição no Conselho Regional da Profissão: _____

RG: _____

Assinatura: _____

() Nenhum representante da empresa acompanhou o teste

1.4.23 Entende-se por entrega do descritivo técnico a data na qual ela é efetivamente entregue no item 1.4.11

1.4.24 Para o exame do descritivo técnico, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

1.4.25 Compete ao órgão/entidade examinar o(s) descritivo(s) técnico(s) e croqui(s) do(s) rótulo(s) apresentado(s) e emitir o Termo de Aceite.

1.4.26 O critério de exame do descritivo técnico e croqui do rótulo se restringe à verificação da conformidade do item ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no descritivo do Termo de Referência (Anexo I) e às informações técnicas prestadas pelo arrematante.

1.4.27 Quando o licitante indicar as especificações técnicas do objeto no campo "Informações Adicionais" do sistema eletrônico de compras adotado pela Administração Pública Estadual, o descritivo técnico apresentado deve ter as mesmas identificações daquelas preliminarmente estabelecidas pelo licitante e que foram

informadas no sistema, salvo se o produto apresentado tenha, mediante ratificação da Administração, características técnicas superiores.

1.4.28 No caso de o licitante vencedor de qualquer dos lotes tiver seu descritivo técnico/croqui do rótulo reprovado ou tenham sido entregues fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que as amostras apresentadas sejam aceitas pela Administração.

1.4.29 O licitante que não apresentar o descritivo técnico/croqui do rótulo no prazo previsto no item 1.4.11 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

1.4.30 O licitante declarado vencedor deverá realizar as entregas do item da licitação somente de acordo com o(s) croqui(s) e descritivo(s) apresentado(s) e aprovado(s).

1.4.31 A apresentação e aceite do descritivo técnico e croqui não isenta nem diminui a responsabilidade do fornecedor nem a garantia dos produtos ofertados.

1.4.32 O licitante é responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes do item proposto.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Programa de Alimentação Escolar atende diariamente em média 1,1 milhão de alunos da rede estadual de ensino, por meio do envio de gêneros alimentícios não perecíveis, congelados e ovos adquiridos por Sistema de Registro de Preços – Pregão Eletrônico e perecíveis e outros grupos de alimentos por Chamada Pública da Agricultura Familiar. O planejamento dos cardápios do Programa de Alimentação Escolar deve atender o disposto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, a qual determina que a alimentação escolar seja saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, contribuindo assim para o rendimento escolar.

Os produtos que serão adquiridos neste grupo são carne suína e carne bovina congelada, itens indispensáveis para a composição de cardápios a serem ofertados aos estudantes. Os alimentos cárneos são ricos em proteínas e ferro-heme, nutrientes requisitados na fase da vida escolar e substratos essenciais para formação de tecidos, pele, hormônios e ossos.

Há previsão da obrigatoriedade de oferta de alimentos fonte de ferro-heme (carnes) na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, Seção II, dos Cardápios da alimentação Escolar:

“§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares...”

Os congelados/carnes também possuem a capacidade de satisfazer as necessidades nutricionais de aminoácidos essenciais e não-essenciais para a síntese proteica do corpo humano. O ferro-heme, micronutriente fundamental para a vida, atua principalmente na síntese de células vermelhas do sangue (hemácias) e no transporte do oxigênio no organismo.

Esclarecemos ainda que atualmente realiza-se a ampliação na quantidade de colégios em regime integral ou misto (parcial e integral) no estado do Paraná, contando atualmente com 259 estabelecimentos que servem refeições salgadas, o que representa uma expansão de aproximadamente 51% na rede. Essa ampliação se deve à meta 6 do Plano Estadual de Educação do Paraná 2015-2025, que busca oferecer educação em tempo integral em, no mínimo, 65% das escolas públicas, de forma a atender, pelo menos, 60% dos estudantes da Educação Básica, até o final da vigência do mesmo.

A aquisição prevê a entrega ponto a ponto pela empresa fornecedora para que os produtos possam ser consumidos na semana seguinte e a quantidade entregue seja suficiente para atender a demanda semanal, já que os estabelecimentos de ensino não possuem grande capacidade de armazenamento de congelados.

A compra de carnes congeladas se justifica pela necessidade de oferta desses itens para composição dos cardápios, cumpre resolução específica que exige maior frequência de servimento, a praticidade do preparo dos produtos e boa aceitabilidade por parte dos escolares.

2.2 O Programa de Alimentação Escolar segue as diretrizes operacionais e nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, com o intuito de suprir:

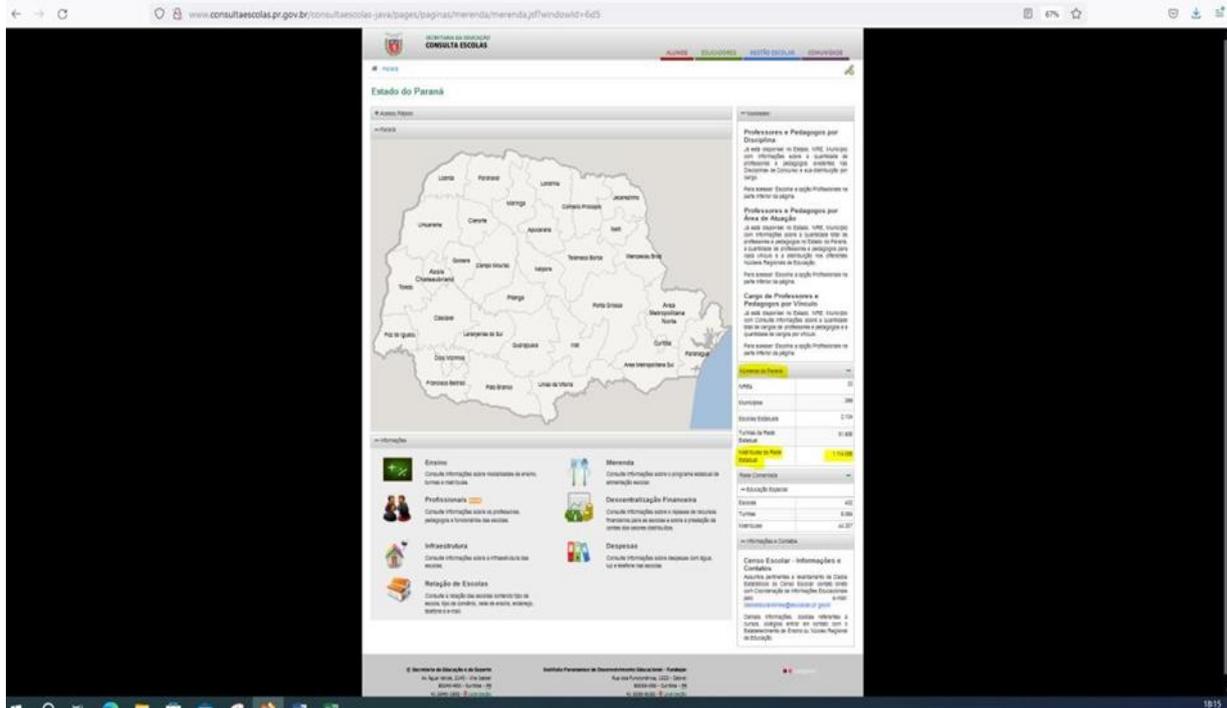
- No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.

