



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 1 de 298

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: Nº 001/2025 Gêneros Alimentícios destinados à Merenda Escolar	SESSÃO PÚBLICA POR VÍDEO CONFERÊNCIA DATA E HORA: ÀS 09:00 HORAS DO DIA 26/02/2025 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 2025 ser de grande vulto, nos termos do inciso XXII, art. 6º da mencionada lei de licitações.

2 OBJETIVOS

- Apresentar os produtos a serem adquiridos para a formação do cardápio escolar;
- Publicizar o planejamento de contratações para subsidiar a proposta orçamentária do Instituto Fundepar;
- 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;
- Propiciar a troca de experiência entre participantes e Instituto Fundepar;
- Dirimir dúvidas dos interessados referentes aos instrumentos anexados e outras pertinentes ao tema.

3 RETIRADA DO EDITAL DA AUDIÊNCIA PÚBLICA E ANEXOS

O edital e anexos estão disponíveis na *internet*, no seguinte endereço eletrônico: www.fundepar.pr.gov.br/audienciapublica - Telefones: (41) 2117-8288 / 2117-8302

4 FORMA DE PARTICIPAÇÃO

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

b- Entende-se como contribuição as sugestões para: modificação, supressão ou acréscimo, esclarecimentos nas solicitações de qualificação – jurídica, técnica, econômico-financeira, fiscal e trabalhista, dentre as solicitadas nos instrumentos convocatórios e em observância à legislação vigente. Bem como outras informações que subsidiem o atendimento dos objetivos descritos no item 2 deste Edital que instrui o Protocolo Nº 22.900.522-7, Audiência Pública Nº 001/2025 – FUNDEPAR

c- As contribuições e/ou questionamentos deverão ser dirigidos à Comissão de Contratação, a partir das 08:00 horas do dia 13/12/2024, até às 18:00 horas do dia 20/02/2025, 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 duas opções para verificação/participação nesta Audiência Pública, que são:

- 1- Participação com interação com a Comissão (Credenciados):
Aos participantes que se credenciarem previamente por solicitação ao e-mail da Comissão de Licitação, será encaminhado convite com endereço na plataforma meet.google.com, **às 08:00 horas do dia 26/02/2025**;
- 2- Participação como ouvinte:
Direcionamento para participação como observador/ouvinte da sessão pública transmitida pelo canal do Fundepar no Youtube: Audiência Pública 001/2025.

4.2 A Audiência Pública compreenderá 5 (cinco) etapas:

- 1- Abertura da sessão pública;
- 2- Credenciamento (apresentação dos credenciados);
- 3- Explicações do Fundepar e leitura das contribuições com as 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:

A sessão pública será formada pelos membros indicados na Portaria nº 474/2024 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 3 (três) 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 (física ou jurídica) 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 18:00 horas do dia **20/02/2025**. 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 (dez) 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 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 iniciada 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 as considerações efetuadas às contribuições recebidas, na página Fundepar de divulgação da Audiência Pública, após a devida ciência e homologação da Diretora-Presidente do Instituto Fundepar.

5 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 instrumentos convocatórios apresentados neste edital e demais anexos.

6 CONDIÇÕES GERAIS

A sessão pública da Audiência nº 001/2025-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. Somente os credenciados como participantes poderão interagir com a Comissão na fase de debates, por áudio ou pelo chat, conforme os termos do edital. A sessão pública também poderá ser acompanhada pelo canal do Fundepar no Youtube, ao vivo. Após seu término será incluído na página de divulgação o link da sessão da Audiência Pública nº 001/2025-Fundepar, onde também constará a Ata com todas as contribuições recebidas e resultados da Audiência.

7 FUNDAMENTAÇÃO

Atendendo aos princípios da NLCC que traz o Plano de Contratações Anuais (PCA) como um de seus principais instrumentos de planejamento e a estimativa de valor superior ao disposto como de grande vulto pelo inciso XXII, art. 6º da Lei 14.133/2021, a Audiência Pública nº 001/2025 apresenta as necessidades de aquisição de gêneros alimentícios e credenciamento de fornecedores 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.

A abertura de audiência pública é, portanto, fundamental para garantir processos abertos e transparentes, permitindo que a sociedade civil participe ativamente das discussões sobre o planejamento da área de aquisição de gêneros alimentícios para o Programa de Alimentação Escolar em pauta, assegurando assim a aderência aos princípios administrativos de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, e promovendo uma gestão pública responsável e alinhada ao indisponível interesse público.

8 DICAS E ORIENTAÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

Horário – verificar ingresso anterior à abertura da sessão, conforme horário estipulado para participação como credenciado ou como ouvinte;

Anotações – na análise dos modelos de editais disponíveis, anotar as dúvidas e contribuições a serem apresentadas;

Teste a plataforma com antecedência - softwares e aplicativos podem apresentar falhas que comprometam sua reunião. Por isso, é importante testá-los e garantir o acesso à plataforma escolhida;

Comunicação educada e organizada – ao iniciar a fala, apresente-se e se atente ao tempo disponível para interação com a Comissão de no máximo **10 minutos**. Caso necessário, envie pelo chat pedido de comentário posterior para complementar sua participação ou efetuar nova consideração;

Defina o local de participação – se possível, defina ambiente mais tranquilos, que favoreçam a concentração;

Cuidado com a webcam – em estando confortável, abra a câmera e se certifique de que o ângulo está adequado. Desse modo, os participantes da reunião poderão visualizar suas expressões faciais no vídeo. Também é aconselhável tomar muito cuidado com a exposição de terceiros;

Preserve sua imagem – uma das importantes regras para reuniões virtuais é se apresentar de maneira profissional. A luminosidade pode interferir na sua imagem, tenha luzes que possam auxiliar a apresentação e não ofuscar;

Use a janela de bate-papo como seu aliado nas reuniões - a janela de bate-papo é uma plataforma de discussão, mas também um recurso excelente para reuniões. A ferramenta é muito útil para compartilhar referências, contribuições, pedir o retorno da palavra, além de ser uma educada forma de fazer perguntas ou fazer comentários quando outras pessoas estiverem falando, demonstrando que você está totalmente



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 5 de 298

presente;

Desative o microfone quando não estiver falando - alguns barulhos podem incomodar os demais participantes da reunião. Por isso, sempre coloque o microfone no mudo quando não estiver falando. Isso melhora a compreensão de todos e evita interferência e sons inadequados;

Esteja presente e contribua com opiniões - participe da reunião e esteja presente. Contribua com opiniões, sugestões e mostre-se interessado no que está sendo dito.

9 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 à realidade de todos os produtos apresentados neste edital, apenas os modelos utilizados:

Anexo I – Relação dos Gêneros Alimentícios – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços;

Anexo II – Relação dos Gêneros Alimentícios – Chamada Pública – Agricultura Familiar;

Anexo III – Modelo de Edital Utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços, contendo: Estudo Técnico Preliminar (ETP), Termo de Referência, Manual de Especificação Técnica, Modo de Participação, Qualificação Exigida para Fins de Habilitação, de gêneros alimentícios com entrega na central de armazenamento;

Anexo IV – Modelo de Edital Utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços, contendo: Estudo Técnico Preliminar (ETP), Termo de Referência, Manual de Especificação Técnica, Modo de Participação, Qualificação Exigida para Fins de Habilitação, de gêneros alimentícios com entrega nos estabelecimentos de ensino da rede pública estadual do Paraná;

Anexo V – Modelo de Edital de Chamada Pública para credenciamento de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual contendo: Estudo Técnico Preliminar (ETP), Termo de Referência, Manual de Especificação Técnica, Modo de Participação, Qualificação Exigida para Fins de Habilitação.

Curitiba, 13 de dezembro de 2024

Sibele Lopes
Presidente Comissão
Portaria nº 474/2024

ANEXO I

Relação dos Gêneros Alimentícios – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços

Tendo em vista que o valor estimado para as licitações previstas com finalidade no atendimento do Programa de Alimentação Escolar dos alunos da Rede Estadual de Ensino é de grande vulto, disposto na Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 11.317/2022, é necessário realizar Audiência Pública em conformidade ao Decreto 10.086/2022. Sendo assim, encaminhamos os quantitativos, especificações mínimas e relação dos gêneros alimentícios os quais pretende-se realizar Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço para futura e eventual aquisição – ata de registro de preços.

GRUPO I – BÁSICOS 1				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8910.46109	Açúcar cristal	Kg	650.000
2	8910.82563	Açúcar demerara	Kg	390.000
3	8907.93549	Polpa de tomate	Kg	390.000
4	8907.82567	Extrato de tomate	Kg	390.000
5	8913.1647	Óleo de soja refinado	Ml	1.820.000
6	8914.93121	Sal refinado iodado	Kg	195.000

GRUPO II - FARINHAS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8909.92564	Amido de milho	Kg	104.000
2	8908.46024	Canjiquinha fina ou média	Kg	260.000
3	8909.92565	Farinha de mandioca branca ou torrada	Kg	390.000
4	8909.92566	Farinha de mandioca flocada - tipo biju	Kg	390.000
5	8909.92567	Farinha de milho flocada – tipo biju	Kg	390.000
6	8909.46104	Farinha de trigo – tipo 1	Kg	520.000
7	8908.46030	Fubá de milho comum	Kg	260.000
8	8909.62826	Polvilho doce	Kg	130.000
9	8909.56027	Sagu	Kg	65.000
10	8909.92569	Trigo para quibe	Kg	65.000

GRUPO III - GRÃOS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8908.89350	Arroz parboilizado – até tipo 2 - convencional	Kg	2.500.000
2	8908.98478	Arroz parboilizado – até tipo 2 – ATM ou à vácuo	Kg	2.500.000
3	8908.89352	Arroz branco polido – até tipo 2 - convencional	Kg	2.500.000
4	8908.98480	Arroz branco polido – até tipo 2 – ATM ou à vácuo	Kg	2.500.000
5	8908.46021	Feijão Preto – até tipo 2 - convencional	Kg	1.000.000
6	8908.98432	Feijão Preto – até tipo 2 – ATM ou à vácuo	Kg	1.000.000
7	8908.92576	Canjica de milho em grãos	Kg	200.000
8	8908.84393	Grão de milho para pipoca	Kg	200.000

GRUPO IV - PRODUTOS EM PÓ				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada

Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 7 de 298

1	8907.92577	Achocolatado em pó	Kg	520.000
2	8910.92761	Café torrado e moído tradicional	Kg	390.000
3	8910.46111	Chá mate natural tostado	Kg	390.000
4	8907.92578	Chocolate em pó - 50% cacau	Kg	520.000
5	8907.62887	Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor café com leite	Kg	650.000
6	8907.82583	Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor capuccino	Kg	650.000
7	8907.62886	Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor chocolate	Kg	650.000
8	8907.62874	Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor morango	Kg	650.000
9	8907.82582	Composto lácteo (mistura para preparo) – sabor baunilha	Kg	650.000
10	8906.72290	Leite em pó integral e instantâneo	Kg	1.560.000

GRUPO V - PRODUTOS NAES

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8907.74065	Adoçante dietético líquido com sucralose e acesulfame de potássio	L	1.500
2	8907.74066	Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acesulfame de potássio	Kg	600
3	8908.84899	Arroz agulhinha integral - até tipo 2	Kg	6.500
4	8916.84914	Macarrão integral espaguete	Kg	6.500
5	8915.74109	Biscoito sequilhos sabor baunilha	Kg	100
6	8915.92572	Biscoito sequilhos sabor coco	Kg	130
7	8917.74117	Suco de maçã integral - embalagem individual	L	585
8	8917.74096	Bebida à base de soja sabor pêssego	L	44.200
9	8917.74095	Bebida à base de soja sabor uva	L	44.200
10	8915.74107	Biscoito maria integral chocolate - sem lactose	Kg	3.900
11	8906.46076	Leite em pó integral e instantâneo – sem lactose	Kg	11.000
12	8915.92588	Biscoito polvilho salgado - sem glúten	Kg	2.600
13	8916.88300	Macarrão de arroz espaguete– sem glúten	Kg	6.500
14	8908.74120	Proteína texturizada de soja - PTS –granulada	Kg	200.000
15	8906.100691	Leite vegetal amêndoa	L	25.000
16	8906.100692	Leite vegetal aveia	L	25.000
17	8906.100701	Leite vegetal coco	L	10.000
18	8915.100696	Biscoito sequilhos – sabor limão	Kg	130
19	8915.100697	Biscoito sequilhos – sabor maracujá	Kg	100
20	8915.100704	Biscoito sabor chocolate - sem glúten e vegano	Kg	6.000
21	8915.100705	Biscoito sabor baunilha - sem glúten e vegano	Kg	6.000
22	8915.100698	Biscoito cream cracker - sem glúten e vegano	Kg	4.000

GRUPO VI - BISCOITOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8907.92574	Barra de banana com cacau – sem adição de açúcares	Kg	260.000
2	8907.95884	Barra de banana com morango - sem adição de açúcares	Kg	260.000
3	8915.82588	Biscoito amanteigado sabor banana com canela	Kg	520.000
4	8915.92580	Biscoito amanteigado sabor coco	Kg	520.000
5	8915.56031	Biscoito amanteigado sabor leite	Kg	520.000
6	8915.92582	Biscoito amanteigado sabor maçã com canela	Kg	520.000
7	8915.92581	Biscoito amanteigado sabor nata	Kg	520.000

Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 8 de 298

8	8915.56649	Biscoito cream cracker	Kg	845.000
9	8915.82593	Biscoito doce glaceado	Kg	520.000
10	8915.92584	Biscoito maisena	Kg	585.000
11	8915.95636	Biscoito maisena chocolate	Kg	585.000
12	8915.92585	Biscoito polvilho doce	Kg	585.000
13	8915.82592	Biscoito rosquinha leite	Kg	520.000
14	8908.67958	Cereal de milho flocado sem açúcar	Kg	585.000

GRUPO VII - MACARRÕES

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8916.55992	Macarrão de sêmola com ovos – espaguete nº8	Kg	1.300.000
2	8916.92757	Macarrão de sêmola com ovos – espaguete nº9	Kg	1.300.000
3	8916.82601	Macarrão de sêmola com ovos – penne	Kg	650.000
4	8916.55994	Macarrão de sêmola com ovos - talharim	Kg	650.000
5	8916.45993	Macarrão de sêmola – padre nosso	Kg	650.000
6	8916.92758	Macarrão de sêmola com ovos - parafuso	Kg	650.000
7	8916.92759	Macarrão de sêmola com ovos - gravata	Kg	650.000

GRUPO VIII - OVOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8905.46032	Ovo de galinha branco ou vermelho - até tipo 2	Dz	2.000.000
2	8905.46032	Ovo de galinha branco ou vermelho - até tipo 2	Dz	1.000.000
3	8905.46032	Ovo de galinha branco ou vermelho - até tipo 2	Dz	1.000.000
4	8905.46032	Ovo de galinha branco ou vermelho - até tipo 2	Dz	1.000.000

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

- Lote 1 e 5 - Quantidade estimada 2.000.000 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 1.000.000 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 1.000.000 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 1.000.000 dúzias de cada item. A entrega do item deverá ser realizada diretamente nas escolas dos Núcleos de Apucarana, Cornélio Procopio, 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 Estimada
1	8903.74190	Carne de frango (mista de peito, coxa e sobrecoxa) sem osso em cubos - congelada – IQF	Kg	1.300.000
2	8903.74191	Coxa de frango - congelada – IQF	Kg	1.300.000
3	8903.46192	Filé de frango tipo sassami - congelado - IQF	Kg	1.200.000
4	8903.98373	Peito de frango cozido, desfiado e congelado	Kg	1.200.000
5	8903.45851	Sobrecoxa de frango – congelada – IQF	Kg	1.300.000
6	8904.92591	Filé de tilápia – congelado - IQF	Kg	1.300.000

GRUPO X - DRENADOS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8907.46912	Ervilha em conserva	Kg peso drenado	260.000
2	8907.72414	Milho verde em conserva	Kg peso drenado	416.000
3	8907.72415	Seleto de legumes (batata, cenoura e ervilha)	Kg peso drenado	195.000

GRUPO XI – SUCOS E ÁGUA DE COCO				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8915.82598	Suco reconstituído de goiaba e maçã	L	1.300.000
2	8917.82596	Suco reconstituído de manga e maçã	L	1.300.000
3	8917.82597	Suco reconstituído de morango e maçã	L	1.300.000
4	8917.82600	Suco reconstituído de uva e maçã	L	1.300.000
5	8917.92996	Suco reconstituído de laranja e maçã	L	1.300.000
6	8917.92760	Suco reconstituído de maracujá com maçã	L	1.300.000
7	8917.88128	Água de coco integral	L	1.300.000

GRUPO XII - PÃES				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8909.82605	Pão tipo broa de milho ou fubá fatiado	Kg	500.000
2	8909.96341	Pão de leite fatiado	Kg	500.000
3	8909.82602	Pão de forma fatiado	Kg	500.000
4	8909.82606	Pão para lanche - individual - 50g	Kg	500.000
5	8909.93123	Pão tipo bisnaguinha tradicional	Kg	500.000
6	8909.93124	Pão tipo bisnaguinha integral	Kg	500.000
7	8909.96339	Pão de batata	Kg	500.000
8	8909.96340	Pão doce com farofa/chineque	Kg	500.000

GRUPO XIII - CARNES BOVINAS E SUÍNAS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8901.74184	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	800.000
2	8901.91405	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	800.000
3	8901.74185	Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso em iscas - congelada - IQF	Kg	800.000
4	8901.91406	Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em iscas - congelada - IQF	Kg	800.000
5	8901.91407	Carne bovina moída de primeira qualidade - congelada - IQF	Kg	1.000.000
6	8902.24106	Carne suína (pernil) sem osso em cubos - congelada - IQF	Kg	1.000.000
7	8902.74192	Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada - IQF	Kg	1.000.000
8	8902.74194	Filé mignon suíno fatiado - congelado - IQF	Kg	1.000.000
9	8902.74198	Lombo suíno fatiado - congelado - IQF	Kg	1.000.000