Desta forma, os cardápios e alimentos que compõem a alimentação escolar visam proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

2.3 Os estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná fornecem refeições aos escolares e a fim de provisionar os insumos necessários para esta tarefa, preocupa-se com a correta gestão dos

estoques, mantendo-os em níveis compatíveis para dar continuidade ao Programa de Alimentação Escolar.

2.4 O número de estudantes da rede estadual de ensino que são atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio de relatório de clientela atendida pelo PNAE (Censo Escolar) no site da Secretaria de Educação: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>. O relatório sobre o aluno da rede estadual do Paraná demonstra o número total de 1.114.006 alunos matriculados em 2023.



2.4.1 Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares foi estimado o número de servimento dos itens de acordo com os cardápios planejados e o per capita (quantidade de gênero alimentício por aluno, por preparação), considerando que o ano letivo é composto por 200 dias e que são 1.114.006 alunos matriculados. A quantidade de aquisição por item está demonstrada na tabela abaixo:

	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada	Per capita	Servimentos
1	890174184	Carne bovina (danteira: acém) sem osso, em cubos - congelada – IQF	Kg	500.000	0,080	6
2	890191405	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada – IQF	Kg	500.000	0,080	6
3	890174185	Carne bovina (danteiro: acém) sem osso, em iscas - congelada – IQF	Kg	500.000	0,080	6
4	890191406	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso, em iscas - congelada – IQF	Kg	500.000	0,080	6
5	890191407	Carne bovina moída de primeira qualidade – congelada - IQF	Kg	800.000	0,080	10
6	890224106	Carne suína (pernil) sem osso em cubos – congelada - IQF	Kg	800.000	0,080	10
7	890274192	Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada - IQF	Kg	800.000	0,080	10
8	890274194	Filé mignon suíno fatiado- congelado - IQF	Kg	800.000	0,080	10
9	890274196	Linguiça mista congelada	Kg	600.000	0,060	10
10	890274198	Lombo suíno fatiado – congelado - IQF	Kg	800.000	0,080	10
		TOTAL		6.600.000		85

2.5 O FUNDEPAR cumpre Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº10.086/2022 e assim a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados aos estabelecimentos de ensino fica vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um item cujo quantitativo implica considerar diversas

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1. Serão licitados 10 (dez) lotes, conforme tabela:

Congelados		Unidade de Medida	Quantidade Estimada
GMS	Descrição do lote		
890174184	Carne bovina (dianteira: acém) sem osso, em cubos - congelada – IQF	Kg	500.000
890191405	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada – IQF	Kg	500.000
890174185	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso, em iscas - congelada – IQF	Kg	500.000



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8		Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar		EDITAL (página 184 de 235)	
890191406	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso, em iscas - congelada - IQF	Kg	500.000		
890191407	Carne bovina moída de primeira qualidade - congelada - IQF	Kg	800.000		
890224106	Carne suína (pernil) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	800.000		
890274192	Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada - IQF	Kg	800.000		
890274194	Filé mignon suíno fatiado- congelado - IQF	Kg	800.000		
890274196	Linguiça mista congelada	Kg	600.000		
890274198	Lombo suíno fatiado - congelado - IQF	Kg	800.000		
		TOTAL	6.600.000		

6 SUSTENTABILIDADE

A empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022. sendo:

6.1 adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

6.2 apresentar, se aplicável, declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

6.3.1 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

6.3.2 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

6.3.3 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 185 de 235)

6.3.4 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

6.4 – No que tange a operacionalização da Logística Reversa, bem como que pelas embalagens dos produtos adquiridos para a alimentação escolar, não se enquadrarem no contido no Art. 14 do Decreto Federal nº 10.936/2022, cabe a cada fornecedor contratado decidir sobre a execução de tal ação, visando a coleta dos resíduos/embalagens que por ventura possam ser oriundos dos lotes ao qual foi contratado.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1. Não se aplica a contratação do objeto considerando a cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte contido na Lei Complementar nº 147/2014, devido aos seguintes fatores:

a) Padronização das embalagens (tipo, peso, marca) - Cada indústria trabalha com dimensões de embalagens e marcas distintas e, para oportunizar a participação de um maior número de concorrentes, os editais preveem a possibilidade de entregas de produtos em embalagens de diversos tamanhos e marcas, mas com limites de capacidade. Exemplo: Carne congelada em pacotes de no máximo 4 quilos acondicionados em caixas de no máximo 12 quilos. A manutenção da padronização das embalagens é de suma importância para a composição de carga do transporte até as unidades escolares. Dessa forma, embora haja flexibilidade na apresentação da embalagem com qualquer peso dentro do limite estabelecido, o fornecedor vencedor da licitação entregará todo o lote do produto com o mesmo tipo de embalagem, peso e marca, oportunizando o adequado controle na distribuição descentralizada dos itens e o recebimento pelas escolas e controle por meio de sistema eletrônico.

b) Distribuição dos gêneros alimentícios - Como a distribuição dos alimentos é realizada de forma eletrônica por meio da inserção de dados em sistema informatizado próprio, com a contratação de fornecedores diferentes para o mesmo item, as escolas podem receber um mesmo produto, porém, com marcas diferentes, ou uma escola receber uma marca diferente da enviada para outra escola, dificultando o controle de qualidade para verificação de eventuais avarias e substituição pelo fornecedor, quando for o caso.

c) Despesa com o controle de qualidade - O controle de qualidade é realizado nos gêneros alimentícios contratados, utilizando plano amostral estabelecido pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Caso haja dois fornecedores por item, o custo com controle de qualidade anual, que é atualmente em torno de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais), seria duplicado;

7.2 A justificativa legal para a inaplicabilidade da reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte é aquela prevista no Decreto nº 10.086/2022, Art. 120 *“Não se aplica o disposto nos arts. 117 a 119 deste Regulamento quando: [...] II - o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a administração ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado”* e *“§1º II - causar grandes transtornos operacionais para o órgão ou entidade contratante, justificadamente [...]”* e assim zelar pelo bem público.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

Os objetos dessa licitação são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**

**9 DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

9.1. O prazo de entrega dos itens contratados, é de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidos nos Anexos deste Edital, que deverão ser entregues nos estabelecimentos de ensino indicados pelo FUNDEPAR.

9.2 No caso de produtos, o prazo de validade deverá cumprir detalhamento conforme Manual de Especificação Técnica, visto que cada produto possui características específicas e com prazo de validade singular.

9.3 Os itens serão recebidos pelo(a) responsável designado pelo acompanhamento na unidade escolar para verificação da conformidade do produto.

9.4 Os itens 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 ou corrigidos no prazo de até 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.5 As Guias serão enviadas para a distribuição após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, no qual será verificado a qualidade e quantidade do item e conseqüente aceitação pelo setor responsável, nos prazos estabelecidos para cada produto no Manual de Especificação Técnica.

9.5.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.6 Os itens serão recebidos definitivamente após a entrega e conferência das guias pelo setor responsável no Departamento de Nutrição e Alimentação.

9.6.1 O recebimento provisório ou definitivo do item não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.7 o Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o item nos endereços relacionados no Anexo VI deste edital, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VIII (minuta do contrato).