GRUPO XIV – ORGÂNICOS

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	891097520	Açúcar demerara orgânico	Kg	60.000
2	890887361	Arroz polido orgânico	Kg	1.000.000
3	890997533	Farinha de mandioca torrada orgânica	Kg	110.000
4	890997629	Farinha de milho biju orgânica	Kg	110.000
5	890997730	Farinha de trigo orgânica	Kg	80.000
6	890887369	Feijão preto orgânico	Kg	300.000
7	890997537	Fubá de milho orgânico	Kg	80.000
8	890797631	Molho de tomate orgânico	Kg	26.000

GRUPO XV - PÃO DE QUEIJO

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8909.92753	Pão de queijo tradicional congelado	Kg	550.000
2	8907.92641	Palito de queijo congelado	Kg	550.000
3	8907.92633	Chipa de queijo congelada	Kg	550.000
4	8907.92634	Pão de queijo vegano tradicional congelado	Kg	50.000

GRUPO XVI - FRUTAS, CEBOLA E BATATA

Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8905.92754	Abacaxi Pérola	Kg	1.350.000
2	8905.92809	Abacaxi Havaí	Kg	1.350.000
3	8905.2115	Banana Caturra	Kg	1.350.000
4	8905.2132	Banana Prata	Kg	1.350.000
5	8905.2130	Caqui Chocolate/Café	Kg	2.700.000
6	8905.2140	Maçã Fuji nacional	Kg	1.350.000
7	8905.2145	Maçã Gala nacional	Kg	1.350.000
8	8905.2148	Mamão Formosa	Kg	1.350.000
9	8905.2151	Mamão Papaia	Kg	1.350.000
10	8905.19397	Manga Tommy	Kg	1.080.000
11	8905.22835	Manga Palmer	Kg	1.080.000
12	8905.2195	Melão Amarelo	Kg	1.350.000
13	8905.92801	Melão Pele de sapo	Kg	1.350.000
14	8905.10652	Pêra Williams	Kg	1.350.000
15	8905.2225	Pêra D'anjou	Kg	1.350.000
16	8905.3588	Tangerina Morgote	Kg	1.350.000
17	8905.2226	Uva Itália	Kg	1.080.000
18	8905.92803	Uva Rubi	Kg	1.080.000
19	8905.22735	Batata inglesa comum – tipo Ágata	Kg	620.000
20	8905.2154	Batata rosada - tipo Asterix	Kg	620.000
21	8905.2168	Cebola branca	Kg	45.000

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 423 escolas;
- Lote 2 (Curitiba): Escolas dos Núcleos de Curitiba, Área Metropolitana Norte, Área Metropolitana Sul, Paranaguá, Ponta Grossa, Irati, União da Vitória, totalizando 697 escolas;
- Lote 3 (Foz do Iguaçu): Escolas dos Núcleos de Foz do Iguaçu, Dois Vizinhos, Francisco Beltrão, Toledo, Assis Chateaubriand, totalizando 331 escolas;

- Lote 4 (Londrina): Escolas dos Núcleos de Londrina, Apucarana, Ivaiporã, Telêmaco Borba, Wenceslau Braz, Ibaiti, Jacarezinho e Cornélio Procopio, totalizando 486 escolas;
- Lote 5 (Maringá): Escolas dos Núcleos de Maringá, Cianorte, Paranavaí, Umuarama, Loanda, totalizando 277 escolas.

GRUPO XVII – BÁSICOS 2				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8910.56026	Açúcar extrafino	Kg	650.000
2	8907.82565	Alho em pasta pasteurizado	Kg	130.000
3	8913.55986	Banha suína	Kg	39.000
4	8908.46018	Feijão carioca in natura – até tipo 2	Kg	1.300.00
5	8906.62805	Manteiga com sal – sem necessidade de refrigeração	Kg	390.000
6	8907.45952	Molho de tomate tradicional com cebola e alho	Kg	650.000
7	8907.55988	Molho de tomate com manjerição	Kg	650.000
8	8913.61701	Óleo de milho refinado	900 ml	910.000
9	8914.46112	Sal não refinado iodado	Kg	195.000
10	8914.73613	Tempero completo - sal, alho e cebola – sem pimenta	Kg	130.000
11	8907.45992	Vinagre de álcool	L	390.000

GRUPO XVIII – BOVINOS II				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8901.74195	Carne bovina (posta branca/lagarto) fatiado – congelado - IQF	Kg	1.000.000
2	8901.94514	Carne bovina (posta branca/lagarto) sem osso, em cubos – congelado - IQF	Kg	1.000.000
3	8901.94516	Carne bovina (músculo) sem osso, em cubos – congelada - IQF	Kg	1.000.000

GRUPO XIX – DOCES EM PASTA				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	8911100297	Doce pastoso banana	Kg	200.000
2	8911100299	Doce pastoso goiaba	Kg	200.000
3	8911100336	Doce pastoso abóbora	Kg	200.000
4	8911100312	Doce de leite	Kg	200.000

GRUPO XX – LATICÍNIOS				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	890626670	Queijo mussarela fatiado	Kg	200.000
2	8906100293	Requeijão cremoso	Kg	200.000
3	8906100300	iogurte - sabor morango	L	1.300.000
4	8906100302	iogurte - sabor vitamina de frutas	L	1.300.000
5	8906100289	Bebida láctea - sabor morango	L	1.300.000
6	8906100291	Bebida láctea - sabor coco	L	1.300.000



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 12 de 298

GRUPO XXI – CARNES CONGELADAS 4				
Lote	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade Estimada
1	890274196	Linguiça mista congelada	Kg	780.000
2	890374197	Linguiça de frango congelada	Kg	780.000
3	890374351	Pedaços empanados de carne de ave cozidos ou assados e congelados	Kg	780.000
4	890445968	Pedaços empanados de carne de peixe, cozidos ou assados e congelados	Kg	780.000
5	890174254	Steak bovino cozido ou assado - congelado - IQF	Kg	780.000
6	890384915	Steak de frango cozido ou assado - congelado - IQF	Kg	780.000

Especificações mínimas dos gêneros alimentícios:

GRUPO I – BÁSICOS 1

AÇÚCAR CRISTAL

GMS: Açúcar, TIPO: Cristal, **CLASSIFICAÇÃO:** De primeira, **COMPOSIÇÃO:** Sacarose e 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, 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 à 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, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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 são 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 são 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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 à 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. Merrill*. Deve ser do tipo 1. **Deve conter exclusivamente:** óleo de soja refinado. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Garrafa plástica tipo PET (frasco plástico/politereftalato de etila) com no máximo 900mL.

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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável 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 II - FARINHAS

AMIDO DE MILHO

GMS: Amido de milho. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** Isento de sujidades e substâncias estranhas à 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Embalagem primária:** Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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.

CANJIQUINHA FINA OU MÉDIA

GMS: Canjiquinha, ASPECTO: Fino/Médio, APRESENTAÇÃO: Produto obtido de grãos sadios escarificados/degerminados 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 degerminados de milho (branco ou amarelo), espécie *Zea mays*. **Deve conter exclusivamente:** canjiquinha. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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.

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 termossoldagem/embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso, **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 isenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou pacote plástico biodegradável, 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 termossoldagem, embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (*Manihot utilissima*) previamente descascada, lavada, fragmentada em seguida moída e peneirada, isenta do radical cianeto. **Deve conter exclusivamente:** Farinha de mandioca tipo biju. **Boas Práticas de Fabricação:** devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechados por termossoldagem OU embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou pacote plástico biodegradável, 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, **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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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 vulgaris*) beneficiado a partir do cereal limpo e degerminado, 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 5Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (*Triticum vulgaris*) 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. **Boas Práticas de Fabricação:** Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou pacote plástico biodegradável, 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, com no 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, 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.

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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado ou pacote plástico biodegradável, 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Embalagem primária:** Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: 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. **Deve conter exclusivamente:** Trigo em grão seco e triturado. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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 – CONVENCIONAL

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 classificado conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. **Não é permitida a mistura de classes.**

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente ou embalagem plástica biodegradável, 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 ou Caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20kg.

ARROZ PARBOILIZADO – ATÉ TIPO 2 – ATM OU A VÁCUO

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, **EMBALAGEM:** AT ou à vácuo, 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 classificado 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 pode conter: Não é permitida a mistura de classes.**

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável com atmosfera modificada ou à vácuo com no máximo 5 Kg.

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 ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20 Kg.

ARROZ BRANCO POLIDO - ATÉ TIPO 2 – CONVENCIONAL

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

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 classificado 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 primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente ou embalagem plástica biodegradável, 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 ou caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque), com no máximo 20kg.

ARROZ BRANCO POLIDO – ATÉ TIPO 2 – ATM OU A VÁCUO

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, **EMBALAGEM:** ATM ou à vácuo, **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 ser polido/branco e apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificado 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 primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável com atmosfera modificada ou à vácuo com no máximo 5 Kg.

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 ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque), com no máximo 20kg.

FEIJÃO PRETO ATÉ TIPO 2 – CONVENCIONAL

GMS: Feijão, TIPO: Preto, **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 atóxico, Incolor, Transparente, Termo-soldado, 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 preto, **tipo preto.** **Boas Práticas de Fabricação:** 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 polietileno, atóxico e resistente, com no máximo 5kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) aderência ou caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20kg.

FEIJÃO PRETO – ATÉ TIPO 2 – ATM OU A VÁCUO

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: ATM ou a 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 preto, **tipo preto. Boas Práticas de Fabricação:** 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. **Não é permitida a mistura de classes.**

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) aderência ou caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20kg.

CANJICA DE MILHO EM GRÃOS

GMS: Canjica de milho, APRESENTAÇÃO: Misturada, os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie *Zea Mays*, L., que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação), 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.

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 Subgrupo “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, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) ou caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20kg.

GRÃO DE MILHO 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. **Boas Práticas de Fabricação:** 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: Pacote plástico de polietileno, atóxico e resistente ou embalagem biodegradável, com no máximo 1kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) **caixa de papelão ondulado duplo reforçado** (confeccionada em papelão ondulado 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, 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:** 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 2Kg, **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 e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou Pacote plástico biodegradável, 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.

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. **Deve conter exclusivamente:** café torrado e moído.

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 vigentes.

Embalagem primária: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada ou pacote plástico biodegradável, 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 (mínimo 50%) 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.

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

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% CACAU

GMS: Chocolate 50% cacau, TIPO: Solúvel, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: 50% Cacau alcalino (50%) e açúcar, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido da massa, pasta ou liquor de cacau, com adição de açúcar e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Deve conter:** 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. **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

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) ou pacote plástico biodegradável, 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 á sua natureza, **EMBALAGEM:** PESO LÍQUIDO MÁXIMO: 2Kg, 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% (setenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou pacote plástico biodegradável, 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% (setenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou pacote plástico biodegradável, 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 2Kg, **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% (setenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou pacote plástico biodegradável, 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 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% (setenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou pacote plástico biodegradável 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 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% (setenta 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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) ou pacote plástico biodegradável, 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.

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 de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. 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. **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.

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) ou pacote plástico biodegradável, 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 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 duplo 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.

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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 1kg.

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 (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – 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 10kg.

MACARRÃO INTEGRAL - TIPO ESPAGUETE

GMS: Macarrão, TIPO: Espagete, 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 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 espagete 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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 10kg.

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 ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

Embalagem terciária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado duplo 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.

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 ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 30 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, 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 duplo 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 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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 12 unidades.

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 enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, 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 contém lactose e gorduras trans, **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) ou pacote plástico biodegradável, máximo 500g

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

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 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 ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

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

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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 10kg.

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.

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

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

LEITE VEGETAL DE AMÊNDOA

GMS: Leite vegetal, **ASPECTO:** Líquido, **SABOR:** amêndoa, **DESCRIÇÃO:** produto obtido através da maceração das amêndoas, trituração com água, filtragem, homogeneização e cozimento, **INGREDIENTES:** amêndoas, água e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracteriza o produto. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** não pode conter glúten, leite, corantes artificiais e conservantes artificiais, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição do produto: produto obtido através da maceração das amêndoas, trituração com água, filtragem, homogeneização e cozimento. **Deve conter:** Amêndoa. **Pode conter:** Outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** glúten, leite e derivados, corantes artificiais e conservantes 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.

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

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

LEITE VEGETAL DE AVEIA

GMS: Leite vegetal, **ASPECTO:** Líquido, **SABOR:** Aveia, **DESCRIÇÃO:** produto obtido através da hidratação da aveia, bateção e coamento, **INGREDIENTES:** aveia, água e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracteriza o produto. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** não pode conter leite, corantes artificiais e conservantes artificiais, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição do produto: produto obtido através da hidratação da aveia, bateção e coamento. **Deve conter:** Aveia. **Pode conter:** Outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** glúten, leite e derivados, corantes artificiais e conservantes 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.

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

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

LEITE VEGETAL DE COCO

GMS: Leite vegetal, **ASPECTO:** Líquido, **SABOR:** **Coco**, **DESCRIÇÃO:** produto obtido através da extração da água do coco, **INGREDIENTES:** leite de coco, água e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracteriza o produto. **CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:** não pode conter leite, corantes artificiais e conservantes artificiais, **UNID. DE MEDIDA:** Litro

Descrição do produto: produto obtido através da hidratação da aveia, batedor e coamento. **Deve conter:** Aveia. **Pode conter:** Outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** glúten, leite e derivados, corantes artificiais e conservantes 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.

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

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

BISCOITO SEQUILHOS SABOR LIMÃO

GMS: Biscoito sequilhos, **SABOR:** Limão, **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 nem quaisquer substâncias, glúten, leite, corantes artificiais e aromatizantes, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição: Biscoito doce tipo sequilhos sabor limão 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 ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

BISCOITO SEQUILHOS SABOR MARACUJÁ

GMS: Biscoito sequilhos, **SABOR:** Limão, **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 nem quaisquer substâncias, glúten, leite, corantes artificiais e aromatizantes, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

Descrição: Biscoito doce tipo sequilhos sabor maracujá 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 ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

BISCOITO SABOR CHOCOLATE - SEM GLÚTEN E VEGANO

GMS: Biscoito, TIPO: doce, SABOR: chocolate, CONSISTÊNCIA: Crocante, COMPOSIÇÃO: Mistura de farinhas, amido e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: não pode conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, glúten, leite, ovo e outros ingredientes de origem animal, 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 doces sabor chocolate 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, leite e derivados, ovos, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

BISCOITO SABOR BAUNILHA - SEM GLÚTEN E VEGANO

GMS: Biscoito, TIPO: doce, SABOR: baunilha, CONSISTÊNCIA: Crocante, COMPOSIÇÃO: Mistura de farinhas, amido e ou féculas com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: não pode conter soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, glúten, leite, ovo e outros ingredientes de origem animal, 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 doces sabor baunilha 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, leite e derivados, ovos, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

BISCOITO SALGADO - SEM GLÚTEN E VEGANO

GMS: Biscoito, TIPO: Cream Cracker sem glúten e vegano, CLASSIFICAÇÃO: Salgada, 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, leite e derivados, ovo e corantes artificiais, 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, leite e derivados, ovos, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico transparente ou pacote plástico biodegradável, de 25g a 50g.

Embalagem secundária (opcional): Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente, com no máximo 15 unidades.

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

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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido a partir da mistura de banana, cacau e outros ingredientes permitidos na legislação desde que declarados e que não descaracterizem o produto. **Deve conter:** banana e cacau. **Pode conter:** aveia, tâmara e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** adição de açúcares e lactose, corantes, conservantes e aromatizantes 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.

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

Embalagem secundária opcional: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex, com no máximo 300g.

Embalagem terciária: Caixa de papelão duplo ondulado, reforçado e lacrado para embarque, com no máximo 1,8kg ou 60 barrinhas.

BARRA DE BANANA COM MORANGO - SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES

GMS: Barra de banana com morango, COMPOSIÇÃO: Banana, morango e outros ingredientes alimentícios que não descaracterizem o produto, Não pode conter: Adição de açúcares e lactose, corantes e aromatizantes artificiais, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

Descrição do produto: Produto obtido a partir da mistura de banana e morango e outros ingredientes permitidos na legislação desde que declarados e que não descaracterizem o produto. **Deve conter:** Banana e morango. **Pode conter:** aveia, tâmara, aroma idêntico ao natural de morango e/ou aroma natural de morango e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** adição de açúcares e lactose, corantes, conservantes e aromatizantes 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.

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

Embalagem secundária opcional: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex, com máximo de 300g.

Embalagem terciária: Caixa de papelão duplo ondulado, reforçado e lacrado para embarque, com máximo de 1,8Kg ou 60 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, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), açúcar invertido, sal, flocos de banana, canela 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 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). **Deve conter:** 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 aroma idêntico ao natural de banana e/ou aroma natural de banana. **Pode conter:** amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes, ovos e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracteriza o produto). **Não pode conter:** aromatizantes artificiais e 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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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), 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). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, coco e/ou aroma idêntico ao natural de coco e/ou aroma natural de coco. **Pode conter:** amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes, ovos, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes artificiais e 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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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, amido, gordura vegetal (livre de gordura *trans*), açúcar invertido, sal, leite e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto), Aspecto: formato e textura diversos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter soja e seus derivados (exceto óleo de soja e lecitina como estabilizante) 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), 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). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, leite e/ou aroma idêntico ao natural de leite e/ou aroma natural de leite. **Pode conter:** amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa,

avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, nozes, ovos, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes artificiais e 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.

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

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

BISCOITO AMANTEIGADO 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, 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). **Deve conter:** 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 aroma idêntico ao natural de maçã e/ou aroma natural de maçã. **Pode conter:** amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes, ovos e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e 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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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), 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). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal ou manteiga (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal, nata e/ou aroma idêntico ao natural de nata e/ou aroma natural de nata. **Pode conter:** amido, centeio, aveia, amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, pistaches, gergelim, leite, nozes, ovos e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Aromatizantes artificiais e 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.

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 outros 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). **Deve conter:** farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS) e sal. **Pode conter:** leite, centeio, aveia, amendoim, castanha-de-caju e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e 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.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou pacote plástico biodegradável, 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 (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), 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. Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal e cobertura glaceada que caracterize o produto. **Pode conter:** Outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes artificiais e 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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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, **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). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), sal. **Pode conter:** Outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não

descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e 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.

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

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

BISCOITO MAISENA CHOCOLATE

GMS: Biscoito, TIPO: Maisena, SABOR: Chocolate, CLASSIFICAÇÃO: Doce, ASPECTO: Volume e tamanho uniformes, INGREDIENTES: Farinha de trigo, açúcar, amido de milho, gordura ou óleo vegetal (livre de gorduras trans), cacau em pó, sal e outras substâncias alimentícias permitidas, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter aromatizantes artificiais, corantes artificiais e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, 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, amido de milho, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), cacau em pó, sal e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, amido de milho, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), cacau em pó e sal. **Pode conter:** corante natural, aroma natural e/ou aroma idêntico ao natural, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e 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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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, 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). **Deve conter:** Polvilho, gordura vegetal, açúcar, ovo, leite, sal. **Pode conter:** Aromatizante idêntico ao natural e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e corantes artificiais.

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

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

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). **Deve conter:** Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura ou óleo vegetal (LIVRE DE GORDURA TRANS), leite ou aroma natural e/ou aroma idêntico ao natural e sal. **Pode conter:** leite, ovo, fermentos químicos, aroma natural e/ou aroma idêntico ao natural, e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aromatizantes e corantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico laminado – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou pacote plástico biodegradável, 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. **Deve conter:** flocos de milho. **Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** açúcar adicionado, corantes artificiais e conservantes. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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), INGREDIENTES: 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) e não pode conter corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP+PP), atóxico, resistente, transparente e termosoldado, 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 legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares 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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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

GMS: 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado+polipropileno (BOPP+PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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 legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares 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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado+polipropileno (BOPP+PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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 com ovos, TIPO: Parafuso (formato espiral), INGREDIENTES: 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) e não pode conter corantes 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: 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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

GMS: Macarrão de sêmola com ovos, TIPO: Gravata borboleta, INGREDIENTES: 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) e não pode conter corantes artificiais, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado+polipropileno (BOPP+PP), atóxico, resistente, transparente, termossoldado, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, resistente, transparente, termo soldado ou embalagem plástica biodegradável, 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 OU VERMELHO - ATÉ TIPO 2

GMS: Ovo, Galinha, COR: Branco/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 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 ser acondicionados em bandejas ou caixas padrões. **Apresentação:** devem apresentar-se em formato ovalado. **Boas Práticas de Fabricação:** todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), estarem em conformidade com a Legislação Vigente, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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).

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, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecido inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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

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, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (exceto pele e ossos). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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 PEITO DE FRANGO TIPO 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, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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.

PEITO DE FRANGO COZIDO, DESFIADO E CONGELADO

GMS: Frango, CORTE: Peito, TIPO: Cozido e desfiado, CONSERVAÇÃO: Congelado, **APRESENTAÇÃO:** Produto obtido a partir da carne de peito do frango isento de pele, gordura, cartilagens, veias, aponeuroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, passando por um processo de cocção, em seguida sendo desfiado e congelado, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto obtido a partir da carne de peito do frango isento de pele, gordura, cartilagens, veias, aponeuroses, tecidos viscerais, tendões, fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, passando por um processo de cocção, em seguida sendo desfiado e congelado. Deverá ser cozido, desfiado e congelado. **Deve conter:** Peito de frango e sal. **Pode conter:** cebola, alho. **Não pode conter:** Outros temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

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

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

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, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (exceto pele e ossos). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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, **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, 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:** sal, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **Obrigatório conter:** Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE) e possuir registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Boas Práticas de Fabricação:** Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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 com ou sem bocale 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 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. **Boas Práticas de Fabricação:** proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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, com capacidade máxima de 1Kg.

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

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, pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno), tipo retortable pouch termo em filme plástico transparente 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 sofre 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. **Boas Práticas de Fabricação:** proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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, 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 12Kg.

SELETA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E ERVILHA)

GMS: Seleta de Legumes, Ingredientes em quantidade proporcional e balanceada, CONSERVAÇÃO: Local seco e arejado, COMPOSIÇÃO: Ervilhas, cenoura e batata cortadas em cubos imersas em líquido de cobertura apropriado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Deverá, após envasamento hermético em embalagem apropriada, sofrer adequado processo tecnológico de cozimento e esterilização, isento de sujidades e materiais estranhos de qualquer natureza, EMBALAGEM: Lata de folha de flandres, cromo ou alumínio, bag aluminizado, hermeticamente fechado, pouch (pacote flexível aluminizado) – composto de no mínimo três camadas ou substratos (poliéster – alumínio – polietileno), tipo retortable pouch termo em filme plástico transparente 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 sofre 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 e outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o

produto). **Não pode conter:** aditivos alimentares e pimenta. **Boas Práticas de Fabricação:** proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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, 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 12Kg.

GRUPO XI – BEBIDAS

SUCO RECONSTITUÍDO DE GOIABA COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: Goiaba, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído goiaba 51% e maçã 49%, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com 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. 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.

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 MANGA COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: Manga, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído manga 51% e maçã 49%, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com 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. 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.

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, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído morango 51% e maçã 49%, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS

ADICIONAIS: Demais informações de acordo com 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 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. **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.

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, COMPOSIÇÃO: Suco reconstituído uva 51% e maçã 49%, NÃO PODE CONTER: açúcar adicionado, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com 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.

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.

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

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 MARACUJÁ COM MAÇÃ

GMS: Suco, TIPO: Reconstituído, ASPECTO: Líquido, SABOR: Maracujá e maçã, COMPOSIÇÃO: Diluição de suco concentrado ou desidratado de maçã com maracujá, 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 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. **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.

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 (*Cocus 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, PESO LÍQUIDO: 1 litro, UNID. DE MEDIDA: Unitário 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. **Boas Práticas de Fabricação:** 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.

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

PÃO TIPO BROA DE MILHO OU FUBÁ FATIADO

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,



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 48 de 298

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. **Deve conter:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá e/ou farinha de milho e fermento biológico. **Pode conter:** conservantes, gordura vegetal, estabilizantes, aveia, centeio, leite, soja, cevada e castanha-do-pará. **Não pode conter:** corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g.

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

PÃO DE LEITE FATIADO

GMS: Pão, TIPO: De leite, 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 leite, 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 leite, 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 leite. **Apresentação:** deve apresentar tamanho e formato uniformes. **Deve conter:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Leite e/ou soro do leite e fermento biológico. **Pode conter:** Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no 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. **Deve conter:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico. **Pode conter:** Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais e aromatizantes 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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g.

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

PÃO PARA LANCHE - INDIVIDUAL - 50G

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, **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). **Apresentação:** deve apresentar tamanho e formato uniformes.

Deve conter: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico. **Pode conter:** Sal, gordura vegetal e outros ingredientes desde que declarados e não descaracterizem o produto. **Não pode conter:** Corantes e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - Lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 12 unidades.

PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL

GMS: 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 uma porção individual (15g a 30g). **Apresentação:** deve apresentar tamanho e formato uniformes. **Deve conter:** farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico. **Pode conter:** Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g.

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

PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL

GMS: 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.

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, 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. Pão não fatiado, com tamanho de uma porção individual (15g a 30g). **Apresentação:** deve apresentar tamanho e formato uniformes. **Deve conter:** Farinha de trigo integral e fermento biológico. **Pode conter:** Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. **Embalagem primária:** Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g. **Embalagem secundária:** Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 12 unidades.

PÃO DE BATATA

GMS: Pão, TIPO: De batata, 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 batata, 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, água, batata e fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Pão não fatiado, com tamanho de uma porção individual (entre 25g e 50g). Apresentação: deve apresentar tamanho e formato uniformes. Deve conter: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, batata e fermento biológico. Pode conter: Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: Corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 12 unidades.

PÃO DOCE COM FAROFA/CHINEQUE

GMS: Pão, TIPO: Doce com farofa, 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 açúcar, com presença de farofa, 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, açúcar, fermento, podendo ser adicionados outros ingredientes desde que declarados e não descaracterizem o produto. Pão não fatiado, com tamanho de uma porção individual (até 50g) com a presença de farofa doce. Apresentação: deve apresentar tamanho e formato uniformes. Deve conter na massa: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e fermento biológico. Deve conter na farofa: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura animal ou vegetal (livre de gordura trans). Pode conter: Sal, gordura vegetal (livre de gordura trans), e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais, aromatizantes artificiais, cremes e recheios. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou ATM, com no máximo 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado para embarque - lacrada com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 12 unidades.

GRUPO XIII – CARNES SUÍNAS E BOVINAS

CARNE BOVINA (DIANTEIRO: 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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). 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.

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 duplo 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 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 uniforme, entre 2x2x2cm a 3x3x3cm cada, 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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). 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.

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.

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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado ou pacote plástico biodegradável, 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 termo encolhível 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. **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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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, aponevroses, 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, 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, aponevroses, 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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

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

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo 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, aponevroses, 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, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). **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.

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



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 54 de 298

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.

FILÉ 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. **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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. **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.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. 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.

GRUPO XIV – ORGÂNICOS
AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO

GMS: Açúcar, TIPO: Demerara, orgânico, COMPOSIÇÃO: Sacarose de cana de açúcar, teor de sacarose mínimo de 99,0% p/p, COR: Marrom, AROMA: Próprio, SABOR: Próprio, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno ou embalagem biodegradável, 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 ser orgânico. Deve conter:** açúcar demerara. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, com no máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Fardo plástico, de alta densidade, lacrado com fita adesiva de alta aderência e reforçado para embarque ou Caixa de papelão ondulado duplo reforçado – lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no máximo 20Kg.

ARROZ ORGÂNICO POLIDO

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, 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 é permitida a mistura de classes. Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou metalizada, com no máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado duplo reforçado – Lacrado 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 20Kg.

FARINHA DE MANDIOCA TORRADA ORGÂNICA

GMS: Farinha de mandioca, TIPO: Orgânica, torrada, APRESENTAÇÃO: 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 parasitas, não podem estar úmidas, fermentadas e rançosa, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso, 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 ser orgânico. Deve conter:** farinha de mandioca torrada orgânica. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, com no máximo 1Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão duplo reforçado (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 MILHO BIJU ORGÂNICA

GMS: Farinha de milho, TIPO: Biju, orgânica, ASPECTO: Flocada, branca ou amarela, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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

Deve ser orgânica e enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve conter: Farinha de milho tipo biju orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, com no máximo 1Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão duplo reforçado (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 TRIGO ORGÂNICA - TIPO 1

GMS: Farinha de trigo, TIPO: 1, orgânica, APRESENTAÇÃO: 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, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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 germinado. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. **Deve ser orgânica. Deve conter:** Farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou pacote plástico biodegradável, com no máximo 2Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão duplo reforçado (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.

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 preto, tipo preto. **Deve ser orgânico.**

Boas Práticas de Fabricação: 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 polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável ou metalizada, com no máximo 5Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão duplo reforçado (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 20Kg.

FUBÁ DE MILHO ORGÂNICO

GMS: Fubá de milho, TIPO: Orgânico, APRESENTAÇÃO: Produto obtido a partir de grãos sadios e degerminados de milho *zea mays*, enriquecido com ferro e ácido fólico, EMBALAGEM: Pacote plástico de polietileno ou embalagem plástica biodegradável, atóxico, resistente, fechado por termossoldagem, 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 ser orgânico. Deve conter:** Fubá de milho comum orgânico enriquecido com ferro e ácido fólico. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável, com no máximo 1Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão duplo reforçado (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.

MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL ORGÂNICO

GMS: Molho de tomate, TIPO: Orgânico, APRESENTAÇÃO: 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 ao produto, deve apresentar-se sob a forma líquida/pastosa, não pode conter corantes artificiais, conservantes, pele, sementes, pimenta e agrotóxicos, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*) forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos. **Deve ser orgânico.**

Deve conter: Tomate orgânico. **Pode conter:** sal, açúcar e outros componentes alimentícios orgânicos permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais, pele, sementes, pimenta, amido e glutamato monossódico. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou alumínio ou cartonada asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal, formato retangular, com no máximo 1Kg.

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

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 cru ou 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 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado, com no máximo 2Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou fardo plástico, com no 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 cru ou pré-assado e congelado em formato de palito de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato de palito de tamanhos de 50g 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado, com no máximo 2Kg.

Embalagem secundária: Caixa de papelão – Lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no 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 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 de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato de chipa de tamanhos de até 50g 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado, com no máximo 2Kg

Embalagem secundária: Caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência, com no 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 cru ou pré-assado e congelado em formato de pão de queijo. **Apresentação:** Deve apresentar-se em formato redondo de tamanhos de 50g cada unidade. **Deve conter:** 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado, com no máximo 2Kg.

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

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 CATURRA

GMS: Banana, TIPO: Caturra / Nanica, 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, **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, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma

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

Embalagem secundária: Máximo 20kg.

CAQUI CAFÉ/ CHOCOLATE

GMS: Caqui, TIPO: Café/ 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 60 de 298

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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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, 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, 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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

Embalagem secundária: Máximo 18kg.

MANGA TOMMY

GMS: Manga, TIPO: Tommy, ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteira, bem desenvolvida, com polpa intacta, firme e suculenta, 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, 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 61 de 298

MELÃO AMARELO

GMS: Melão, TIPO: Amarelo Comum, 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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

Embalagem secundária: Máximo 18kg.

MELÃO PELE DE SAPO

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 WILLIAMS

GMS: Pera, TIPO: Williams, 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma.

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

Embalagem secundária: Máximo 20kg.

PÊRA D'ANJOU

GMS: Pera, TIPO: D'Anjou (importada), 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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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

Embalagem secundária: Máximo 20kg.

TANGERINA MORGOTE

GMS: Tangerina, TIPO: 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, 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, 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, nacional, 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

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 inglesa, TIPO: Bintje, CLASSIFICAÇÃO: Extra, ASPECTO: In natura, fresca, nova, lavada, firme, pele lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, coloração amarela, tamanho médio e formato alongado, 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.

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, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

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

Embalagem secundária: Máximo 20kg.

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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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 *Allium 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Embalagem plástica ou laminada metalizada, resistente e hermeticamente fechada, que preserve a qualidade do produto ou embalagem plástica biodegradável, 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.

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. **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.

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 ou pote de plástico biodegradável, 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, 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, Termo-soldado, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Embalagem lata previamente esterilizada, com rótulo impresso, com máximo de 1kg.

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

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 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. **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.

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 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 manjerição, deve ser acrescido o tempero natural manjerição. **Deve conter:** Tomate, cebola, alho e manjerição. **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. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

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 12 kg.

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/ politereftalato de etila) ou garrafa plástica biodegradável, 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, 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. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, 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 (máximo 76%), 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. **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.

Embalagem primária: pote plástico polietileno, atóxico, resistente ou pote plástico biodegradável, 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.

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/politereftalato de etila) ou garrafa de plástico biodegradável, 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.

GRUPO XVIII – BOVINOS II

CARNE BOVINA (LAGARTO) SEM OSSO, FATIADO - CONGELADO – IQF

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Lagarto, **CORTE:** Fatiado, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de pele, cartilagens, veias, aponevroses, 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, **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 (posta branca/lagarto), em fatias e congelada. Deve apresentar-se em fatias, com espessura de 1 a 1,5 cm cada e peso de 60g a 100g, congeladas através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos, condimentos, ossos, pele, cartilagem, veias, aponevroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores. **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.

Embalagem primária: pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável, com máximo 4kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) - Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou envolvida por embalagem termo encolhível transparente tipo *shrink*, com máximo 12kg.

**CARNE BOVINA (POSTA BRANCA/LAGARTO) SEM OSSO, EM CUBOS -
CONGELADO – IQF**

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Lagarto, **CORTE:** Em Cubos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de sal, aditivos alimentares, molhos, condimentos, ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores, **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, ou Pacote plástico biodegradável, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (posta branca/lagarto), congelado, em cubos. Deve apresentar-se em cubos de tamanho uniforme, entre 2x2x2cm a 3x3x3cm cada, congelados através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos, condimentos, ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores. **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.

Embalagem primária: pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável, com 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 termo encolhível transparente tipo *shrink*, máximo 12kg.

CARNE BOVINA (MÚSCULO) SEM OSSO, EM CUBOS - CONGELADA – IQF

GMS: Carne bovina, **TIPO:** Músculo, **CORTE:** Em Cubos, **CONSERVAÇÃO:** Congelado em IQF, **APRESENTAÇÃO:** Isento de sal, aditivos alimentares, molhos, condimentos, ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores, **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, ou Pacote plástico biodegradável, **UNID. DE MEDIDA:** Quilograma.

Descrição do produto: É o produto obtido exclusivamente de carne bovina (**músculo**), congelado em cubos. Deve apresentar-se em cubos de tamanho uniforme, entre 2x2x2cm a 3x3x3cm cada, congelados através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. **Não pode conter:** sal, aditivos alimentares, molhos, condimentos, ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores. **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.

Embalagem primária: pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou pacote plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado, 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 termo encolhível transparente tipo *shrink*, com máximo 4kg.

GRUPO XIX – DOCES EM PASTA

DOCE PASTOSO BANANA

GMS: Doce cremoso, **ASPECTO:** Pastoso, **SABOR:** banana, **DESCRIÇÃO:** Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais, **INGREDIENTES:** fruta in

natura, polpa de fruta ou suco integral de fruta e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracterizem o produto, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, UNID. DE MEDIDA: quilograma
Descrição do produto: 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. **Deve conter:** banana in natura ou polpa da banana. **Pode conter:** água, açúcar, pectina, ajustador de pH, pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce). **Não pode conter:** pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pote plástico ou embalagem biodegradável rígido, transparente, íntegro, atóxico e bem fechado, máximo 2kg.

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

DOCE PASTOSO GOIABA

GMS: Doce cremoso, ASPECTO: Pastoso, SABOR: goiaba, DESCRIÇÃO: Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais, INGREDIENTES: fruta in natura, polpa de fruta ou suco integral de fruta e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracterizem o produto, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, UNID. DE MEDIDA: quilograma

Descrição do produto: 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. **Deve conter:** goiaba in natura ou polpa da goiaba. **Pode conter:** água, açúcar, pectina, ajustador de pH, pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce). **Não pode conter:** pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pote plástico ou embalagem biodegradável rígido, transparente, íntegro, atóxico e bem fechado, máximo 2kg.