9.9 O objeto contratado será recebido:

a) provisoriamente na data em que recebe o produto, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização na unidade escolar, com verificação posterior da conformidade do item com as exigências contratuais;

b) definitivamente após a conferência das guias de entregas, nas quais deve constar a identificação do funcionário que recebe, data de recebimento e carimbo de Instituição de Ensino e desde que estejam em consonância com as exigências contratuais.

9.10 O controle de execução do objeto, terá início a partir da assinatura do contrato, na datas e quantidades demandas pelo órgão responsável pela Ata de Registro de Preços e nas condições definidos no item 1.4.2.

9.10.1 Os objetos deverão ser entregues nos endereços indicado 1.4.4 deste edital, em dias úteis (segunda a sexta), das 8h às 17h.

9.10.2 As quantidades a serem contratadas e a frequência de entregas serão definidas pelo FUNDEPAR, conforme sua demanda.

9.11 A gestão do contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão contratante, por servidores especialmente designados, com a finalidade de exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.11.1 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 conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 Efetuar a entrega do item em perfeitas condições, conforme Manual de Especificação Técnica, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, procedência e validade



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 187 de 235)

10.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990). Em caso de notificação de não conformidade, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto que evidencie o vício/dano no local onde ocorreu o fato.

10.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.6 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7 Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.9.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.10 Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas,

para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

10.1.11 Adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

10.1.12 Apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite de proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

10.1.13 Atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível médio alocado ao Contratado de inexecução e rescisão do contrato devido às possibilidades diversas oriundas do fornecedor.

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 Ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 188 de 235)

houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.2.12 Atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível baixo e médio alocados à Administração de morosidade na instrução processual devido a outras demandas, contingência de recursos e questionamentos referentes ao Manual de Especificação Técnica de modo a sanear o processo no menor prazo possível.

11 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 13.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome do FUNDEPAR - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional, CNPJ 22.112.109/0001-53, Rua dos Funcionários, 1323 - Cabral, Curitiba - PR, CEP 80035-050 constando número da licitação, lote/item e validado dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque

11.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

11.6 Os pagamentos e as notas fiscais emitidas ocorrerão à conta do FUNDEPAR, de acordo com orientações da Contratante.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



12 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

12.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

12.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

12.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Anexo II deste edital:

12.3.1 Prova de atendimento aos requisitos de qualificação técnica, deverá ser demonstrada por meio de atestados cuja a somatória alcance 35 % dos quantitativos dos bens pretendidos, como forma de verificar a compatibilidade de objetos no que se refere a quantidades, conforme previsto na Lei nº 14.133 de 2021.

12.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

12.4.1. Valor Global: R\$ 233.000.000,00 (duzentos e trinta e três milhões de reais)

12.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

12.5 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

12.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

12.7 É permitido o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

14 SUBCONTRATAÇÃO

14.1 É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

14.2 Não é de interesse da administração a subcontratação dos itens em função das especificações técnicas.

15 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 O adjudicatário, no prazo de 10 dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

15.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

15.2.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 190 de 235)

15.2.2 seguro-garantia;

15.2.3 fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

15.3 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária, em favor do contratante.

15.4 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

15.5 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

15.6 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.7 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

15.8 No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

16 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

16.1 Não se aplica.

17 VIGÊNCIA:

17.1 Da vigência da ata de registro de preços.

17.1.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Diário Oficial do Estado, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

17.1.2 No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

17.1.3. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

17.2 Da vigência do contrato.

17.2.1 O contrato a ser firmado terá vigência a partir de sua assinatura e publicação e vigorará em até 60 (sessenta) dias após a última entrega.

18. DO REAJUSTAMENTO.

18.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA).

18.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

18.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

18.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

18.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

18.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

19. DA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1 A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecido o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual nº 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 191 de 235)

19.1.1 A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no site oficial.

19.1.2 A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

20.1 Não se aplica.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

22. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, XXXXXXXXXXXXX

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar

De acordo:

Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 192 de 235)

ANEXO I.I

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA GRUPO XIII BOVINOS E SUÍNOS

EXEMPLO UTILIZADO NO PE 1273/2023



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 193 de 235)

1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO

1.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA: É A QUE ESTÁ EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO.

A impressão pode ser litografada, ou na forma de etiqueta indelével de alta aderência ou impressão "ink jet", desde que contenha todos os dizeres, mínimo tamanho 6.

- a. DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e característica);
- b. MARCA;
- c. COMPOSIÇÃO (ingredientes);
- d. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- e. ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- f. DATA DE FABRICAÇÃO (neste formato: __/__/__) OU NÚMERO DO LOTE;
- g. DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: __/__/__);
- h. PESO LÍQUIDO;
- i. NÚMERO DO REGISTRO no órgão competente (quando exigir).
- j. MODO OU SUGESTÃO DE PREPARO (aplicável para os produtos: linguiça mista congelada).
- k. CÓDIGO DE BARRAS EAN-13.

1.1.2 Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;
- b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

1.1.3 O produto deve ser ROTULADO de acordo com a legislação vigente.

1.1.4 Será obrigatório declarar outros nutrientes sobre o qual se faça alguma alegação de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes (minerais e vitaminas, por exemplo).

1.1.5 Quando as informações do rótulo original não estiverem redigidas no idioma português, pode ser aplicada, de forma indelével, etiqueta contendo as informações obrigatórias no idioma português, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. As informações não poderão divergir das já impressas no rótulo original em outro idioma.

1.1.6 A embalagem deve ser confeccionada de acordo com o descrito no item 4 da **ficha do padrão de identidade e qualidade do produto**.

1.1.7 A área técnica responsável poderá solicitar da empresa vencedora amostras dos produtos e dos modelos das impressões das embalagens, para serem avaliadas e aprovadas.

1.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: É A EMBALAGEM EXTERNA DE EMBARQUE QUE ACONDICIONA AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

1.2.1 A impressão pode ser litografada, ou na forma de etiqueta indelével de alta aderência ou impressão "ink jet", desde que contenha todos os dizeres, mínimo tamanho 6.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 194 de 235)

1.2.2. A embalagem secundária deve conter as seguintes informações do produto, impressas, no idioma português:

- a) DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e características);
- b) MARCA;
- c) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- d) ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- e) DATA DE FABRICAÇÃO (neste formato: __/__/__) OU NÚMERO DO LOTE;
- f) DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: __/__/__);
- g) PESO LÍQUIDO;
- h) PESO BRUTO;
- i) NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, quando for o caso;
- j) EMPILHAMENTO MÁXIMO RECOMENDADO;
- k) CÓDIGO DE BARRAS DUN-14.

1.2.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;
- b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

1.2.4. Quando as informações do rótulo original não estiverem redigidas no idioma português, somente nesse caso, deve ser colada, de forma indelével, etiqueta adesiva contendo as informações obrigatórias no idioma português, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. As informações não poderão divergir das originais já impressas em outro idioma.

1.2.5. A embalagem deve ser confeccionada de acordo com o descrito no item 6 da **ficha do padrão de identidade e qualidade do produto**.

1.2.6. A área técnica responsável poderá solicitar da empresa vencedora amostras das embalagens e modelos das impressões, para serem avaliadas e aprovadas.

1.3 EMBALAGEM TERCIÁRIA: QUANDO HOVER, DEVE SEGUIR A CARACTERIZAÇÃO PARA EMBALAGENS DE EMBARQUE. NESTE CASO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FICARÁ COMO INTERMEDIÁRIA E SOMENTE ACOMODARÁ AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

2 ENTREGA DO PRODUTO

2.1 PRAZO DE ENTREGA

Conforme Edital.