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

DOCE PASTOSO ABÓBORA

GMS: Doce cremoso, ASPECTO: Pastoso, SABOR: Abóbora, APRESENTAÇÃO: Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais, INGREDIENTES: Fruta in natura, polpa de fruta ou suco integral de fruta e outros ingredientes permitidos em legislação desde que declarados e não descaracterizem o produto, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: 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. **Deve conter:** abóbora in natura ou polpa da abóbora. **Pode conter:** água, açúcar, pectina, ajustador de pH, pedaços de vegetais (frutas, legumes e outras partes comestíveis apropriadas para elaboração do doce). **Não pode conter:** pedúnculos, cascas, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pote plástico ou embalagem biodegradável rígido, transparente, íntegro, atóxico e bem fechado, máximo 2kg.

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

DOCE DE LEITE

GMS: Doce de leite, TIPO: Cremoso, APRESENTAÇÃO: Produto obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, INGREDIENTES: Leite e/ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos), com ou sem adição de outras substâncias alimentícias desde que permitidas em legislação e não descaracterizem o produto, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Não pode conter corantes, aromatizantes artificiais, gordura e/ou proteína de origem não láctea e doce de leite do soro do leite, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: Produto obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído, com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos), com ou sem adição de outras substâncias alimentícias desde que permitidas em legislação e não descaracterizem o produto. **Deve conter:** Leite e/ou leite reconstituído. **Pode conter:** Creme, sólidos de origem láctea, mono e dissacarídeos que substituam a sacarose, amidos ou amidos modificados, outros produtos alimentícios isolados ou misturados desde que declarados e não descaracteriza o produto. **Não pode conter:** Corantes, aromatizantes artificiais, Gordura e/ou proteína de origem não láctea e doce de leite do soro do leite. **Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Embalagem primária: Pote plástico ou embalagem biodegradável rígido, transparente, íntegro, atóxico e bem fechado, máximo 2kg.

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

GRUPO XX – LATICÍNIOS

QUEIJO MUSSARELA FATIADO

GMS: Queijo, TIPO: Mussarela, APRESENTAÇÃO: Fatiado, TEXTURA: Compacta e lisa, CONSERVAÇÃO: refrigerada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidade, mofo, quaisquer substâncias estranhas a sua natureza e não conter glúten, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: Queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. **Apresentação:** Deve se apresentar em fatias entre 20g e 30g. **Deve conter:** Leite, coalho e/ou enzimas coagulantes, sal. **Pode conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Corantes e aromatizantes. **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.

Embalagem primária: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou pacote plástico biodegradável, máximo de 1 kg.

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

REQUEIJÃO CREMOSO

GMS: Requeijão cremoso, SABOR: Tradicional, CONSISTÊNCIA: Untável com textura cremosa, fina, e lisa, APRESENTAÇÃO: Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, INGREDIENTES: Leite, creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite e outros ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza, UNID. DE MEDIDA: Quilograma

Descrição do produto: Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite. **Deve conter:** Leite, creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra do leite. **Pode conter:** Outros ingredientes permitidos pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Amido, corantes e aromatizantes. **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.

Embalagem primária: Embalagem plástica, resistente e hermeticamente fechada, que preserve e qualidade do produto ou embalagem plástica biodegradável, máximo 1kg.

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

IOGURTE - SABOR MORANGO

GMS: Iogurte, TIPO: Integral, SABOR: Morango, CONSISTÊNCIA: Cremosa, APRESENTAÇÃO: 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 microorganismos e/ou outras bactérias ácido-lácticas, INGREDIENTES: Leite e/ou leite reconstituído integral e cultivos de bactérias lácticas, conforme legislação específica, e preparado de morango ou pedaços de morango ou polpa de morango ou geleia de morango e outros ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza, UNID. DE MEDIDA: Litro.

Descrição do produto: 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 microorganismos específicos como: probióticos de *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Deve conter: Leite e/ou leite reconstituído integral e cultivos de bactérias lácticas, conforme legislação específica, e preparado de morango ou pedaços de morango ou polpa de morango ou geleia de morango. Pode conter: açúcar, e outros ingredientes permitidos pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: Óleo, gordura vegetal hidrogenada, farinhas (exceto amidos), corante artificial e aromatizante artificial. 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. Embalagem primária: Garrafa plástica com tampa ou embalagem plástica de polietileno, flexível e vedada ou embalagem plástica biodegradável de 1L.

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

IOGURTE - SABOR VITAMINA DE FRUTAS

GMS: Iogurte, TIPO: Integral, SABOR: Vitamina de frutas, CONSISTÊNCIA: Cremosa, APRESENTAÇÃO: 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 microorganismos e/ou outras bactérias ácido-lácticas, INGREDIENTES: Leite e/ou leite reconstituído integral e cultivos de bactérias lácticas, conforme legislação específica, e preparado de frutas ou pedaços de frutas ou polpa de frutas (no mínimo 2 frutas) e outros ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: 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 microorganismos específicos como: probióticos de *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, aos quais podem acompanhar de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. **Deve conter:** Leite e/ou leite reconstituído integral e cultivos de bactérias lácticas, conforme legislação específica, e preparado de frutas (no mínimo duas frutas) ou pedaços de frutas (no mínimo duas frutas) ou polpa de frutas (no mínimo duas frutas). **Pode conter:** açúcar, e outros ingredientes permitidos

pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Óleo, gordura vegetal hidrogenada, farinhas (exceto amidos), corante artificial e aromatizante artificial. 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.

Embalagem primária: Garrafa plástica com tampa ou embalagem plástica de polietileno, flexível e vedada ou embalagem plástica biodegradável de 1L.

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

BEBIDA LÁCTEA - SABOR MORANGO

GMS: Bebida láctea, TIPO: Integral, CONSISTÊNCIA: Cremosa, SABOR: Morango, APRESENTAÇÃO: 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), INGREDIENTES: Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído e preparado de morango ou pedaços de morango ou polpa de morango ou geleia de morango e outros ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza, UNID. DE MEDIDA: Litro **Descrição do produto:** 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). **Deve conter:** Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído e preparado de morango ou pedaços de morango ou polpa de morango ou geleia de morango. **Pode conter:** Suco e outros preparados à base de suco de morango, mel, soro de leite ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído, amido modificado, açúcar, e outros ingredientes permitidos pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Óleo, gordura vegetal hidrogenada, farinhas (exceto amidos), corante artificial e aromatizante artificial. 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.

Embalagem primária: Garrafa plástica com tampa ou embalagem plástica de polietileno, flexível e vedada ou embalagem plástica biodegradável de 1L.

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

BEBIDA LÁCTEA - SABOR COCO

GMS: Bebida láctea, TIPO: Integral, CONSISTÊNCIA: Cremosa, SABOR: Coco, APRESENTAÇÃO: 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), INGREDIENTES: Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído e preparado de coco ou pedaços de coco ou polpa de coco e outros ingredientes permitidos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, materiais estranhos de qualquer natureza, UNID. DE MEDIDA: Litro

Descrição do produto: 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). **Deve conter:** Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído e preparado de coco ou pedaços de coco ou polpa de coco. **Pode conter:** Suco e outros preparados à base de coco, mel, soro de leite ou soro de leite em pó reconstituído ou soro de leite concentrado reconstituído, amido modificado, açúcar, e outros ingredientes permitidos pela legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). **Não pode conter:** Óleo, gordura vegetal hidrogenada, farinhas (exceto amidos), corante artificial e aromatizante artificial. 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.

Embalagem primária: Garrafa plástica com tampa ou embalagem plástica de polietileno, flexível e vedada ou embalagem plástica biodegradável de 1L.

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

GRUPO XXI – CARNES CONGELADAS 4

LINGUIÇA MISTA CONGELADA

GMS: Linguiça, TIPO: Mista, CONSERVAÇÃO: Congelada, APRESENTAÇÃO: Produto cárneo industrializado obtido a partir da carne de frango, carne suína 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.

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 ou embalagem plástica biodegradável, 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 DE FRANGO

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

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 ou embalagem plástica biodegradável, 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 ou embalagem plástica biodegradável, 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 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 ou embalagem plástica biodegradável, 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” BOVINO COZIDO OU ASSADO - CONGELADO – IQF

GMS: Frango, TIPO: Steak formatada, CONSERVAÇÃO: Congelado em IQF, APRESENTAÇÃO: Produto cárneo industrializado e moldado à base de carne bovina 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 bovina cozida, e temperos naturais. Formatada em forma oval ou redonda, com peso de 60 a 70g a 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 ou embalagem plástica biodegradável, 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,



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 74 de 298

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 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 ou embalagem plástica biodegradável, 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.

Atenciosamente,

Rosangela Mara Slomski Oliveira

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar

Ciente,

Angelo Marco Mortella

Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação

Portaria nº 0182/2020

Anexo II

Relação dos Gêneros Alimentícios – Chamada Pública – Agricultura Familiar

1. Requisitos de participação e classificação.

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, 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. Os agricultores familiares que compõem povos indígenas, comunidades quilombolas e outros povos e comunidades tradicionais (PCTs) podem utilizar o Número de Inscrição Social (NIS)¹ 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.

Deverá ocorrer em 2025 uma chamada pública exclusiva para comunidades indígenas, em que a oferta de abóbora e mandioca, por exemplo, poderá ser com casca, e não descascada como é na chamada tradicional.

2. Definição de preços.

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 também são pesquisados pelo DERAL/SEAB, mas nos casos que superam o índice médio pesquisado em relação aos mesmos itens convencionais, os preços são ajustados para o referido limite, com exceção dos itens leite orgânico e iogurte orgânico, para os quais é mantido o valor da pesquisa.

Os alimentos orgânicos para os quais não há preço nas tabelas do DERAL ou não são encontrado na pesquisa de preços, é aplicado 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 o teto de acréscimo 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 – ameixa, café, leite e pêssego, é utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no varejo, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>.

Itens arroz parboilizado, farinha de mandioca, fubá, farinha de milho biju, farinha de trigo branca e ovo - 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>.

¹ Nota técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE

Para os itens biomassa de banana verde, bebida láctea, canjica de milho branca, chá mate, iogurte, jabuticaba, leite orgânico, pitaya, polpa de frutas/sabor e quirera é realizada ampla pesquisa de preços, segundo os seguintes critérios de pesquisa: a) Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>; b) Pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, com data e link de acesso; c) Orçamento de fornecedores. Nos preços estabelecidos são acrescentados os seguintes índices a título de frete suplementar:

- Escolas do campo e indígenas: 9% (nove por cento).
- Escolas das ilhas paranaenses: 43% (quarenta e três por cento).
- Demais escolas – 4% (quatro por cento).

3. Grupos de alimentos e logística.

Os alimentos que integram a chamada pública da agricultura familiar são categorizados em 16 (dezesseis) 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 quando excedem a quantidade total de 15 mil kg são entregues anualmente no armazém central contratado pelo estado (que fica na região metropolitana da capital), e o molho de tomate orgânico.

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	11	Semanal
	Legumes	11	Semanal
	Temperos	8	Semanal
	Leite	1	Semanal
	Tubérculos	9	Quinzenal
	Panificados	1	Semanal
	Suco de frutas	27	Bimestral
	Ovos	2	Bimestral
	Complementos	4	Semestral
	Iogurte	2	Bimestral
	Grãos	2	Anual
	Frutas anuais	4	Anual
Armazém central (região metropolitana da capital)	Farinhas	5	Anual
	Feijões	2	Anual
	Arroz	2	Anual
	TOTAL: 16	112	

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.

4. Listagem de alimentos por grupo e caracterização.

Grupo Frutas Semanais (Convencionais e Orgânicas)	
Estimado (Kg): 5.000.000 – BI 4.610.000	
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
12	Mamão
13	Manga
14	Maracujá
15	Melancia
16	Melão
17	Pera
18	Pêssego
19	Ponkan
20	Tangerinas
21	Uva

Grupo Hortaliças (Convencionais e Orgânicas)	
Estimado (Kg): 1.200.000 BI 1.033.000	
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	
1	Almeirão
2	Acelga
3	Agrião
4	Alface
5	Couve
6	Escarola
7	Espinafre

8	Ervilha torta
9	Quiabo
10	Repolho
11	Rúcula

Grupo Temperos (Convencionais e Orgânicos)	
Estimado (Kg): 200.000 – BI 260.000	
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	
1	Alho poró
2	Cebola
3	Cebolinha Verde
4	Limão
5	Pimentão
6	Rabanete
7	Salsinha
8	Salsão

Grupo Legumes (Convencionais e Orgânicos)	
Estimado (Kg): 1.800.000 – BI 1.540.000	
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 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

Grupo Tubérculos (Convencionais e Orgânicos)	
Estimado (Kg): 1.300.000 – BI 1.350.000	
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 <i>Bactris gasipaes Kunth</i> , eliminadas as partes endurecidas ou fibrosas do palmito e sem cerosidades. Produto <i>in natura</i> , 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, <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 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). · Validade mínima de 6 dias contando da data de recebimento na escola Abóbora e Mandioca para oferta por comunidades indígenas · Poderão ser fornecidas com casca. 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, formato, peso e marca e informações sobre a temperatura adequada de armazenamento). · Validade mínima de 6 dias contando da data de recebimento na escola	
Demais produtos: granel O pinhão deve ser a semente da pinha madura	
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
9	Pinhão

Grupo Panificados (Convencionais e Orgânicos)	
Estimado (Kg): 500.000 – BI 500.761	
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.	
Apresentação: Deve ser fatiado em fatias finas, exceto se o colégio solicitar por escrito que seja entregue inteiro ou deve apresentar-se de tamanho e formato característico com aproximadamente 50g por unidade para pão francês ou de leite convencional e 25g para mini pão francês e de leite.	
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. Se for unidades individuais de 50g ou 25g pacote com até 50 unidades. • Até 2kg (fatiados em fatias finas) • O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca). • Validade mínima de 3 dias contando da data de recebimento na escola	
Item	Alimento
1	Pão caseiro/artesanal

Grupo Suco de frutas (Convencionais e Orgânicos)	
Estimado (Kg): 300.000 – BI 255.000	
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).	
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.	
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 (<i>Citrus sinensis</i> 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 (<i>Citrus Reticulata</i>) 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, 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 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" será 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 (<i>Vitis spp</i>). 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.	
Produto de fruta congelada: São produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos do congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Devem ser frutas congeladas 100% natural, cruas, picados ou inteiras, 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. As características sensoriais devem ser próprias da fruta, 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. De acordo com a Resolução nº 240/2018, produtos de frutas são isentos da obrigatoriedade de registro sanitário e a Resolução nº726/2022 define produtos de fruta como produtos elaborados a partir de frutas, inteiras ou em partes, ou sementes, obtidos por congelamento ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos (ANVISA, 2018; 2022) Não pode conter: fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem acréscimo de qualquer tipo de substância, como por exemplo açúcar adicionado, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservantes. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Processamento Mínimo de Vegetais. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento que esteja em conformidade com as normas de Boas Práticas de Fabricação estabelecidos na Resolução nº275/2002. As frutas permitidas são: Acerola, Araçá, Cereja do mato, Framboesa silvestre, Goiaba, Guabiroba, Jabuticaba, Jerivá, Juçara, Laranja, Limão-caipira, Mamão, Manga, Mixirica, Pitanga e Uvaia.	
Embalagem:	
Polpa e Fruta congelada	
- Embalagem plástica, resistente, atóxica e asséptica - Máximo 1kg - O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca) - Validade mínima de 12 meses em produto congelado <-18°C contando da data de recebimento na escola	
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) - Validade mínima de 5 dias contando da data de recebimento na escola	
Item	Alimento
1	Acerola (Congelado)

Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 82 de 298

2	Araçá (Congelado)
3	Cereja do mato (Congelado)
4	Framboesa silvestre (Congelado)
5	Goiaba (Congelado)
6	Guabiroba (Congelado)
7	Jabuticaba (Congelado)
8	Jerivá (Congelado)
9	Juçara (Congelado)
10	Laranja (Congelado)
11	Limão-caipira (Congelado)
12	Mamão (Congelado)
13	Manga (Congelado)
14	Mexerica (Congelado)
15	Pitanga (Congelado)
16	Polpa de Abacaxi
17	Polpa de Acerola
18	Polpa de Acerola com laranja
19	Polpa de Goiaba
20	Polpa de Mamão ou Mamão com laranja
21	Polpa de Manga
22	Polpa de Maracujá
23	Polpa de Morango
24	Polpa de Uva
25	Uvaia (Congelado)
26	Suco de laranja ou tangerina integral
27	Suco de uva integral

Grupo Ovos

Estimado (dúzia): 200.000 – BI 100.500

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).
- Validade mínima de 18 dias contado a partir da data de recebimento na escola

Comunidades indígenas

Os critérios de entrega serão diferenciados, adaptados a realidade das comunidades.

Item	Alimento
1	Ovos P e M (até de 47,9 gramas)
2	Ovo grande (48 a 58 gramas)

Grupo Complementos (Convencional ou Orgânicos)

Estimado (Kg): 15.000 Biomassa, café, chá e doce pastoso e 512.000 molho de tomate orgânico – BI 10.700

Caracterização:

BIOMASSA DE BANANA VERDE

Descrição do produto: Obtido a partir do processamento de bananas verdes (*Musa spp.*). As bananas devem ser previamente descascadas, lavadas e cozidas, garantindo que apenas frutas frescas e de alta qualidade sejam utilizadas. Este produto final deve ser homogêneo e nutritivo, resultando em uma consistência adequada para diversas aplicações culinárias e nutricionais. Após o processamento, a biomassa deve ser acondicionada de maneira a assegurar sua perfeita conservação e manter suas propriedades benéficas. Deve conter exclusivamente: Bananas verdes. 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.

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL OU EXTRAFORTE

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 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

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. 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.

DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR

Descrição do produto: produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais, 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. Não pode conter: pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta ou legume, dependendo da espécie empregada no preparo do produto, corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais. Não pode CONTER AÇÚCAR DE ADIÇÃO. É tolerado: adição de ácido cítrico e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de

acidez da fruta. Boas Práticas de Fabricação: O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO

Caracterização:

É o produto elaborado a partir da polpa de tomate (*Lycopersicon esculentum*) forma líquida, pastosa, emulsão ou suspensão à base de especiaria(s) e ou tempero(s) e ou outro(s) ingrediente(s), utilizados para preparar e ou agregar sabor ou aroma aos alimentos. Deve ser orgânico.