2.2. LOCAIS DE ENTREGA

Os gêneros alimentícios, após assinatura do contrato, deverão ser entregues diretamente em cada estabelecimento de ensino de acordo com a lista de endereços, cronogramas, prazos e condições definidas nos anexos deste edital.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 195 de 235)

2.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.3.1 Os gêneros devem ser transportados em veículo apropriado, exclusivo ao produto contratado, ambiente higiênico e isotérmico, dotado de unidade frigorífica.

2.3.2 As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário de funcionamento das escolas, através de comprovantes de entrega (romaneios);

2.3.3 As notas fiscais deverão ser emitidas por etapa de entrega, podendo ser consolidada por município ou grupo de municípios, totalizando as entregas das escolas de cada município, acompanhadas dos respectivos comprovantes de entrega (guias de entrega) assinados e carimbados pelo responsável de cada escola e enviados à Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar em até 10 (dez) dias corridos após o último dia daquela etapa de entrega.

2.4. QUANTIDADE

2.4.1. Conforme indicado no edital.

2.5. ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

2.5.1. Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

2.5.2. O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

2.5.3. O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido implicará no desinteresse da CONTRATANTE em receber o produto, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

3 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS DO PRODUTO

3.1. INSPEÇÃO

3.1.1. Antes do início de cada etapa de entrega, o TECPAR ou outro laboratório oficial indicado pelo FUNDEPAR poderá coletar amostras dos produtos nas unidades armazenadoras das empresas fornecedoras ou diretamente nas indústrias, para realização de inspeção e encaminhamento para realização das análises descritas no item 8 deste Manual.

3.1.2. Os procedimentos de inspeção, coleta e análise das amostras coletadas nos locais indicados, seguirão os padrões estabelecidos no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital).

3.1.3. Poderão ser coletadas amostras dos produtos diretamente nos estabelecimentos de ensino para realização das análises descritas no Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade.

3.1.4. Poderão ser efetuadas outras análises laboratoriais para a determinação de contaminação



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 196 de 235)

por microrganismos, substâncias tóxicas e sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a composição, estado higiênico-sanitário do produto e outros.

3.1.5. Em qualquer fase durante a vigência do contrato, o Departamento de Nutrição e Alimentação poderá solicitar apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, relacionados aos produtos contratados.

3.1.6. Antes do início de cada etapa de entrega, o FUNDEPAR poderá solicitar à empresa fornecedora o envio ao Departamento de Nutrição e Alimentação do Certificado de análises e ensaios CONCLUSIVO do objeto a ser entregue para avaliação e emissão de Parecer pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR.

3.1.6.1 A emissão do Certificado de Análises e a realização dos ensaios previsto no item anterior deverão ser realizadas por:

- laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal; ou
- laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde; ou
- laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle; ou
- laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.

3.1.7. Será analisado se o relatório de análises apresentado atende as exigências do Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade, itens 1, 2 e 4 e seus subitens para cada lote específico.

3.1.8. Os certificados de análises apresentados pela empresa contratada, além dos parâmetros constantes no Manual de Especificação Técnica, deverão conter os seguintes dados: cabeçalho com a identificação do laboratório responsável pelas análises, nome do produto/amostra, identificação da empresa fabricante/proponente (fornecedora da amostra), marca do produto, data de fabricação, data de validade, lote, data de recebimento da amostra.

3.1.9. A Administração rejeitará a entrega do produto caso algum dos Certificados de Análises esteja em desacordo com as exigências do Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade ou não contenha todos os dados exigidos.

3.1.10. A INSPEÇÃO dos lotes pelo laboratório contratado pela FUNDEPAR obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

1	Nº DE UNIDADES POR LOTE	2	Nº MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS	3	Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02
	de 1201 a 3.200		50		03



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 197 de 235)

de 3201 a 10.000	80	05
de 10.001 a 35.000	125	07
de 35.001 a 150.000	200	10
de 150.001 a 500.000	315	14
acima de 500.000	500	21

3.1.11. Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).

3.1.12. Os lotes serão APROVADOS na INSPEÇÃO quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

3.1.13. A CONTRATANTE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

3.2. COLETA

3.2.1. Dos lotes preliminarmente APROVADOS, serão COLETADAS entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

3.2.2. O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contraprova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

3.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

3.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contraprova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

3.3. ANÁLISE

3.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao laboratório, serão realizadas:

3.3.1.1. Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5); 10 (dez) unidades para pesquisa de *Salmonella*.

3.3.1.2. Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

3.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 198 de 235)

3.3.2.1. APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

3.3.2.2. APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

3.3.2.3. REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

3.3.2.4. REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

3.3.3 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

PRODUTOS	PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Carnes congeladas	12

3.3.4. Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data da coleta da amostra.

3.3.5. Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises complementares para melhor avaliação do produto fornecido.

3.3.6. Definições segundo a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação:

3.3.6.1. amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

3.3.6.2. limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microrganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.3. limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.4. limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.5. plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

3.3.6.6. plano de amostragem de duas classes: tipo de plano que classifica a amostra analisada em apenas duas categorias, "Qualidade Aceitável" ou "Qualidade Inaceitável", considerando se o resultado está acima ou abaixo do limite microbiológico estabelecido (m);

3.3.6.7. plano de amostragem de três classes: tipo de plano que, com base em um limite microbiológico "m" e um limite microbiológico "M", classifica a amostra analisada em três categorias, "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável";

4 APROVAÇÃO DO PRODUTO

4.1. O recebimento definitivo do lote será efetivado: 1) com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e Análise pelo laboratório; 2) mediante aprovação do Certificado de Análises apresentado pela empresa proponente antes do início de cada etapa de entrega.

4.2. O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO

5.1. O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o produto não poderá ser entregue, devendo a empresa corrigir as irregularidades encontradas.

5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

5.3. Caso o produto entregue nas unidades escolares seja REPROVADO no controle de qualidade, este deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação.

5.4. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente à movimentação do produto, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

5.6. Se a REPROVAÇÃO disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.7. A complementação da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 200 de 235)

6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO

6.1. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao laboratório.

6.2. O laboratório informará por escrito a FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

6.3. O laboratório informará por escrito ao FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

6.4. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo laboratório, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por este.

6.5. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contraprova (amostra 2).

6.6. Constatando-se eventuais indícios de violação ou deterioração das amostras da contraprova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

6.7. A CONTRATANTE indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

6.8. O laboratório elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas a CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

6.9. O resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE será o definitivo para fins de aprovação, reprovação e/ou complementação.

6.10 Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita a aplicação das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7 SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO

7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, quando este encontrar-se na escola, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote nas unidades escolares. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

8 | PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO

PRODUTO	
CARNE BOVINA (DIANTEIRA: ACÉM) SEM OSSO, EM CUBOS - CONGELADA – IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
<p>Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (acém)</p> <p>Apresentação: Cortada em cubos de tamanho padrão (25 a 40 g/cubo), resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen, sem ter a necessidade de descongelamento antes do preparo), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.</p> <p>Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).</p> <p>Boas Práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p>	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, não amolecido ou pegajoso. Pouca gordura aparente
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas escuras ou esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio, não pútrido (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras totais	Máximo 10,0g/100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.4 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.6.5 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(ausente) M(-)

2.7.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.7.3 Aeróbios mesófilos UFC/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data da entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
6.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS	
6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ± 2 g/100g; 2.6.4: ± 0,05mg/100g; 2.6.5: ± 0,01 mg/kg; 2.6.6: ± 0,005mg/kg.

PRODUTO	
CARNE BOVINA (TRASEIRO: COXÃO DURO, PATINHO OU COXÃO MOLE) SEM OSSO EM CUBOS - CONGELADA – IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (Coxão duro, patinho ou coxão mole)	
Apresentação: cortada em cubos de tamanho padrão (25 a 40 g/cubo), resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.	
Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, não amolecido ou pegajoso
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas escuras ou esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 203 de 235)

2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.4 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.6.5 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico – Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(ausente) M(-)
2.7.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.7.3 Aeróbios mesófilos/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
6.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS	
6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ± 2 g/100g; 2.6.4: $\pm 0,05$ g/100g; 2.6.5: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.6.6: 0,005mg/kg

PRODUTO	
CARNE BOVINA (DIANTEIRO: ACÉM) SEM OSSO, EM ISCAS - CONGELADA – IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (acém)	
Apresentação: cortada em iscas, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.	
Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 204 de 235)

2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, não amolecido ou pegajoso
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas escuras ou esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.4 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.6.5 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico – Cádmiu	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(ausente) M(-)
2.7.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.7.3 Aeróbios mesófilos/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
6.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS	
6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: $\pm 2g/100g$; 2.6.4: $\pm 0,05 mg/kg$; 2.6.5: $0,01mg/kg$; 2.6.6: $\pm 0,005mg/kg$.

PRODUTO

CARNE BOVINA (TRASEIRO: COXÃO DURO, PATINHO OU COXÃO MOLE) SEM OSSO, EM ISCAS - CONGELADA – IQF

1 CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (coxão duro, coxão mole ou patinho)
Apresentação: cortada em iscas, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias,



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 205 de 235)

aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.	
Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, não amolecido ou pegajoso
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas escuras ou esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio, sem odor pútrido (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.4 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.6.5 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(ausente) M(-)
2.7.2 <i>Escherichia coli</i> NMP/g	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.7.3 Aeróbios mesófilos UFC/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
6.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 206 de 235)

6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: $\pm 2g/100g$; 2.6.4: $\pm 0,05mg/kg$; 2.6.5: $0,01mg/kg$; 2.6.6: $\pm 0,005mg/kg$.

PRODUTO	
CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONGELADA - IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina moída crua e congelada	
Apresentação: Rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. O produto deverá ser submetido ao processamento de moagem no máximo duas vezes por lote de modo a preservar a estrutura das fibras da carne.	
Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos.	
Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas
2.3.3 Aroma / Odor	Característico
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22 (crítico)
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras totais	Máximo 15,0g/100g (crítico)
2.6.2 Teor de cálcio	Máximo 100 mg/100g (crítico)
2.6.3 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.4 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.5 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.7 Contaminante inorgânico – Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(0) m(ausente) M(-)
2.7.2 <i>Escherichia coli</i> Ig	n(5) c(2) m(10) M(10 ²)
2.7.3 Aeróbios mesófilos UFC/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
2.7.4 <i>Estafilococos</i> coagulase positiva/g	n(5) c(2) m(10 ²) M(10 ⁴)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 207 de 235)

3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote
4 EMBALAGEM PRIMARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.
4.2 Máximo de 4 kg
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .
5.2 Máximo 12 kg
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
6 REFERÊNCIAS
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS
6.3 IN 160/2022 - ANVISA/MS
6.4 RDC 487/2021 – ANVISA/MS
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS
6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: $\pm 3g/100g$; 2.6.5: $\pm 0,05mg/kg$; 2.6.6: $0,01mg/kg$; 2.6.7: $0,005mg/kg$.

PRODUTO	
CARNE SUÍNA (PERNIL) SEM OSSO EM CUBOS – CONGELADA - IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: É o produto obtido a partir de pernil suíno sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores.	
Apresentação: Deve apresentar-se cortado em cubos de tamanho uniforme. Os cubos devem pesar entre 25 e 40 gramas. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.	
Não pode conter: aditivos alimentares, molhos, pimenta e condimentos.	
Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características Sensoriais	Próprias
2.3.1 Aspecto	Próprio, não amolecido ou pegajoso
2.3.2 Cor	Própria, rósea, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio, não desagradável (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22
2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras Totais	Máximo 10,0 g/100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.6.4 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)

2.6.5 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.6.6 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.7 Características microbiológicas	
2.7.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(1) m(ausente) M(-)
2.7.2 <i>Escherichia coli</i> Ig	n(5) c(3) m(10 ²) M(10 ³)
2.7.3 Aeróbios mesófilos/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 161/2022- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 487/2021 – ANVISA/MS	
6.4 IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.5 RDC 724/2022- ANVISA/MS	
6.6 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ±2g/100g; 2.6.4: ±0,05mg/kg; 2.6.5: ±0,01mg/kg; 2.6.6: ±0,005mg/kg

PRODUTO	
CARNE SUÍNA (PALETA) SEM OSSO EM TIRAS - CONGELADA - IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
<p>Descrição do produto: É o produto obtido a partir de paleta suína sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores.</p> <p>Apresentação: Deve apresentar-se cortado em tiras de tamanho uniforme. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.</p> <p>Não pode conter: aditivos alimentares, molhos, pimenta e condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).</p> <p>Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p>	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso Líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características Sensoriais	Próprias (crítico)
2.3.1 Aspecto	Própria, não amolecida nem pegajosa (crítica)
2.3.2 Cor	Própria, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Próprio (crítico)
2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde (pesquisa de parasitos e sujidades)	Ausência (crítico)
2.5 Falhas em Boas Práticas de Fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22

2.5.1 Tecidos inferiores	Ausência (crítico)
2.5.2 Outras falhas – descrever	Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gorduras Totais	Máximo 10,0 g/ 100g (crítico)
2.6.2 Nitrato	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrito	Ausência (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.8 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)	Máximo 1,25 pg/g (crítico)
2.11 Características microbiológicas	
2.11.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(1) m(Aus) M(-)
2.11.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ³) M(10 ³)
2.11.3 Aeróbios mesófilos UFC/g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência <u>ou</u> envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERENCIAS	
6.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.2 RDC 722/2022 / ANVISA/MS / IN 160/2022 -ANVISA/MS	
6.3 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 161/2022-ANVISA/MS	
6.4 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	
<i>Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ± 2,0 g/100g; 2.7: ± 0,05 mg/Kg; 2.8: 0,01mg/Kg; 2.9: ± 0,005mg/Kg; 2.10: ± 0,125 pg/g.</i>	

PRODUTO	
FILE MIGNON SUÍNO FATIADO- CONGELADO - IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
<p>Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne suína, do corte do músculo da espinha dorsal suína (filé mignon), livre de tecidos conjuntivo, osso, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos.</p> <p>Apresentação: Deve apresentar-se fatiado, com espessura de 1 a 1,5 cm cada fatia, peso de 60g a 100g. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor.</p> <p>Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).</p> <p>Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.</p>	
2 ANALISES MINIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022

2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Cor	Característica, sem manchas escuras (crítico)
2.3.2 Aspecto	Próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Característico (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22 (tolerável ou crítico, dependendo do tipo da falha)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gordura totais	Máximo 8,0g/100g (crítico)
2.6.2 Umidade	Máximo 75,0g/100g (crítico)
2.6.3 Nitrito e nitrato de sódio	Ausência (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.8 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Cádmio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)	Máximo 1,25 pg/g (crítico)
2.11 Características microbiológicas	
2.11.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(1) m(Aus) M(-)
2.11.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ²) M(10 ³)
2.11.3 Aeróbios mesófilos/ g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERENCIAS	
6.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.2 RDC 722/2022 / ANVISA/MS / IN 160/2022 -ANVISA/MS	
6.3 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 161/2022-ANVISA/MS	
6.4 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ± 1,6 g/100g; 2.4.2: ± 15 g/100g; 2.7: ± 0,05 mg/Kg; 2.8: 0,01mg/Kg; 2.9: ± 0,005mg/Kg; 2.10: ± 0,125 pg/g.