Deve conter: Tomate orgânico. Pode conter: sal, açúcar e outros componentes alimentícios orgânicos permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: Corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais, pele, sementes, pimenta, amido e glutamato monossódico. 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.

Embalagem:

BIOMASSA DE BANANA VERDE

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)

Validade mínima de 90 dias contando da data de recebimento na escola

CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL OU EXTRAFORTE

Embalagem Primária: Pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente ou pacote de polietileno do tipo almofada. Capacidade: Máximo 500g.

O produto deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

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

Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na escola.

CHÁ MATE NATURAL TOSTADO

· Embalagem primária: Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. Capacidade: Máximo 1 Kg

· 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. Capacidade: Máximo 12 Kg

· A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

· Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na escola.

DOCE DE FRUTAS OU ABÓBORA PASTOSO/GELEIA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR:

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)

Validade mínimo de 25 dias contando da data de recebimento na escola

MOLHO DE TOMATE ORGÂNICO

· 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.

• Máximo 1 kg

• A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 85 de 298

Secundária	
- Caixa de papelão (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) - Validade mínima de 10 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora	
Item	Alimento
1	Biomassa de banana
2	Café moído e torrado
3	Chá mate tostado
4	Doce pastoso de frutas ou abóbora (sem açúcar de adição)
5	Molho de tomate orgânico

Grupo iogurte (convencional e orgânico)	
Estimado (Kg/L): 800.000 (kg para iogurte e litro para bebida láctea) – BI 434.000	
Caracterização	
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	
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.	
Embalagem:	
iogurte	
- 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). - Validade mínima de 5 dias contando da data de recebimento na escola, no momento do recebimento a temperatura deve estar abaixo de 4°C.	
Bebida Láctea	
- Pacotes de polietileno, atóxico, virgem, hermeticamente fechado - Embalagem de 1 Litro - Validade mínima de 5 dias contando da data de recebimento na escola, no momento do recebimento a temperatura deve estar abaixo de 4°C.	
Item	Alimento
1	Bebida láctea
2	Iogurte

Grupo Feijões (Convencionais ou Orgânicos)	
Estimado (Kg): 500.000 – BI 46.000	
Caracterização:	
Feijão carioca: É o produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies <i>Phaseolus vulgaris</i> 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 <i>Phaseolus vulgaris</i> 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 contando da data de recebimento na escola ou na Unidade Armazenadora.	
Item	Alimento
1	Feijão carioca
2	Feijão preto

Grupo Arroz (Convencional e Orgânico)	
Estimado (Kg): 500.000 – BI 22.000	
Caracterização:	
É o produto obtido de grãos sadios de arroz <i>Oryza sativa</i> 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:	
Primária	
- 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)	

Secundária	
- 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.	
Validade	
Mínima de 12 meses contando da data de recebimento na escola ou na Unidade Armazenadora. Fabricado em até no máximo 60 dias antes da data da entrega do lote.	
Item	Alimento
1	Arroz parboilizado
2	Arroz polido

Grupo Farinhas (Convencionais, livres de transgênicos e orgânicas)	
Estimado (Kg): 200.000 – BI – 649	
Caracterização:	
Farinha de mandioca branca: é o produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manibot utilissim</i>) 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 <i>Zea mays</i> , 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 (<i>Triticum vulgares</i>) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e desgerminado. 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 <i>Zea mays</i> . 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 (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)	

Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 88 de 298

Validade	
Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora	
Item	Alimento
1	Farinha de mandioca
2	Farinha de milho biju
3	Farinha de trigo branca
4	Quirera/Canjiquinha
5	Fubá de milho

Grupo Grãos (Convencionais e Orgânicas)	
Estimado (Kg): 2.000 – BI 2.109	
Caracterização:	
Canjica branca: Descrição do produto: A canjica branca é feita a partir de uma variedade branca do milho proveniente da espécie <i>Zea Mays</i> , 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 <i>Zea mays</i> L., subespécie <i>mays</i> , 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)	
Validade	
Validade mínima de 4 meses contando da data de recebimento na escola ou Unidade Armazenadora	
Item	Alimento
1	Canjica branca
2	Milho de pipoca



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 89 de 298

Grupo Frutas Anuais (Convencionais ou Orgânicas)	
Estimado (Kg): 50.000 – BI 29.050	
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	Alimento
1	Ameixa
2	Amora
3	Morango
4	Pitaya

Curitiba, 11 de novembro de 2024.

Atenciosamente,

Andrea Bruginski
Nutricionista RT
Portaria nº 23/2023

De acordo,

Angelo Marco Mortella
Gerente do Departamento Nutrição e Alimentação
Portaria nº 0182/2020



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 90 de 298

Anexo III

Modelo de Edital Utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços -
Aquisição de gêneros alimentícios com entrega na central de armazenamento

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: XXXX/20X TIPO: MENOR PREÇO SRP	Acolhimento/Abertura/Disputa/Divulgação de Propostas: Até xxhxxmin do dia xx/xx/202x 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 gêneros alimentícios do Grupo XXXXXXXXXXXXXXXX, 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\$ xx.xxx.xxx,00(xxxxxxxx reais)

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 <https://www.gov.br/compras> e no Portal do Compras Paraná, www.comprasparana.pr.gov.br;

Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira XXXXXXXXXXXXX e equipe de apoio, designadas pela Portaria n.º 261/2024, 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 /



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 91 de 298

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 documentos pertinentes ao certame (Edital, anexos, elementos técnicos) estarão à disposição dos interessados no sítio do GMS/Compras Paraná e no Portal da Transparência, pelo link <https://www.transparencia.pr.gov.br/pte/compras/licitacoes> informando o Ano “___”, o Número do Edital “___”.

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

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”.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 92 de 298

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 VIII).

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 – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP
- Anexo X – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 DA 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 DAS 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 apenas 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 nº 14.133, de 2021.

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 DA 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 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).



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 94 de 298

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 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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).



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 95 de 298

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 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*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

5.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006-

5.21 Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.22 A ME, EPP ou MEI melhor classificada, nos termos do item anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.23 Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.24 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.25 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.

5.26 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.28 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.

5.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.28.2 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.

5.28.3 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.

5.29 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.

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. Descrição do objeto, conforme o lote;

6.6.3.1 Quantidade e unidade de medida;

6.6.3.2. Valor unitário proposto;

6.6.3.3 Valor total atingido.

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 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

6.11 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 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 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. DO 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. DOS 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.

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. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, 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 DA 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.

11.3.1 Na prorrogação da vigência inicial da ata de registro de preços pode haver a renovação dos quantitativos registrados em relação a cada item, até o limite do quantitativo original.

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 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.

11.6.1 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.

11.6.2 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, XX/XX/202X, 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. DO 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.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

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 DAS 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 DAS 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.

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



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 101 de 298

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, XX de XXXXXX de 202X

XXXXXXXXXXXX

Pregoeira

Portaria 261/2024 - Fundepar



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 102 de 298

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO 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 **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, conforme especificações da planilha abaixo:

Lote	Descrição do objeto	Exigências complementares do item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
1		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
2		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
3		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
4		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
5		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
6		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
7		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
8		Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica				
Total						,0

1.2 DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1. As características do gênero alimentício estão descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) para o sistema de registro de preços modalidade pregão eletrônico.

1.2.2 Antes da contratação do lote, poderão ser solicitados produtos para verificação da conformidade com o descritivo técnico apresentado no momento da habilitação e o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.2.3. Os lotes contratados e entregues na unidade armazenadora passarão obrigatoriamente por inspeção de recebimento, e poderão passar por 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 (Anexo I.I).

1.2.4. 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.

1.2.5. Em qualquer tempo poderão ser coletadas amostras dos produtos diretamente nos estabelecimentos de ensino para realização das análises descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I), Padrão de Identidade e Qualidade.

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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 103 de 298

1.2.7. 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.

1.2.8. O Tempo de realização de análise pelo laboratório contrato pelo FUNDEPAR será de acordo com o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 A padronização está descrita no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.3.2 A entrega do descritivo técnico solicitada pela equipe técnica conforme padronização detalhada do Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) 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 produto 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 objetos, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, com entrega de segunda feira a sexta feira.

1.4.3 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os objetos, 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 **na Unidade Armazenadora, localizada na Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – CEP: 83.320-970 – Pinhais – PR**, de acordo com o contrato, nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.

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 I.I).

1.4.6. Os produtos serão recebidos:

1.4.6.1 A partir da data de entrega no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta (recebimento provisório).

1.4.6.2. 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.

1.4.6.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

1.4.6.4 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 I.I).

1.4.6.5 O fornecedor fica responsável por verificar junto a unidade armazenadora a agenda disponível para a entrega do objeto, devendo se atentar aos prazos de agendamento respeitando as datas definidas em contrato.

1.4.7 A Administração irá solicitar o descritivo técnico em conformidade com o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) que tem por objetivo garantir a qualidade da futura contratação.

1.4.8 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de **4 (quatro) dias úteis**, a contar da notificação do Pregoeiro e por meio do sistema eletrônico: **1) Descritivo técnico**, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

1.4.9 O descritivo técnico será submetido à avaliação, sendo realizada por no mínimo 2 (dois) nutricionistas da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar;

1.4.10 Compete ao Departamento de Nutrição e Alimentação examinar descritivo técnico e emitir o Termo de Aprovação/Reprovação

1.4.11 O critério de exame se restringe à verificação da conformidade do documento – descritivo ao 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 (Anexo I.I).

1.4.12 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:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 104 de 298

- a) Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica);
b) Informações do fabricante (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail);
c) Informações da marca;
d) Ingredientes (nomenclatura conforme PIQ);
 a. Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza);
e) Informação nutricional;
f) Modo de conservação (antes e após aberto);
g) Modo de preparo (quando necessário);
h) Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
i) Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
j) Validade (antes e após aberto);
k) Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte);

1.4.13 O recebimento do descritivo técnico, avaliação técnica e parecer conclusivo será registrado em formulário próprio, conforme modelo a seguir:

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO, AVALIAÇÃO E PARECER CONCLUSIVO

1. INFORMAÇÕES GERAIS	
Nome do Produto:	
Pregão nº:	Lote:
Marca:	
Fabricante:	
Proponente:	CNPJ:
2. RECEBIMENTO	
Data de recebimento: / /	
Envio pelo e-mail:	
3. AVALIAÇÃO	
Data da avaliação: / /	
Critério 1 – As informações do croqui do rótulo atendem às especificações técnicas?	
- Denominação (Nome específico que indique a natureza característica) - Informações do fabricante (Nome, endereço, CPNJ, telefone e e-mail) - Informações da marca; - Ingredientes (nomenclatura de acordo com o PIQ); a. Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza); - Informação nutricional; - Modo de conservação (antes e depois de aberto);	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 105 de 298

- 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 necessidade de alteração
() Sim, com necessidade de alteração
() Não

Observações:

Critério 2 – Ausência de ingredientes não permitidos (a presença de ingredientes não permitidos acarretará em reprovação do produto)

- () Sim
() Não

Observações:

4. PARECER CONCLUSIVO

Produto aprovado?

- () Sim () Não

A equipe técnica responsável pela avaliação técnica, de acordo com os critérios propostos, considera que o descritivo técnico do item avaliado está **satisfatório ou insatisfatório**, 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.

Observação: Em caso de não conformidade, os ajustes deverão ser adequados de acordo com os itens 1.4.16.1 e 1.4.16.2.

Equipe que realizou a avaliação do descritivo:

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Responsável pela avaliação técnica:

RG: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

1.4.14 Critérios para aprovação: estará aprovado o produto que obtiver avaliação global “satisfatória” considerando os dois critérios de avaliação técnica do descritivo (critério 1) – opção: sim, sem necessidades de ajuste; (critério 2) – sim.

1.4.15 Critérios para reprovação: não atendimento da caracterização do produto do Manual de Especificação Técnica (item 1 do Padrão de Identidade e Qualidade), não entrega dos documentos que integram (critério 1) e/ou não atendimento a Resolução nº 06/2020 (Dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar);

1.4.16 Poderão ser feitos ajustes de eventuais não conformidades do produto pelo fornecedor (critério 1), desde que não configurem em avaliação insatisfatória. Ressaltamos que não poderão ser alterados os ingredientes, a marca, o fabricante e outros documentos do presente certame.

1.4.16.1 Na análise do descritivo técnico para fins de aceitação na habilitação da empresa, as não conformidades referentes aos itens apontados pela equipe do Departamento de Nutrição e Alimentação, deverão ser adequados conforme descrito no formulário 1.4.13, e o descritivo técnico readequado deverá ser reencaminhado para o e-mail closeed@fundepar.pr.gov.br em até 48 horas.

1.4.16.2 Na hipótese a que se refere o item acima, o proponente terá 1 (uma) oportunidade de adequação do descritivo técnico no prazo de até 48 horas a partir da notificação.

1.4.17 Entende-se por entrega de documentos a data na qual eles são efetivamente entregues via endereço eletrônico.

1.4.18 Para o exame do descritivo técnico, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

1.4.19 Compete ao órgão/entidade examinar o descritivo técnico e os documentos que o integram, e emitir o Termo de Aceite.

1.4.20 Quando o licitante indicar as especificações técnicas do item no campo “Informações Adicionais” do sistema eletrônico de compras adotado pela Administração Pública Estadual, o(s) descritivo(s) técnico(s) apresentado(s) deve(m) 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.

1.4.21 No caso de o licitante vencedor de qualquer um dos lotes ter seu descritivo técnico reprovado ou entregue 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 o descritivo técnico apresentado seja aceito pela Administração.

1.4.22 O licitante que não apresentar o descritivo técnico no prazo previsto no item 1.4.8 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.

1.4.23 O licitante declarado vencedor deverá realizar as entregas do item da licitação somente rotulado de acordo o descritivo apresentado e aprovado.

1.4.24 A apresentação e aceite do descritivo técnico não isenta nem diminui a responsabilidade do fornecedor nem a garantia dos produtos ofertados.

1.4.25 O licitante é responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes do objeto proposto.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O Programa Nacional 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 Nacional 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. As normas para a execução técnica, administrativa e financeira do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE são definidas por meio da Resolução CD/FNDE nº 006/2020, bem como a aquisição dos gêneros alimentícios seguem as orientações do Guia Alimentar da População Brasileira, que propõem nova classificação dos alimentos, tendo como base o nível de processamento, classificado em: in natura e minimamente processados, processados e ultraprocessados.

A Resolução também prevê que os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem ser no mínimo 75% in natura ou minimamente processados, assim como recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), de maneira que sejam ofertados esses alimentos como base para a alimentação dos escolares. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o arroz, o feijão, o milho em grãos para pipoca e a canjica em grãos são classificados como alimentos minimamente processados, pois seu processamento envolve apenas processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis que não envolve agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento. No Brasil, o arroz e o feijão são a base alimentar da população, sendo considerado hábito o seu consumo combinado. Além disso, do ponto de vista nutricional, o consumo dos dois juntos oferece uma fonte completa de aminoácidos essenciais necessários à saúde. Os aminoácidos essenciais são moléculas que compõem as proteínas e recebem esse nome pois não são produzidos pelo organismo, por isso, precisam ser adquiridos através da alimentação. O arroz é rico em metionina e deficiente em lisina. Já o feijão é rico em lisina e deficiente em metionina. A combinação dos dois é, portanto, uma ótima fonte de proteína. Além do aporte de fibras, carboidratos fornecendo energia e vitaminas para o dia a dia. O arroz é um alimento versátil, podendo ser consumido também em preparações com legumes, verduras, ovos e carnes, como em vários tipos de risoto, arroz à grega, arroz carreteiro, galinhada, sopas e também doces tradicionais brasileiros, como o arroz doce. No Paraná o hábito de consumo de feijão é variado, sendo que algumas regiões têm preferência pelo consumo do feijão preto e outras pelo feijão carioca. Justifica-se ainda a escolha de diferentes opções de embalagem para o mesmo certame, visando aumentar o tempo de prateleira (shelf life) do produto, evitando perdas por deterioração. Destaca-se também que muitos estabelecimentos de ensino, mesmo com servimento de grandes quantidades de arroz e feijão, acabam perdendo produto por não possuírem espaço adequado (com boa iluminação e ventilação) para armazenamento. Nesse sentido, embalagens bem vedadas e com tecnologias diferenciadas tornam-se vantajosas para preservar melhor os alimentos mesmo em condições que não são 100% ideais. O milho de pipoca é um grão bastante consumido no Brasil e é um alimento que remete a uma tradicional festa, a Festa de São João, além de ser rico em fibras. A canjica também é um alimento originado do milho, característico de festas juninas e julinas. Geralmente é preparado com adição de leite e açúcar, sendo servido como uma sobremesa. O milho em grãos para pipoca e a canjica integram os cardápios como opções para variar os lanches e as refeições do Programa Mais Merenda.

Além disso, a partir de março de 2024, foi implementada a padronização dos cardápios servidos, visando também o atendimento da resolução CD/FNDE nº 006/2020, a garantia da universalidade e qualidade das refeições ofertadas aos alunos. Alguns estabelecimentos contemplados nas pautas 1, 2, 5 e 6 possuem projetos e atividades extracurriculares, para os quais também é servido o almoço, necessitando de refeição salgada.

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 1.272.344 alunos matriculados em 2024.

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.

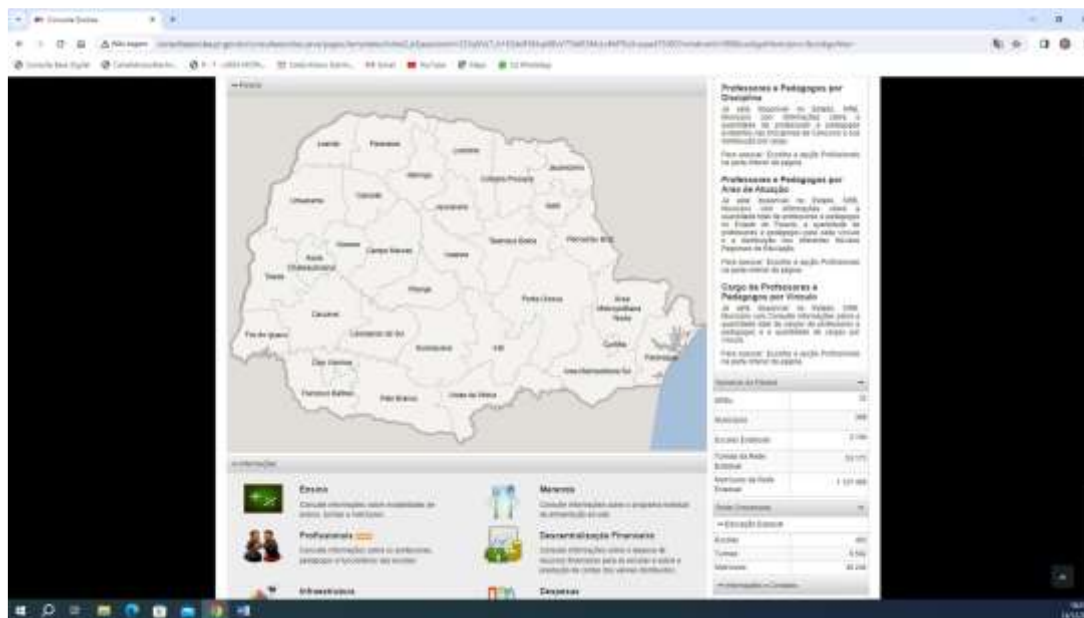
Desta forma, os cardápios e alimentos que compõem a alimentação escolar visam proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

A aquisição dos itens observa a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que define a Segurança Alimentar e Nutricional como “o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental,

cultural, econômica e socialmente sustentáveis” e o Decreto Nº 11.821/2023 que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

2.2 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.

2.3 O número de estudantes da rede estadual de ensino que são atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio do site da Secretaria de Educação do Paraná: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>, total de 1.272.344 alunos matriculados em 2024.



Relatório sobre alunado da rede estadual do Paraná em 2024, obtido em:

http://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolasjava/pages/templates/initial2.jsf?jsessionid=S53qSVz7_h1K3ddFXNvp0BcV7Tk6R3McLr4M7KzX.sseed75003?windowId=988&codigoMunicipio=&codigoNre=

2.3.1 Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares foi estimado a frequência dos itens ofertados, o per capita (quantidade de gênero alimentício por aluno, por preparação), considerado 201 dias letivos e o número de alunos matriculados. A quantidade de aquisição por item está demonstrada na tabela abaixo:

Item	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade	Per capita	Servimentos
TOTAL						

2.4 O FUNDEPAR cumpre Lei Federal nº 14.133 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 objeto cujo quantitativo implica considerar diversas variáveis que impactam nessa decisão, como modificação de turmas e modalidades de ensino que podem ocorrer durante o período letivo.

2.5 A Ata de Registro de Preço será para eventual contratação e, caso celebrado contrato, respeitará o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços no contrato.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 109 de 298

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A aquisição, verificação, distribuição e entrega dos itens XXXXXXXXXXXXXXXX, qualifica a solução do cumprimento das Resoluções e diretrizes do Programa de Alimentação Escolar, destinados aos alunos matriculados na rede estadual de ensino, e assim efetivando a composição nutricional dos cardápios e as necessidades alimentares solicitado em legislação vigente.

3.2 As especificações técnicas baseiam-se na escolha vantajosa da administração pública, atendendo aos requisitos mínimos de qualidade e utilidade, nos termos do inciso I, do art. 388 do Decreto n.º 10.086, de 2022, sem restringir a competitividade.

4 DA PESQUISA DE PREÇOS

Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 368, do Decreto Estadual n.º 10.086 de 2022. Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

4.1 Consulta a fornecedores: a equipe do Departamento de Alimentação e Nutrição (DNA/FUNDEPAR) enviou e-mail a 19 fornecedores cadastrados por meio do endereço fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br, encaminhando em anexo a Informação nº 1030/2024 FUNDEPAR/DIT/DNA (anexa), contendo a listagem de alimentos e orientações sobre o procedimento.

As cotações recebidas pelos fornecedores foi de 13/09/2024 a 18/09/2024, o qual foi dado o prazo de 10 (dez) dias para o retorno da pesquisa de preços, obtendo 4 respostas.

4.2 Mídia Especializada - sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta. Foram consultados 34 sites em 20/09/2024;

4.3 Consulta ao Sistema GMS: envio da pesquisa a 206 fornecedores cadastrados nesse sistema, obtendo 0 respostas;

4.4 Compras Net: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta: 3 atas em 04/09/2024;

4.5 Painel de Preços: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta de 02/09/2024 a 04/09/2024;

4.6 Site Menor Preço: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta de 03/09/2024 a 04/09/2024;

4.7. Para a formação dos preços máximos esta Administração utilizou a média de preços obtidos através dos preços pesquisados pelos critérios acima. Trata-se de preços dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos, por isso adotou-se a média. A média se constitui em uma medida de preços que representa de forma mais contundente os preços praticados no mercado. A utilização da mediana não coube, uma vez que é aconselhável quando a pesquisa se apresenta de forma heterogênea, já que há influência dos extremos dos dados coletados. O preço mínimo também não foi adotado, tendo em vista que estatisticamente, o menor valor não representa a tendência dos preços de mercado. Representa, apenas, o valor mais barato dentre os preços coletados. Segue precedente ilustrativo do TCU sobre o tema:

“26. Não me parece razoável a exigência de que a orçamentação nestes casos deva sempre considerar o menor preço cotado no mercado. Entendo que a utilização de preços médios ou da mediana, além de bem refletir os preços praticados no mercado, não implica ofensa à Lei de Licitações, à LDO/2009 ou aos princípios gerais da Administração Pública. 27. A colmatação da lacuna normativa efetuada pelos gestores do TRT utilizou-se do parâmetro legal esculpido no caput do art. 109 da LDO/2009 e, assim, definiu como custo unitário dos insumos a mediana dos preços pesquisados. A solução me parece dotada de razoabilidade, assim como seria se houvesse utilizado a média das cotações. Destaco que o menor preço é um dos preços do mercado, mas não reflete o mercado. Nesse sentido, entendo que o preço de mercado é mais bem representado pela média ou mediana uma vez que constituem medidas de tendência central e, dessa



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 110 de 298

forma, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado (Acórdão nº 3.068/2010 - Plenário) (grifos nossos)".

5 DO PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 Serão licitados XX (XXXX), conforme tabela:

Lote	Descrição do objeto	Exigências complementares do item	Quantidade	Unidade de Medida	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)
Total						

6 DA 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 Dos bens:

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;

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. DA 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) exclusivamente 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: Macarrão em pacotes de no máximo 1 Kg acondicionados em caixas de no máximo 10 Kg.

A manutenção da padronização das embalagens é de suma importância para a distribuição no sistema eletrônico adotado pelo FUNDEPAR e 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 entrada e saída dos itens no estoque do armazém e nas escolas 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.

7.3 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 [...]”

8 DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 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 nº 14.133, de 2021.

9. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

9.1. O prazo de entrega dos objetos contratados da empresa vencedora deverá ser de acordo com as condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) 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 na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR.

9.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade deverá cumprir detalhamento conforme Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I), visto que cada produto possui características específicas e com prazo de validade singular.

9.3 Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável designado pelo acompanhamento na Unidade armazenadora conforme contrato do controle de qualidade, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

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.

9.4.1 Os itens deverão ser entregues em paletes com estreche.

9.5 Os itens serão recebidos definitivamente, após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, através dos quais será verificada a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos prazos estabelecidos para cada produto no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

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 O recebimento provisório ou definitivo do objeto 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 objeto no endereço relacionado 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, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.10 O controle de execução do objeto, terá início a partir da assinatura do contrato, nas quantidades demandas pelos órgãos participantes da Ata de Registro de Preços e nos prazos definidos no item 1.4.2.

9.10.1 Os objetos deverão ser entregues no endereço indicado no Anexo VI 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 consequências 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

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 nº 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 de até 15 dias corridos e/ou o 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 nº 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;



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 113 de 298

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;

10.2 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 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 médio alocados à Administração de morosidade nos procedimentos internos devido a outras demandas e contingência de recursos.

11 DA 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 Contratada 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 validade 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 = 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:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

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.

12. DOS 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 da Lei nº 14.133 de 2021.

12.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

12.4.1. Valor Global: R\$ xx.xxx.xxx,00(Cento e dezessete milhões, trezentos e cinquenta e sete mil 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 DA 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 DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 É vedada a subcontratação, total ou parcial do objeto, pois não é de interesse da administração a subcontratação dos itens em função das especificações técnicas e da natureza do objeto, a qual dificulta o controle dos subcontratados pela Administração Pública, podendo gerar prejuízos ao conjunto licitado pela qualificação específica de cada produto contratado.

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;

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.

15.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total (inciso IV do art. 96 da Lei Federal n 14.133/2021), incluído pela Lei Federal nº 14.770/2023.

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 DA 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 A vigência do contrato terá início a partir da data de sua assinatura e será válida por 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da entrega total do item contratado, conforme descrito no contrato.

17.2.2 O FUNDEPAR estabelece em contrato a entrega total dos itens dentro de um período de 20 dias corridos.

17.2.3 O FUNDEPAR poderá firmar contratos com diferentes datas de entregas durante o ano, de acordo com o recurso disponível e necessidade de abastecimento dos estabelecimentos de ensino.

17.2.4 Quando o item contratado reprovar na análise laboratorial, o fornecedor poderá solicitar uma reanálise e, caso este seja aprovado, o prazo de vigência do contrato mencionado no item 17.2.1 começará a contar a partir de uma nova data de entrega que será fixada pela Administração.

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 Amplo (IPCA).

18.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento XX/XX/202X.

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, obedecendo 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.

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. DAS 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, XX de XXXXXX de 202X

De acordo,

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar

Decreto nº

Ciente,

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação

Portaria nº

ANEXO I.I

MANUAL DE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

GRUPO XXXX -



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 118 de 298

1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO

1.1 **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** É A QUE ESTÁ EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO.

1.1.1 Deve apresentar-se LACRADA e na parte frontal da embalagem, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ
DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101

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.

Além da impressão dos dizeres acima, a embalagem primária deve conter as seguintes informações do produto, também impressas, no idioma português:

- DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e característica);
- MARCA;
- COMPOSIÇÃO (ingredientes);
- MODO DE PREPARO (se aplicável);
- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: **VÁLIDO ATÉ** __/__/__);
- NÚMERO DO LOTE;
- PESO LÍQUIDO;
- NÚMERO DO REGISTRO no órgão competente (quando exigir);
- CÓDIGO DE BARRAS EAN-13.

1.1.2 Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;
- 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 Todos os alimentos destinados à alimentação escolar devem seguir a resolução nº 06/2020.

1.1.5 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).

1.1.6 Para PRODUTOS PARCIALMENTE PREPARADOS ou que NECESSITEM DE ADIÇÃO DE LÍQUIDOS COM ou SEM EMPREGO DE CALOR, além das informações anteriormente exigidas, o RÓTULO deve informar:

- Descrição do modo de preparo do produto;
- Rendimento do produto após o preparo ou número de porções por quilo do produto;
- Tempo de cozimento quando se tratar de produtos que necessitem de cozimento: ex: (macarrão, arroz, feijão, lentilha, etc).

1.1.7 Quando as informações do rótulo original não estiverem redigidas no idioma português, somente nesse caso, 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.

1.1.8 Deve ser confeccionada de acordo com o descrito mais adiante na **ficha do padrão de identidade e qualidade do produto**.

1.1.9 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.

Deve apresentar-se lacrada com fita adesiva transparente ou opaca de alta aderência personalizada com a impressão da identificação da empresa fornecedora ou fabricante e destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ
DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101

1.2.1. Deve apresentar-se **LACRADA COM FITA ADESIVA TRANSPARENTE OU OPACA DE ALTA ADERÊNCIA.**

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 VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: **VÁLIDO ATÉ** __/__/__);
- f) NÚMERO DO LOTE;
- 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 impressas em outro idioma.

1.2.5. Excetuam-se da obrigatoriedade das impressões acima exigidas, as embalagens secundárias apresentadas em fardos, desde que confeccionadas em plástico suficientemente transparente que possibilite a leitura nítida e inequívoca das informações impressas nas embalagens primárias contidas no seu interior.

1.2.6. Deve ser confeccionada de acordo com o descrito mais adiante na **ficha do padrão de identidade e qualidade do produto.**

1.2.7. 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 HOUVER, 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 na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidos nos Anexos deste Edital.

2.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.3.1. O fornecedor deverá, com antecedência, mínima de 10 (dez) dias da programação da entrega, agendar junto a Unidade Armazenadora, via e-mail, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga.

2.3.1.1. O veículo, para descarga, deverá chegar na Unidade Armazenadora no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

2.3.1.2. Poderão ser rejeitados no ato da entrega, os itens que não estiverem paletizados e estrechados na carreta.

2.3.1.3. Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, a Unidade Armazenadora deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16:00 h (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

2.3.1.4. O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda da Unidade Armazenadora.

2.3.1.5. A Unidade Armazenadora poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga da mesma.

2.3.2. Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências da Unidade Armazenadora.

2.3.3. Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricados ou embalados sob as mesmas condições e no mesmo período. 2.3.4. O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO FORNECEDOR CONTRATADO.

2.3.5. Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

2.3.5.1. A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

2.3.6. Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagens estabelecidas, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório contratado pelo FUNDEPAR, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

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, sujeitará a CONTRATADA 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. Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários da unidade armazenadora e técnicos do laboratório contratado pelo FUNDEPAR.

3.1.1.1. Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

3.1.1.2. Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, data de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

3.1.1.3. Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADO E NÃO RECEBIDO.

3.1.2. Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

3.1.2.1. Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

3.1.3. A INSPEÇÃO dos lotes 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.	N.º DE UNIDADES POR LOTE	2.	N.º MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADOS	3.	N.º MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO PARA APROVAÇÃO
	até 150		08		00
	de 151 a 500		20		01
	de 501 a 1.200		32		02
	de 1.201 a 3.200		50		03
	de 3.201 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

Nota: A inspeção e coleta dos produtos será realizada considerando como lote único o agrupamento de pedidos que formam a carga total declarada na Nota Fiscal entregue pelo fornecedor.

3.1.4. 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).

3.1.5. 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.

3.1.6. 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, latas, etc.) 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 122 de 298

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:

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)

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 do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

3.3.5. Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

3.3.5.1. Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

3.3.5.2. 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 microorganismo, 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, única e exclusivamente, a partir da emissão do laudo de aprovação do produto no controle de qualidade.

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 lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar a origem.

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. **O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade** deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando às expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

5.3.1. As expensas de armazenamento do produto reprovado serão cobradas a cada quinzena.

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 às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, 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.

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.

6.1.1. O direito a REINSPEÇÃO, caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 124 de 298

6.1.2. Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

6.2. 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.

6.3. **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.

6.4. **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 contra-prova (amostra 2).

6.5. **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.

6.6. **A CONTRATANTE** indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

6.7. 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.

6.8. **Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** indique a aprovação do produto, a CONTRATANTE considerará o resultado da análise mais recente e considerará o novo resultado.

6.9. **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 ao ressarcimento ao FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

7 SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO

7.1. **Excepcionalmente, a CONTRATADA**, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. 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.

7.2. **Caso o lote substituído seja REPROVADO**, restará à CONTRATADA, 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 às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

8 PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO

PRODUTO:

1. CARACTERIZAÇÃO

Descrição do produto:

Apresentação:

Não pode conter:

2. ANÁLISES MÍNIMAS



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 125 de 298

2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE	Presença
2.2 Peso líquido declarado no rótulo	Mínimo 99%
2.3 Características sensoriais (Antes do preparo)	
2.3.1 Aparência	Grãos inteiros, sem ou com mínimas quebras
2.3.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.4 Classe diferente da declarada	Ausência
2.5 Tipo	Até 2
2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde	Ausência (crítico)
2.7 Falhas em boas práticas de fabricação:	Conforme critérios da RDC 623/2022
2.7.1 Insetos vivos	ausência (crítico)
2.7.2 Ácaros mortos	máximo 5 ácaros mortos na alíquota analisada (crítico)
2.7.3 Outras falhas - descrever	ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/2022)
2.8 Matérias estranhas e impurezas	Máximo 0,1% (crítico)
2.9 Grãos mofados, ardidos e enegrecidos	Máximo 0,4% (crítico)
2.10 Grãos não gelatinizados	Máximo 25% (crítico)
2.11 Grãos danificados	Máximo 1% (crítico)
2.12 Grãos rajados	Máximo 1.5% (crítico)
2.13 Grãos picados ou manchados	Máximo 3% (crítico)
2.14 Total de grãos quebrados e quirera	Máximo 7% (crítico)
2.15 Quirera	Máximo 0,5% (crítico)
2.16 Características sensoriais (Após preparo)	Próprias
2.16.1 Aparência	Solto, firme
2.16.2 Cor	Característica, de acordo com o tipo de arroz
2.16.3 Odor	Característico
2.16.4 Sabor	Característico
2.16.5 Textura	Característica
2.17 Cocção em água	
✓ Parboilizado – conforme instruções do rótulo	Positiva
2.18 Umidade	Máximo 13,2 g/100g (crítico)
2.19 Contaminante Inorgânico - Arsênio	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.20 Contaminante Inorgânico - Chumbo	Máximo 0,20mg/kg (crítico)
2.21 Contaminante Inorgânico - Cádmi	Máximo 0,40mg/kg (crítico)
3. VALIDADE E FABRICAÇÃO	
3.1 Validade mínima de 12 meses a partir da entrega na Unidade Armazenadora	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável	
4.2 Máximo 5 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 Fardo plástico (confeccionado em plástico de alta densidade e reforçado para embarque) – Lacrado com fita adesiva de alta aderência ou Caixa de papelão ondulado duplo reforçado (confeccionada em papelão ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.	
5.2 Máximo 20 kg	
5.3 A capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)	
6 REFERÊNCIAS	
6.1 IN 06/2009 – MAPA	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 722/2022 / IN 160/2022 – ANVISA	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 126 de 298

6.4 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 1ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2004.

6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008

ANEXO II
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.O 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 prego, se for o caso.