PRODUTO
LINGUIÇA MISTA CONGELADA
1 CARACTERIZAÇÃO
Descrição do produto: Produto cárneo industrializado obtido a partir da carne de frango, carne suína e proteína vegetal.
Pode conter: sal, açúcar, óleo e proteína vegetal, temperos naturais, aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais e corantes naturais.
Não pode conter: pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e conservantes.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 211 de 235)

Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).	
Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANALISES MINIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Cor	Característico (crítico)
2.3.2 Aspecto	Característico (crítico)
2.3.3 Odor	Característico (crítico)
2.3.4 Sabor	próprio
2.3.5 Textura	Característico (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22 (tolerável ou crítico, dependendo do tipo da falha)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Proteínas	Mínimo 12,0g/100g (crítico)
2.6.2 Gordura	Máximo 20,0g/100g (crítico)
2.6.3 Cálcio (base seca)	Máximo 0,1 g/100g (crítico)
2.6.4 Nitrito	Máximo 0,015g/100g (crítico)
2.6.5 Nitrato	Máximo 0,015g/100g (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico - Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.8 Contaminante inorgânico - Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Cádmi	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Características microbiológicas	
2.10.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(1) m(Aus) M(-)
2.10.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ³)
2.10.3 Bactérias mesófilas aeróbicas/ g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	
5.2 Máximo 12 kg	
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.2 RDC 722/2022 / ANVISA/MS / IN 160/2022 -ANVISA/MS	
6.3 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 161/2022-ANVISA/MS	
6.4 IN SDA 33/2017 - MAPA	
6.5 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia	

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: $\pm 2,4$ g/100g; 2.6.2: $\pm 4,0$ g/100g; 2.6.3: 0,003g/100g; 2.4.4: $\pm 0,04$ g/100g; 2.7: $\pm 0,05$ mg/Kg; 2.8: 0,01mg/Kg; 2.9: $\pm 0,005$ mg/Kg;



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 212 de 235)

PRODUTO LOMBO SUÍNO FATIADO – CONGELADO - IQF	
1 CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne suína, obtida do corte de lombo suíno, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Apresentação: Deve apresentar-se fatiado, com espessura de 1 a 1,5 cm cada fatia, peso de 60 a 100g. O alimento deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.	
2 ANÁLISES MÍNIMAS	
2.1 Especificações de embalagens de acordo com normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Conforme Portaria nº 93/2022
2.3 Características sensoriais	
2.3.1 Cor	Característica, sem manchas escuras (crítico)
2.3.2 Aspecto	Próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas (crítico)
2.3.3 Odor	Característico (crítico)
2.3.4 Sabor	Característico (crítico)
2.3.5 Textura	Característico (crítico)
2.4 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação	Conforme critérios da RDC 623/22 (tolerável ou crítico, dependendo do tipo da falha)
2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência (crítico)
2.6 Características físico-químicas	
2.6.1 Gordura totais	Máximo 8,0g/100g (crítico)
2.6.2 Nítrito	Ausência (crítico)
2.6.3 Nitrato	Ausência (crítico)
2.7 Contaminante inorgânico – Arsênio	Máximo 0,50 mg/kg (crítico)
2.8 Contaminante inorgânico – Chumbo	Máximo 0,10 mg/kg (crítico)
2.9 Contaminante inorgânico - Cádmiio	Máximo 0,05 mg/kg (crítico)
2.10 Dioxinas (PCDD), furanos (PCDF) e bifenilas policloradas (PCB)	Máximo 1,25 pg/g (crítico)
2.11 Características microbiológicas	
2.11.1 <i>Salmonella</i> /25g	n(5) c(1) m(Aus) M(-)
2.11.2 <i>Escherichia coli</i> /g	n(5) c(3) m(10 ³) M(10 ³)
2.11.3 Aeróbios mesófilos/ g	n(5) c(3) m(10 ⁵) M(10 ⁶)
3 VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 6 meses	
3.2 Fabricado em até no máximo 30 dias antes da data de entrega do lote	
4 EMBALAGEM PRIMARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado.	
4.2 Máximo de 4 kg	
4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)	
5 EMBALAGEM SECUNDARIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
5.1 Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo <i>shrink</i> .	



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 213 de 235)

5.2 Máximo 12 kg
5.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)
6 REFERÊNCIAS
6.1 RDC 623/2022 – ANVISA/MS
6.2 RDC 722/2022 / ANVISA/MS / IN 160/2022 -ANVISA/MS
6.3 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 161/2022-ANVISA/MS
6.4 Portaria nº 93/2022 – Ministério da Economia

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: $\pm 1,6 \text{ g}/100\text{g}$; 2.7: $\pm 0,05\text{g}/100\text{g}$; 2.8: $\pm 0,01 \text{ mg}/\text{Kg}$; 2.9: $0,005\text{mg}/\text{Kg}$; 2.10: $\pm 0,0125\text{mg}/\text{Kg}$;



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 214 de 235)

**ANEXO II
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

1.0 licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital, para o e-mail da Comissão de Contratação closeed@fundepar.pr.gov.br

1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>, ou o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUF), elaborado e emitido pelo sítio do GMS Compras Paraná, www.comprasparana.pr.gov.br e os documentos abaixo descritos, salvo os que já estejam contemplados e válidos nos referidos certificados:

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregoão, se for o caso.

1.2.1 DOCUMENTOS INDICADOS NO SUBITEM 1.4.11 DO TERMO DE REFERÊNCIA

1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.4.1.1 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.4.1.2 para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

1.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.4.1.3.1 as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

FUNDEPAR - Comissão de Contratação - Fone: (41) 2117-8286 / 8288
Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral – Curitiba – Paraná – CEP 80.035-050
e-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 215 de 235)

LG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total
SG = -----;
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante
LC = -----; e
Passivo Circulante

1.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 0,5 no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 0,5 no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 0,5 no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.5.1- 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

1.5.1.1 Entende-se por compatibilidade das características, quantidades prazos, o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade de no mínimo 35% (trinta e cinco por cento), em relação à quantidade de bens exigida para cada lote.

1.5.1.2 Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

1.6 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).

1.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, **além de Declaração escrita** sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

1.7.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 216 de 235)

1.7.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.8 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.9 Na hipótese do item 1.7.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.10 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.11 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 217 de 235)

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1273 Ano: 2023

A - DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:	
CNPJ/CPF :	Inscrição Estadual :
Endereço :	
Bairro:	
CEP:	Cidade: Estado:
Telefone:	Fax: e-mail:
Banco:	Agência: Conta-corrente:

Constitui objeto desta licitação: aquisição de carne suína congelada e carne bovina congelada, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná.