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:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 127 de 298

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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 Os indicadores previstos no edital serão calculados por exercício, de forma a apresentar dois conjuntos de indicadores relativos a cada período a que se referem as demonstrações contábeis.

1.4.1.7 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.

1.5.2. DOCUMENTO INDICADO NO SUBITEM 1.4.8 DO TERMO DE REFERÊNCIA – DESCRITIVO TÉCNICO

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 (ANEXO VIII), 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



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 128 de 298

período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 129 de 298

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx Ano: 202x

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 gêneros alimentícios XXXXXXXXXXXXX, 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 180 (cento e oitenta) 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 130 de 298

ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO²

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

² A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 131 de 298

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

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:

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 (dezesesseis) 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 132 de 298

ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

Local de Entrega: UNIDADE ARMAZENADORA IDR Avenida Ayrton Senna da Silva, 2094, Jardim Boa Esperança, Pinhais/PR – CEP 83.320-9710 – PINHAIS/PR
Responsável pelo Recebimento: Acir José ou Daniel
Telefone: (41) 3667-4080
Horário de Funcionamento: das 08h às 17h E-mail: pinhais@codapar.pr.gov.br



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7 AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 Página 133 de 298

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º XXXX/20X	PROTOCOLO N.º XX.XXX.XXX-X
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 XXXX/20X, homologado pela sua Diretora-Presidente, para a futura e a eventual aquisição de gêneros alimentícios do XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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:

- 1.1 Esta Ata tem por objetivo o registro de preços para a futura e a eventual aquisição de gêneros alimentícios do XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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.
- 1.2. 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.
- 1.3. Também integram esta Ata de Registro de Preços, vinculando as partes signatárias, as propostas dos fornecedores.
- 1.4. 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:

- 2.1 Registram-se o(s) preços(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:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 134 de 298

Lote 2	Descrição do objeto	Exigências complementares	Quantidade	Unidade de medida	Preço Unitário Registrado	Validade da Ata
Item 1						

CLÁUSULA TERCEIRA – DA 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 em relação a cada item, 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 – DO COMPROMISSO DO FORNECEDOR:

- 4.1** 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, 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.
- 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 o a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado, XX/XX/202X, 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:

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:

8.1 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:

10.1 Constituem obrigações do órgão participante, por meio de gestor próprio:

10.2. 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;

10.3. 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;

10.4. 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;

10.5 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;

10.6 registrar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema GMS eventuais irregularidades detectadas e penalidades aplicadas, após o devido processo legal;

10.7 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 – DO CADASTRO DE RESERVA:

11.1 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:

12.1 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:

13.1 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



13.2 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

14.1 Pregão Eletrônico nº -----/2024 é realizado pelo Pregoeiro(a) XXXXXXXXXXXX, designada na Portaria nº 261/2024, publicada no DIOE Executivo edição nº 11.713 de 31/07/2024.

Assim, justo e de acordo, as partes assinam a presente ATA, que servirá de instrumento aos fins de contratação.

XXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretora-Presidente Fundepar
Decreto 3270/2023

XXXXXXXXXXXXX
Pregoeira Fundepar
Portaria 0261/2024

FORNECEDORES

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 22.900.522-7 AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 Página 137 de 298

Anexo da Ata de Registro de Preços
Cadastro de Reserva

PROCESSO LICITATÓRIO PE XXXX/20X PROTOCOLO: XX.XXX.XXX-X

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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 138 de 298

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 XXXX/20X (protocolo n.º XX.XXX.XXX-X) 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 DO OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios do 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, 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 DO FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º XXXX/20X, objeto do processo administrativo n.º XX.XXX.XXX-X, 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. [XXXXXXX] deste protocolo.

3 DA 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 I.I) 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.
- 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 a 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 I.I);

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 (rastreabilidade), 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 I.I).

3.1.10 A Administração irá solicitar o croqui do rótulo e o descritivo técnico em conformidade com Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) 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 DO 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\$ **XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO)**.

4.3 No preço pactuado estão inclusas 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 de XX/XX/202X.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente 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.

6. DA 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. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:

7.1 Os itens contratados da empresa vencedora deverão estar de acordo com as condições estabelecidas no

MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital) e devem ser entregues nos prazos definidos pela Administração Pública no momento da solicitação da contratação e conforme definido em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, de segunda a sexta-feira, diretamente nos estabelecimentos de ensino.

7.2. O objeto contratado será recebido:

a) provisoriamente, 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, pelo Fundepar e desde que estejam em consonância com as exigências contratuais

7.3 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 DA 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);

Subitem de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9 DA VIGÊNCIA:

9.1 A vigência do contrato terá início a partir da data de sua assinatura e será válida por 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da entrega total do item contratado, conforme descrito no contrato.

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, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10 DAS 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 consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

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;

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 alocados à Administração de 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 DA 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 financeiro 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%.

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.

12.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total (inciso IV do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021), incluído pela Lei Federal nº 14.770/2023.

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 nº 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. DAS 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 nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 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.

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 nº 10.086, de 2022. e na Lei nº 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 nº 14.133, de 2021 e no Decreto nº 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 nº 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. DOS 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. DAS 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

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.

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. DAS 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



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 146 de 298

**ANEXO IX
MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

XXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- () MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.
- () COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;
2. Que não extrapolou a receita bruta máxima relativa ao enquadramento como empresa de pequeno porte, de que trata o art. 3º, II da Lei Complementar nº 123, de 2006, em relação aos valores dos contratos celebrados com a Administração Pública no ano-calendário de realização da licitação.

Local e data



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 147 de 298

ANEXO X

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



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 148 de 298

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Órgão/Entidade Participante:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Unidade demandante do SRP:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis):	Rosangela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar CPF: 592.659.229-15 E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8308 Nayara Moryama Analista do Planejamento da Alimentação Escolar CPF 074.115.369-62 E-mail: nayaramoryama@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8372
Cargo, e-mails e telefones de todos os responsáveis:	Rosangela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar - CPF: 592.659.229-15 - E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br - Fone: (41) 2117-8308 Nayara Moryama – Analista do Planejamento da Alimentação Escolar - CPF 074.115.369-62 - E-mail: nayaramoryama@fundepar.pr.gov.br -Fone: (41) 2117-8372
Objeto:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Número do Protocolo:	XX.XXX.XXX-X

I - Descrição da necessidade:

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.

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, 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.

A Resolução também prevê que os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem ser no mínimo 75% in natura ou minimamente processados, assim como recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), de maneira que sejam ofertados esses alimentos como base para a alimentação dos escolares. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, o arroz, o feijão, o milho em grãos para pipoca e a canjica em grãos são classificados como alimentos minimamente processados, pois seu processamento envolve apenas processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis que não envolve agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento. No Brasil, o arroz e o feijão são a base alimentar da população, sendo considerado hábito o seu consumo combinado.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 149 de 298

Além disso, do ponto de vista nutricional, o consumo dos dois juntos oferece uma fonte completa de aminoácidos essenciais necessários à saúde. Os aminoácidos essenciais são moléculas que compõem as proteínas e recebem esse nome pois não são produzidos pelo organismo, por isso, precisam ser adquiridos através da alimentação. O arroz é rico em metionina e deficiente em lisina. Já o feijão é rico em lisina e deficiente em metionina. A combinação dos dois é, portanto, uma ótima fonte de proteína. Além do aporte de fibras, carboidratos fornecendo energia e vitaminas para o dia a dia. O arroz é um alimento versátil, podendo ser consumido também em preparações com legumes, verduras, ovos e carnes, como em vários tipos de risoto, arroz à grega, arroz carreteiro, galinhada, sopas e também doces tradicionais brasileiros, como o arroz doce. No Paraná o hábito de consumo de feijão é variado, sendo que algumas regiões têm preferência pelo consumo do feijão preto e outras pelo feijão carioca. Justifica-se ainda a escolha de diferentes opções de embalagem para o mesmo certame, visando aumentar o tempo de prateleira (shelf life) do produto, evitando perdas por deterioração. Destaca-se também que muitos estabelecimentos de ensino, mesmo com servimento de grandes quantidades de arroz e feijão, acabam perdendo produto por não possuírem espaço adequado (com boa iluminação e ventilação) para armazenamento. Nesse sentido, embalagens bem vedadas e com tecnologias diferenciadas tornam-se vantajosas para preservar melhor os alimentos mesmo em condições que não são 100% ideais. O milho de pipoca é um grão bastante consumido no Brasil e é um alimento que remete a uma tradicional festa, a Festa de São João, além de ser rico em fibras. A canjica também é um alimento originado do milho, característico de festas juninas e julinas. Geralmente é preparado com adição de leite e açúcar, sendo servido como uma sobremesa. O milho em grãos para pipoca e a canjica integrarão os cardápios como opções para variar os lanches e as refeições do Programa Mais Merenda.

Além disso, a partir de março de 2024, foi implementada a padronização dos cardápios servidos, visando também o atendimento da resolução CD/FNDE nº 006/2020, a garantia da universalidade e qualidade das refeições ofertadas aos alunos. Alguns estabelecimentos contemplados nas pautas 1, 2, 5 e 6 possuem projetos e atividades extracurriculares, para os quais também é servido o almoço, necessitando de refeição salgada.

Para a programação de cardápios a serem ofertados aos escolares foram estimados os servimentos com base no per capita de cada alimento, considerando 201 dias letivos e que são 1.272.344 alunos matriculados em 2024.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual:

Requisitos do Processo	
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, passou 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.

III - Requisitos da contratação:

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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 150 de 298

A entrega do produto fica vinculada a unidade Armazenadora contratada pelo FUNDEPAR. A indicação da natureza do serviço é continuada pois é de interesse da administração Pública atender aos estudantes da rede estadual de ensino.

A comunicação 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 Orçamentária 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.

O contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) dias após a última entrega, iniciando-se no ato da referida assinatura e publicação.

As normas a serem respeitadas no momento da habilitação, e em eventual contratação, estão previstas no Manual de Especificação Técnica. Respeitar-se-á o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços definidos no contrato.

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 para a 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 passarão obrigatoriamente 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 de 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 35% (trinta e cinco por cento) do total de quilogramas exigidos para o lote.

Assim, a contratação de arroz parboilizado convencional, arroz parboilizado ATM ou vácuo, arroz polido convencional, arroz polido ATM ou vácuo, feijão preto convencional, feijão preto ATM ou vácuo, canjica e milho para pipoca, se torna indispensável para a composição dos cardápios e cumpre a legislação vigente.

IV - Estimativas das quantidades:

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.

O número de estudantes da rede estadual de ensino, que são atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio do site da Secretaria de Educação do Paraná: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>. total de 1.272.344 alunos matriculados em 2024.

Quanto aos quantitativos a serem adquiridos, eles são calculados utilizando o número de alunos, o per capita e o número de vezes que o gênero alimentício deve ser servido no período correspondente a 201 dias letivos. O número de servimentos/utilização dos gêneros alimentícios poderá ser ajustado durante o ano de acordo com fatores como: aceitabilidade destes pelos alunos (condicionando a menor ou maior contratação do item e consequentemente menor ou maior fornecimento), fracasso na licitação ou empresa contratada não ter fornecido o item por motivos diversos e disponibilidade de recursos para a contratação.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



As estimativas fundamentam-se em históricos nos quantitativos já contratados em Ata de Registro SEI-CED 107/2023, PE 1168/2023, o qual a futura e eventual aquisição atenderá a demanda pelo período de 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação por mais 12 meses. 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 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. 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;

Item	Cód. GMS	Detalhamento	Histórico de consumo PE xxx/xxxx	Memória de cálculo: Quantidade total kg = nº alunos matriculados x per capita x frequência de servimentos considerando 201 dias letivos.	Total a ser adquirido
1	XXXX.XXXX	XXXXXXXXXXXX	X.XXX.XXX	1.272.344 x 0,035 x 56	XXXXXXXX

V - Levantamento de mercado:

Para levantamento de mercado foi considerado contratações similares realizada pelo FUNDEPAR que atenderam as necessidades da administração como o PE 1168/2023, Ata de Registro de Preço SEI-CED xxx/xxxx em anexo.

Foi realizada audiência pública por videoconferência em 23/02/2024 às 09 horas, protocolo xx.xxx.xxx-x, com os fornecedores, para responder questionamentos acerca dos produtos que serão adquiridos, ata em anexada aos . Durante a audiência pública, visa cumprir legislação e ouvir os fornecedores com as contribuições para a melhoria dos futuros pregões. A ata da audiência pública realizada e a gravação, estarão disponíveis no site do FUNDEPAR - no endereço eletrônico:

https://www.fundepar.pr.gov.br/sites/fundepar/arquivos_restritos/files/documento/2024-03/ata_assinada.pdf
Após o levantamento de Mercado contata-se que a licitação para a aquisição dos itens arroz parboilizado convencional, arroz parboilizado ATM ou vácuo, arroz polido convencional, arroz polido ATM ou vácuo, feijão preto convencional, feijão preto ATM ou vácuo, canjica e milho para pipoca atende à demanda e fundamentam a contratação.

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.

VI - Estimativa do valor da contratação:

Item	Quantidade prevista	Valor/kg	Valor total
Justificativa	A estimativa do valor de contratação de R\$ 0,00 foi fundamentada no histórico do mapa de consumo e estimativa da pesquisa de preço em cotação enviada por e-mail de fornecedor.		

VII - Descrição da solução:

A solução se dá ao adquirir os itens arroz parboilizado convencional, arroz parboilizado ATM ou vácuo, arroz polido convencional, arroz polido ATM ou vácuo, feijão preto convencional, feijão preto ATM ou vácuo, canjica e milho para pipoca, 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 152 de 298

Item	Cód. GMS	ESPECIFICAÇÕES/ DEFINIÇÕES

Padrões mínimos de qualidade exigidos

Os itens pretendidos e as especificações técnicas definidas na padronização, Manual de Especificação Técnica, garantem a qualidade dos produtos, assegurando que esses produtos sejam adequados e seguros aos estudantes de acordo com os requisitos de qualidade pré-estabelecidos.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

O parcelamento será adotado, pois se aplica o decreto nº 10086/2021 art. 342, visto que é tecnicamente viável pelos os quantitativos solicitados, constata-se que são economicamente vantajoso, não representa perda de economia de escala, garante ampliação de competição e evita a concentração de mercado. Assim, justifica-se adjudicação por parcelamento, pois não possibilitará prejuízo ao conjunto ou perda de economia e ainda proporciona ampla participação de licitantes.

IX - Demonstrativo dos resultados:

A presente contratação por meio de processo licitatório visa:

- Execução do Programa de Alimentação Escolar de acordo legislação vigente;
- Economicidade dos recursos públicos;
- Fomentar o planejamento das contratações;
- Melhorar a cultura da centralização de compras na busca por maior eficácia dos gastos públicos;
- Prevenir o fracionamento irregular de despesas;
- Evitar retrabalhos ou a instauração de mais de um processo de contratação para o mesmo objeto;
- Com a redução de retrabalho e processos duplicados, ocorrerá o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, tendo em vista a otimização do tempo e dos recursos.

X - Providências a serem adotadas pela Administração:

Para a celebração contratual está previsto em Edital a entrega aos estabelecimentos da Rede Estadual de Ensino e a análise laboratorial dos produtos quando necessário e solicitado pela Administração Pública, bem como a confirmação dos quantitativos a serem contratados por meio de dados atualizados do Sistema Merenda.

Após verificação da Matriz de Gerenciamento de Riscos constatou-se que a análise foi média.

Desse modo, a administração pública deve atentar-se às ações de contingências como:

- A contratada deixar de executar o contrato, a empresa deverá ser notificada para regularização de pendências e cumprimento do contrato;
- Indisponibilidade de recursos financeiros, cortes ou contingência de recursos, a administração deverá buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual;
- Atentar-se ao alinhamento da equipe a respeito da prioridade de cada certame, evitando atrasos na conclusão do processo licitatório.
- A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

Em cumprimento ao Decreto Estadual 10.086/2022 – Art. 649º – VIII, com base nas informações levantadas no estudo técnico preliminar e constatados os riscos, cabe à 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 prevê 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.

XI - 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.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais:

A presente aquisição tem a possibilidade de causar impactos ambientais pelo descarte inadequado dos resíduos. Os efeitos ambientais podem ser atenuados por meio de iniciativas tanto individuais quanto coletivas, além da implementação de medidas mitigadoras. Estas incluem a adoção de requisitos que promovam a eficiência no consumo de energia e de outros recursos, bem como a instituição de práticas de logística reversa para a disposição e reciclagem adequada de bens e resíduos, quando aplicável.

Nesse sentido, a empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022, como:

- 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.
- 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.
- Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;
- 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;
- 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;
- 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).

No que diz respeito à execução da Logística Reversa, caso as embalagens dos produtos destinados à alimentação escolar não se enquadrarem nas diretrizes estabelecidas pelo Art. 14 do Decreto Federal nº 10.936/2022, cabe a cada fornecedor contratado decidir sobre a implementação dessa medida. O propósito é assegurar a coleta adequada dos resíduos e embalagens que possam decorrer dos lotes para os quais foram contratados.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

(X) VIÁVEL () INVIÁVEL

Diante de toda a análise desenvolvida, foram atendidos todos os pressupostos no Decreto Estadual 10.086/2022 e da Lei 14.133/2021, a equipe de Planejamento conclui e opina pela viabilidade do prosseguimento do presente protocolo.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 154 de 298

Anexo IV

**Modelo de Edital utilizado nos Pregões Eletrônicos / Registro de Preços, -
Aquisição de gêneros alimentícios com entrega nos estabelecimentos de ensino da
rede pública estadual do Paraná**

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: XXXX/202X TIPO: MENOR PREÇO SRP	Acolhimento/Abertura/Disputa/Divulgação de Propostas: Até xxhxxmin do dia xx/xx/202x 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 xxxxxxxxxxxxxxxx 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\$ xx.000,00 (xxxxxx reais).

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 <https://www.gov.br/compras> e no Portal do Compras Paraná, www.comprasparana.pr.gov.br;

Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira XXXXXXXXXXXX e equipe de apoio, designadas pela Portaria n.º 261/2024, 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 documentos pertinentes ao certame (Edital, anexos, elementos técnicos) estarão à disposição dos interessados no sítio do GMS/Compras Paraná e no Portal da Transparência, pelo link <https://www.transparencia.pr.gov.br/pte/compras/licitacoes> informando o Ano “___”, o Número do Edital “___”.