1. Especificações técnicas:

Lote 1	Descrição	Quantidade	Valor Unitário Bruto	Valor Total Bruto	Valor Unitário s/ ICMS	Valor Total s/ ICMS	Alíquota % ICMS
Item 1							

2. A validade da proposta é de 120 (cento e vinte) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de "operação interna", conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

4.1 as empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS 26, de 2003 - CONFAZ deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

6. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega desta proposta.

Local e data

Representante Legal



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 218 de 235)

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO³

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

3 A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 219 de 235)

**ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

1.1 Não 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;

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) 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.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

Nome do representante legal



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 220 de 235)

**ANEXO VI
LOCAIS DE ENTREGA**

Neste certame foi entrega direto nas escolas



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 221 de 235)

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 1273/2023	PROTOCOLO N.º 20.016.511-8
DATA DE PUBLICAÇÃO:	VALIDADE DA ATA:

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba/Paraná, aqui representado pela Senhora Eliane Teruel Carmona, Diretora-Presidente do FUNDEPAR, nos termos da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, das demais normas aplicáveis, registra os preços obtidos no Pregão Eletrônico n.º 1273/2023, homologado pela sua Diretora-Presidente, para a futura e a eventual aquisição de carne suína congelada e carne bovina congelada, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme Termo de Referência (Anexo I), visando atender a demanda do(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes (Anexo VI), nos termos das propostas apresentadas, as quais integram esta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1. Esta Ata tem por objetivo o registro de preços para a futura e a eventual aquisição de carne suína congelada e carne bovina congelada, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme as especificações, previsões e exigências contidas no Edital deste certame.

1.1. Este instrumento não obriga a Administração a adquirir as quantidades estimadas neste Pregão Eletrônico, podendo optar pela realização de novas licitações específicas para aquisição dos aludidos bens, obedecida a legislação pertinente, sendo, porém, assegurada aos detentores do registro constante desta Ata a preferência de fornecimento, em igualdade de condições com os demais licitantes.

1.2. Também integram esta Ata de Registro de Preços, vinculando as partes signatárias, as propostas dos fornecedores.

1.3. Participam deste Registro de Preços, em conformidade com o artigo 289 do Decreto n.º 10.086, de 2022, o(s) seguinte(s) órgão(s) e/ou entidade(s):

1- : Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS:

Registram-se o(s) preço(s) do(s) bem(ns) ofertado(s) pelo(s) fornecedor(es), nos seguintes termos:

LOTE 01 – adjudicado para [NOME DO ARREMATANTE, CNPJ E ENDEREÇO], representado por [NOME DO REPRESENTANTE, RG, CPF, QUALIFICAÇÃO, ENDEREÇO, EMAIL E TELEFONE], conforme quadro a seguir:

Lote 1	Descrição do objeto	Exigências complementares	Quantidade	Unidade de medida	Preço Unitário Registrado	Validade da Ata
Item 1						

LOTE 02 – adjudicado para [NOME DO ARREMATANTE, CNPJ E ENDEREÇO], representado por [NOME DO REPRESENTANTE, RG, CPF, QUALIFICAÇÃO, ENDEREÇO, EMAIL E TELEFONE], conforme quadro a seguir:

Lote 2	Descrição do	Exigências	Quantidade	Unidade de	Preço	Validade da
--------	--------------	------------	------------	------------	-------	-------------



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8		Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar		EDITAL (página 222 de 235)		
	objeto	complementares		medida	Unitário Registrado	Ata
Item 1						

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. Esta Ata de Registro de Preços, documento vinculante para o Contratado, terá a vigência de 1 (um) ano, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade, com efeitos a contar da publicação do extrato da ata no Diário Oficial do Estado.

3.2. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

3.3. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

CLÁUSULA QUARTA – COMPROMISSO DO FORNECEDOR

A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, o(s) fornecedor(es) assume(m) o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, sujeitando-se às penalidades cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA QUINTA – DA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

5.1 A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecendo o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.

5.1.1 A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no site oficial.

5.1.2 A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO PELO FORNECEDOR

6.1. O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

6.1.1. for liberado;

6.1.2. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

6.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

6.1.4. sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

6.1.5. não aceitar o preço revisado pela Administração.

6.2 No cancelamento do preço registrado é assegurado o contraditório e a ampla defesa do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação.

6.3 O cancelamento do preço registrado pelo fornecedor deverá ser devidamente autuado no respectivo processo administrativo que deflagrou a licitação e ensejará o aditamento da Ata, a qual indicará os demais fornecedores registrados e a nova ordem de registro.

6.4 Na ocorrência de cancelamento de registro de preço para o item ou lote, poderá o órgão gerenciador realizar nova licitação para o registro de preço, sem que caiba direito de recurso.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 A Ata de Registro de Preços será cancelada total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

FUNDEPAR - Comissão de Contratação - Fone: (41) 2117-8286 / 8288
Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral – Curitiba – Paraná – CEP 80.035-050
e-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 223 de 235)

7.1.1 pelo decurso do prazo de vigência;

7.1.2 pelo cancelamento de todos os preços registrados;

7.1.3 por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

7.1.4 por razões de interesse público, devidamente justificadas.

7.2 No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos do disposto no art. 307 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

CLÁUSULA OITAVA - DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO REGISTRO

Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente pela Administração, nos casos previstos na Cláusula Quinta, Sexta e Sétima desta Ata, com o devido registro no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços - GMS e publicação do resumo no Diário Oficial do Estado.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

9.1 Constituem obrigações do Fornecedor:

9.1.1 assinar esta Ata e retirar a respectiva nota de empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da comunicação;

9.1.2. responsabilizar-se pelas despesas e encargos decorrentes da execução da presente Ata;

9.1.3. manter as condições de de habilitação;

9.1.4. manter atualizado seu cadastro no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, durante a vigência da presente ata.

CLÁUSULA DÉCIMA — DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE

10. Constituem obrigações do órgão participante, por meio de gestor próprio:

10.1. tomar conhecimento da ata de registro de preços e de suas eventuais alterações, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições;

10.2. emitir a ordem de compra no Sistema GMS, quando da necessidade da contratação, a fim de gerenciar os respectivos quantitativos na ata de registro de preços;

10.3. verificar a conformidade das condições registradas perante o mercado local, sobretudo em relação aos valores praticados, bem como assegurar-se que a contratação a ser feita ainda atenda aos seus interesses, informando ao órgão gerenciador eventuais desvantagens quanto à sua utilização;

10.4 zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas e aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação as suas próprias contratações;

10.5 registrar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema GMS eventuais irregularidades detectadas e penalidades aplicadas, após o devido processo legal;

10.6 providenciar as publicações no Portal Nacional de contratações Públicas e no sítio eletrônico oficial do Estado do Paraná e dos órgãos ou entidade demandante, quando couber.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CADASTRO DE RESERVA

Consta na presente Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, conforme o previsto no § 4.º do art. 298 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 224 de 235)

Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata é competente o foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba – Estado do Paraná.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICIDADE 14.1 O extrato da presente Ata de Registro de Preço será publicado no Diário Oficial do Estado, conforme o disposto no § 1.º do art. 298 do Decreto n.º 10.086, de 2022. 14.2 A ata de registro de preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no portal da internet www.comprasparaná.pr.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

O Pregão Eletrônico nº -----/2023 é realizado pelo Pregoeiro(a) Sibeles Lopes, designada na Portaria n.º 64/2023, publicada no DIOE Executivo edição n.º 11.385 de 23/03/2023.