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

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 VIII).

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.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 DA 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 DAS 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.

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 DA 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 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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 158 de 298

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 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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 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*, 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.

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. Descrição do objeto, conforme o lote;

6.6.3.1 Quantidade e unidade de medida;

6.6.3.2. Valor unitário proposto;

6.6.3.3 Valor total atingido.

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 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 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.

7.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.6 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.

7.7 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. DO 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. DOS 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.

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. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, 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 DA 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.

11.3.1 Na prorrogação da vigência inicial da ata de registro de preços pode haver a renovação dos quantitativos registrados em relação a cada item, até o limite do quantitativo original.

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 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, xx/XX/202X, 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. DO 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.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

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 DAS 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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 164 de 298

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 DAS 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.

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, xxxxxxxxxxxxxx

XXXXXXXXXXXX

Pregoeira

Potaria 261/2024 - Fundepar



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO 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 do xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx 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 do item	Quantidade kg	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

1.2.1 As características dos gêneros alimentícios estão descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo) para registro de preços modalidade pregão eletrônico.

1.2.2 Antes da contratação, se for de interesse do Departamento de Nutrição e Alimentação poderão ser solicitadas amostras do produto para verificação da conformidade com o descritivo técnico apresentado no momento da habilitação e o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.2.3 Obrigatoriamente, antes do início de cada etapa de entrega, o laboratório contratado pelo FUNDEPAR fará a coleta dos produtos contratados (amostras) nas Unidades Armazenadoras das empresas fornecedoras ou diretamente nas indústrias, para realização das análises pelo laboratório contratado pelo Fundepar e de acordo com o Manual de Especificação Técnica, Padrão de Identidade e Qualidade.

1.2.3.1 O fornecedor deverá disponibilizar as amostras referentes ao objeto e quantitativos contratados para verificação das conformidades de acordo com MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA no mínimo 30 corridos antes da data prevista para o início das entregas nos estabelecimentos de ensino. Será enviado um e-mail, solicitando todas as informações (endereço, data, responsável e entre outras informações necessárias), que serão repassadas ao laboratório contratado pelo FUNDEPAR e responsável pela coleta das amostras.

1.2.3.2 As amostras disponibilizadas deverão ser dos mesmos lotes que serão entregues, estando dentro do prazo de validade.

1.2.4 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).

1.2.5 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.

1.2.6 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.

1.2.7 Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preços, 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.

1.2.8 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.

1.2.10 O Tempo de realização de análise pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR será de acordo com o Manual de Especificação Técnica (Anexo)

1.3 DA PADRONIZAÇÃO.

1.3.1 A padronização está descrita no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.3.2 A entrega do descritivo técnico solicitada pela equipe técnica conforme padronização detalhada do Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) será indispensável à 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 A quantidade do produto enviado aos estabelecimentos de ensino será definida pela Administração e será entregue em tantas etapas forem solicitadas pela administração pública, com intervalos definidos em contrato.

1.4.2 A empresa vencedora deverá entregar os objetos, 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, com entrega de segunda a sexta-feira.

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 (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 a aprovação dos laudos emitidos pelo laboratório contratado pelo Fundepar, por meio de parecer técnico da equipe técnica da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar (CPA);

1.4.8 A qualquer momento, a administração pública poderá solicitar histórico da procedência dos respectivos lotes (rastreadabilidade), desde o abate até a desossa;

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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 167 de 298

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) APENAS 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 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.

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 fabricante (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail);
- c) Informações da marca;
- d) Ingredientes (nomenclatura conforme PIQ);
 - a. Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza);
- e) Informação nutricional;
- f) Modo de conservação (antes e após aberto);
- g) Modo de preparo (quando necessário);
- h) Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
- i) Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
- j) Validade (antes e após aberto);
- k) Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte);



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 168 de 298

1.4.17 O recebimento do descritivo técnico será registrado em formulário próprio, conforme modelo a seguir:

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO, AVALIAÇÃO E PARECER CONCLUSIVO

1. INFORMAÇÕES GERAIS	
Nome do Produto:	
Pregão nº:	Lote:
Marca:	
Fabricante:	
Proponente:	CNPJ:
2. RECEBIMENTO	
Data de recebimento: / /	
Envio pelo e-mail:	
3. AVALIAÇÃO	
Data da avaliação: / /	
Critério 1 — As informações do descritivo técnico atendem às especificações técnicas? - Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica); - Informações do fabricante (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail); - Nome da marca; - Ingredientes (nomenclatura de acordo com o PIQ); - Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza); - Informação nutricional; - Modo de conservação (antes e após aberto); - 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 () Não Observações:	
Critério 2 — Ausência de ingredientes não permitidos (a presença de ingredientes não permitidos acarretará em reprovação do produto)	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 169 de 298

() Sim

() Não

Observações:

Critério 3 – As informações do croqui do rótulo atendem às especificações técnicas?

- Denominação;
- Marca;
- Composição (nomenclatura de acordo com o PIQ);
- Identificação 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;
- Número ou QR CODE de rastreabilidade.

() Sim

() 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:

4. PARECER CONCLUSIVO

Produto aprovado?

() Sim () Não



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 170 de 298

A equipe técnica responsável pela avaliação técnica, de acordo com os critérios propostos, considera que o descritivo técnico do item avaliado está **satisfatório ou insatisfatório**, 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.

Observação: Em caso de não conformidade, os ajustes deverão ser adequados de acordo com os itens 1.4.20, 1.4.20.1 e 1.4.20.2.

Equipe que realizou a avaliação do descritivo:

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Nome: _____ Função: _____ RG: _____

Responsável pela avaliação técnica:

RG: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

1.4.18 Critérios para aprovação: estará aprovado o produto que obtiver avaliação global “satisfatória” considerando os quatro critérios de avaliação técnica do descritivo técnico (critério 1) – opção: sim; (critério 2)– opção: sim; (critério 3) – opção: sim; (critério 4) – opção: sim.

1.4.19 Critérios para reprovação: não atendimento da caracterização do produto do Manual de Especificação Técnica (item 1 do Padrão de Identidade e Qualidade), não entrega dos documentos que integram (critério 1,3 e 4) e/ou não atendimento a Resolução nº 6/2020 (Dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar);

1.4.20 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. Ressaltamos que não poderão ser alterados os ingredientes, a marca, o fabricante e outros documentos do presente certame.

1.4.20.1 Na análise do descritivo técnico para fins de aceitação na habilitação da empresa, as não conformidades referentes aos itens apontados pela equipe do Departamento de Nutrição e Alimentação, deverão ser adequados conforme descrito no formulário 1.4.17, e o descritivo técnico readequado deverá ser encaminhado para o e-mail closeed@fundepar.pr.gov.br em até 48 horas.

1.4.20.2 Na hipótese a que se refere o item acima, o proponente terá 1 (uma) oportunidade de adequação do descritivo técnico no prazo de até 48 horas a partir da notificação.

1.4.21 Entende-se por entrega do descritivo técnico a data na qual ela é efetivamente entregue no endereço estabelecido no item 1.4.11.

1.4.22 Para o exame do descritivo técnico, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.

1.4.23 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.

1.4.24 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.

1.4.25 No caso de o licitante vencedor de qualquer um dos lotes ter seu descritivo técnico e/ou croqui do rótulo reprovados ou 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 o descritivo técnico e o croqui do rótulo apresentados sejam aceitos pela Administração.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 171 de 298

- 1.4.26 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.
- 1.4.27 O licitante declarado vencedor deverá realizar as entregas do lote da licitação somente de acordo como(s) croqui(s) e descritivo(s) apresentado(s) e aprovado(s).
- 1.4.28 A apresentação e aceite do descritivo técnico e croqui não isenta nem diminui a responsabilidade do fornecedor nem a garantia dos produtos ofertados.
- 1.4.29 O licitante é responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes do lote proposto.

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. A Resolução também prevê que os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem ser no mínimo 75% in natura ou minimamente processados, assim como recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), de maneira que sejam ofertados esses alimentos como base para a alimentação dos escolares. Os produtos que serão adquiridos neste grupo são as carnes bovinas e suínas congeladas, 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...”

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.

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. A aquisição prevê a entrega ponto a ponto pela empresa fornecedora para que os produtos possam ser consumidos na semana seguinte, já que os estabelecimentos de ensino não possuem grande capacidade de armazenamento de congelados. Justifica-se a realização da aquisição dos itens de cortes diversos, carnes bovinas e suínas, devido ao aumento na demanda por refeições completas que incluem alimentos tradicionais na dieta da população brasileira, como arroz, feijão, proteína animal e salada. A partir do ano de 2024, conforme nota técnica nº 034/2024, houve modificação na frequência de servimento de refeições salgadas para as turmas de ensino regular para as pautas: 1, 2, 5 e 6. A pauta refere-se à denominação que o FUNDEPAR trata a particularidade de cada escola (meio período, indígena, integral ou agrícola).

As pautas 1, 2, 5 e 6 se caracterizam por ensino de meio período, em que 2024 os estabelecimentos de ensino passaram a ofertar mais refeições salgadas, conforme detalhado na tabela a seguir:

Pauta	Até 202X	A partir de 202X

Além disso, alguns estabelecimentos contemplados nas pautas acima possuem projetos e atividades extracurriculares, para os quais também é servido o almoço. A partir de março de 2024, foi implementada a padronização dos cardápios servidos, visando também o atendimento da resolução CD/FNDE nº 006/2020 no que tange à oferta de alimentos fontes de ferro heme e a garantia da universalidade e qualidade das refeições ofertadas aos alunos.

Para a programação de cardápios a serem ofertados aos escolares foram estimados os servimentos com base no per capita de cada alimento, considerando que o ano letivo de 2024, composto por 201 dias e que são 1.272.344 alunos matriculados para o ano de 2024 e 2025.

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;

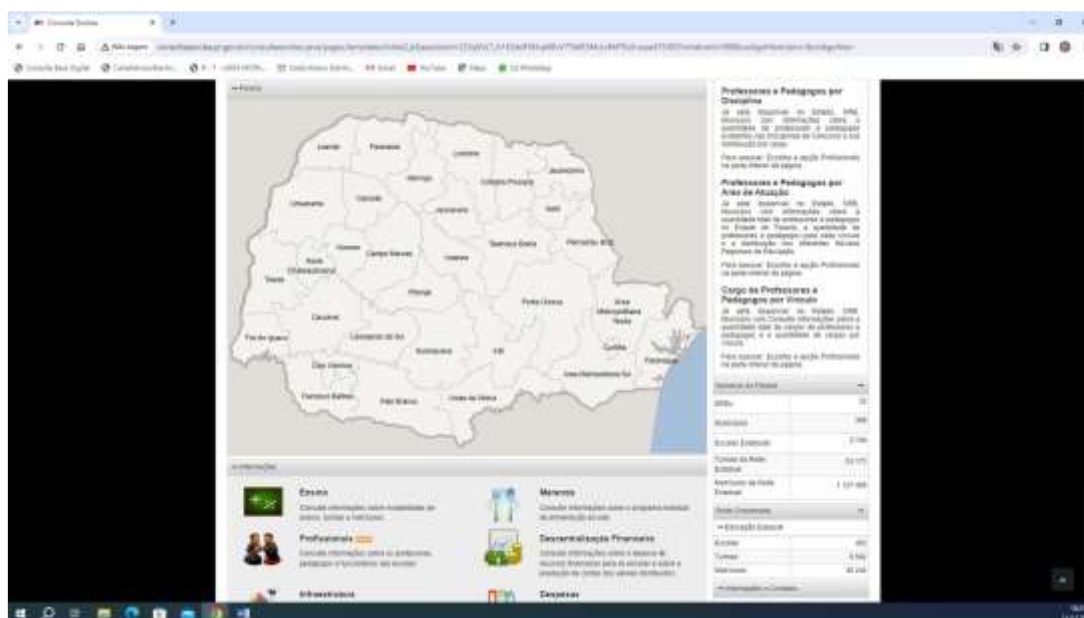
- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.

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.

A aquisição dos itens observa a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que define a Segurança Alimentar e Nutricional como “o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” e o Decreto Nº 11.821/2023 que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

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 do site da Secretaria de Educação do Paraná: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>, total de 1.272.344 alunos matriculados em 2024.



2.4.1 Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares foi estimado a frequência dos itens ofertado, o per capita (quantidade de gênero alimentício por aluno, por preparação), considerado 201 dias



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 173 de 298

letivos e o número de alunos matriculados. A quantidade de aquisição por lote está demonstrada na tabela abaixo:

Item	GMS	Descrição do Item	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Per capita	Servimentos

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 objeto cujo quantitativo implica considerar diversas variáveis que impactam nessa decisão, como modificação de turmas e modalidades de ensino que podem ocorrer durante o período letivo.

2.6 A Ata de Registro de Preço será para eventual contratação e, caso celebrado contrato, respeitará o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços registradas em contrato.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A aquisição, verificação, distribuição e entrega dos itens (carnes bovinas e suínas), qualifica a solução do cumprimento das Resoluções e diretrizes do Programa de Alimentação Escolar, destinados aos alunos matriculados na rede estadual de ensino, e assim efetivando a composição nutricional dos cardápios e as necessidades alimentares solicitado em legislação vigente.

3.2 As especificações técnicas baseiam-se na escolha vantajosa para a administração pública, atendendo aos requisitos mínimos de qualidade e utilidade, nos termos do inciso I, do art. 388 do Decreto n.º 10.086, de 2022, sem restringir a competitividade.

4 DA PESQUISA DE PREÇOS

Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 368, do Decreto Estadual n.º 10.086 de 2022. Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

4.1 Consulta a fornecedores: a equipe do Departamento de Alimentação e Nutrição (DNA/FUNDEPAR) enviou e-mail a xx fornecedores cadastrados por meio do endereço fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br, encaminhando em anexo a Informação nº 1087/2024 FUNDEPAR/DIT/DNA (anexa), contendo a listagem de alimentos e orientações sobre o procedimento. As cotações recebidas pelos fornecedores foi de 23/09/2024 a 08/10/2024, o qual foi dado o prazo de 7 (sete) dias para o retorno da pesquisa de preços, obtendo 6 respostas.

4.2 Mídia Especializada - sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta. Foram consultados 29 sites em 15/10/2024;

4.3 Consulta ao Sistema GMS: envio da pesquisa a 120 fornecedores cadastrados nesse sistema, não obtendo respostas;

4.4 Compras Net: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta: Foram encontradas 10 atas, no período de 23/09/2024 a 24/09/2024;

4.5 Painel de Preços: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta: Pesquisa em 23/09/2024;

4.6 Site Menor Preço: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta: Pesquisa de 23/09/2024 a 24/09/2024.

4.7. Para a formação dos preços máximos esta Administração utilizou a média de preços obtidos através dos preços pesquisados pelos critérios acima. Trata-se de preços dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos, por isso adotou-se a média. A média se constitui em uma medida de preços



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 174 de 298

que representa de forma mais contundente os preços praticados no mercado. A utilização da mediana não coube, uma vez que é aconselhável quando a pesquisa se apresenta de forma heterogênea, já que há influência dos extremos dos dados coletados. O preço mínimo também não foi adotado, tendo em vista que estatisticamente, o menor valor não representa a tendência dos preços de mercado. Representa, apenas, o valor mais barato dentre os preços coletados. Segue precedente ilustrativo do TCU sobre o tema:

“26. Não me parece razoável a exigência de que a orçamentação nestes casos deva sempre considerar o menor preço cotado no mercado. Entendo que a utilização de preços médios ou da mediana, além de bem refletir os preços praticados no mercado, não implica ofensa à Lei de Licitações, à LDO/2009 ou aos princípios gerais da Administração Pública. 27. A colmatção da lacuna normativa efetuada pelos gestores do TRT utilizou-se do parâmetro legal esculpido no caput do art. 109 da LDO/2009 e, assim, definiu como custo unitário dos insumos a mediana dos preços pesquisados. A solução me parece dotada de razoabilidade, assim como seria se houvesse utilizado a média das cotações. Destaco que o menor preço é um dos preços do mercado, mas não reflete o mercado. Nesse sentido, entendo que o preço de mercado é mais bem representado pela média ou mediana uma vez que constituem medidas de tendência central e, dessa forma, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado (Acórdão nº 3.068/2010 - Plenário) (grifos nossos)”.

5 DO PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 Serão licitados x (xxxx) lotes, conforme tabela:

Lote	Descrição do objeto	Exigências complementares do item	Quantidade kg	Valor unitário máximo (R\$)	Valor total máximo (R\$)

6 DA 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. Dos bens:

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;

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. DA 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: Macarrão em pacotes de no máximo 1 Kg acondicionados em caixas de no máximo 10 Kg.

A manutenção da padronização das embalagens é de suma importância para a distribuição no sistema eletrônico adotado pelo FUNDEPAR e 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 entrada e saída dos itens no estoque do armazém e nas escolas 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.

7.3 A justificativa legal para a inaplicabilidade da reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte é aquela prevista conforme artigo 4 da Lei nº 14.133/2021, inciso III do artigo 49 da Lei Complementar nº 123/06 e 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 [...]”.

8 DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 Os itens 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 nº 14.133, de 2021.

9. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

9.1. O prazo de entrega dos objetos contratados da empresa vencedora deverá ser de acordo com as condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) 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, diretamente nos estabelecimentos de ensino.

9.2 No caso de produtos perecíveis, 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 produto e consequente 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 objeto 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 objeto 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, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização na unidade escolar, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente quando houver a conferência das guias de entregas 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, nas quantidades demandadas pelos órgãos participantes da Ata de Registro de Preços e nos prazos definidos no item 1.4.2.

9.11 Os objetos deverão ser entregues nos endereços indicados no Anexo VI deste edital, em dias úteis (segunda a sexta), das 8h às 17h.

9.12 As quantidades a serem contratadas e a frequência de entregas serão definidas pelo FUNDEPAR, conforme sua demanda.

9.13 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.

9.13.1 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 consequências 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 produto 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;

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 de até 15 dias corridos e/ou o 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 e as comunicações após a data de início não serão acatadas, podendo o fornecedor