Assim, justo e de acordo, as partes assinam a presente ATA, que servirá de instrumento aos fins de contratação.

Eliane Teruel Carmona
Diretora-Presidente Fundepar
Decreto 3270/2023

Sibeles Lopes
Pregoeira Fundepar
Portaria 064/2023

ORNECEDORES

LOTE/Item	CLASSIFICAÇÃO	RAZÃO SOCIAL	REPRESENTANTE LEGAL
01	1.º		
02	1.º		
03	1.º		



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 225 de 235)

**Anexo da Ata de Registro de Preços
Cadastro de Reserva**

PROCESSO LICITATÓRIO PE 1273/2023

PROTOCOLO 20.016.511-8

FORNECEDOR			
CNPJ - NOME EMPRESA			
LOTE	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO	CARACTERÍSTICAS	COLOCAÇÃO
X	R\$ xx,xx	xxxx	
X	R\$ xx,xx	xxxx	

FORNECEDOR			
CNPJ – NOME EMPRESA			
LOTE	VALOR UNITÁRIO REGISTRADO	CARACTERÍSTICAS	COLOCAÇÃO
X	R\$ xx,xx	xxxx	
X	R\$ xx,xx	xxxx	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 226 de 235)

ANEXO VIII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar, com sede na Rua dos Funcionários, 1323, esquina com rua Recife, Bairro Cabral, Curitiba/PR, inscrito no CNPJ sob o n.º 22.112.109/0001-53, neste ato representado pela sua Diretora-Presidente, Senhora Eliane Teruel Carmona, nomeada pelo Decreto n.º 3270/2023, inscrito(a) no CPF sob o n.º 797.219.159-04, portadora da carteira de identidade n.º 4.892.128-0.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], com sede no(a) [XXXXXXXXXX], neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], portador da carteira de identidade n.º [XXXXXXXXXX], residente e domiciliado no(a) [XXXXXXXXXX], e-mail [XXXXXXXXXX] e telefone [XXXXXXXXXX].

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 1273/2023 (protocolo n.º 20.016.511-8) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

Aquisição de carne suína congelada e carne bovina congelada, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná conforme descrito no Termo de Referência.

Lote XXXX	Descrição do objeto	Exigências complementares	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Item 1					R\$	R\$

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 1273/2023, objeto do processo administrativo n.º 20.016.511-8, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º [XXXXXXXXXX], de [XXXXXXXXXX] e conforme ato de autorização nas fls. 461 deste protocolo.

3 FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 O item será entregue em tantas etapas quantas forem solicitadas, com intervalos definidos pela Administração e em conformidade com o Edital;

3.1.2 A empresa vencedora deverá entregar os itens, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, de segunda a sexta-feira.

3.1.3 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os itens, conforme as condições e necessidades do órgão deste registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 227 de 235)

3.1.4 As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino (endereços em Anexo) nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital), em veículo de transporte exclusivo para carga contratada.

3.1.4.1 Poderá ocorrer ingresso ou saída de escolas da relação pré-estabelecida.

3.1.5 A cada entrega deverá ser realizada nova verificação das conformidades dos produtos, considerando que se trata de entrega parcelada. As verificações, bem como a inspeção e coleta de amostras estão detalhadas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital);

3.1.6 O envio das planilhas e guias de remessa estará condicionado ao recebimento e aprovação dos laudos por meio de parecer técnico da equipe técnica da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar (CPA);

3.1.7 Quando solicitado ao fornecedor, o envio dos laudos conclusivos das análises deverá ser ocorrer em um prazo máximo de 7 dias antes da data prevista para início das entregas do produto nos estabelecimentos de ensino;

3.1.8 Quando necessário, a administração pública poderá solicitar histórico da procedência dos respectivos lotes (rastreadabilidade), desde a origem da cadeia produtiva;

3.1.9 Os produtos serão recebidos:

3.1.9.1 A partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta;

3.1.9.2 Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.1.9.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

3.1.9.4 Os produtos entregues deverão seguir padrão detalhado em descritivo técnico conforme o Manual de Especificação Técnica e em caso de troca de marca ou/e capacidade das embalagens, deverá ser encaminhada solicitação prévia pelo e-mail: fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br para análise e aprovação pela equipe técnica e em conformidade ao Manual de Especificação Técnica (Anexo).

3.1.10 A Administração irá solicitar o croqui do rótulo e o descritivo técnico em conformidade com Manual de Especificação Técnica (Anexo) que tem por objetivo garantir a qualidade da futura contratação.

3.1.11 Entende-se por croqui do rótulo como o delineamento do espelho do produto, contendo todos os itens obrigatórios do rótulo definitivo

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

4.2 O valor total do contrato é de R\$ **XXXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO)**.

4.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

5.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

5.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

5.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

5.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 228 de 235)

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

6.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

7.1 Os bens deverão ser entregues no local (Anexo VI), na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

7.3 Os itens serão recebidos definitivamente, após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, no qual será verificado a qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação mediante termo circunstanciado, nos prazos estabelecidos para cada produto no Manual de Especificação Técnica.

7.4 Os bens 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 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8 FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Elemento de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9 VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de 60 (sessenta) dias após a última entrega, iniciando-se no ato da referida assinatura e publicação.

9.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato.

9.1.1.1 Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:

a) o contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

b) a Administração poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 229 de 235)

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.10. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

10.1.11 adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

10.1.12 apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

10.1.13 atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível médio alocado ao Contratado de inexecução e rescisão do contrato devido às possibilidades diversas oriundas do fornecedor.

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 230 de 235)

10.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.2.12 atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível baixo e médio alocado à Administração morosidade na instrução processual devido a outras demandas, contingências de recursos e questionamentos referente ao manual de especificação técnica de modo a sanear o processo no menor prazo possível.

11 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 13.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 231 de 235)

11.5 Os pagamentos e as notas fiscais emitidas ocorrerão à conta do FUNDEPAR, de acordo com orientações da contratante.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

12.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

12.2.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

12.2.2 seguro-garantia;

12.2.3 fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

12.3 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do Contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária.

12.4 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

12.5 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

12.6 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

12.7 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

12.8 No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

12.9 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

13.1 Não se aplica

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

14.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

14.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 232 de 235)

14.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

14.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

14.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

14.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

14.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

14.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

14.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

15. CASOS DE EXTINÇÃO:

15.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

15.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

15.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

15.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

15.3 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

16.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

16.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 233 de 235)

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.3 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

16.4 Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

16.5 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1 O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

17.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

17.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

17.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

17.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

17.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

17.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

17.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

17.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

17.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

17.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

17.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 234 de 235)

17.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

17.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

17.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao contratado.

17.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

17.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

18.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

18.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

18.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



**INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO**



Protocolo 21.290.310-8

Audiência Pública nº 01/2024 Fundepar

EDITAL (página 235 de 235)

ANEXO IX

DECLARAÇÃO LGPD.

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal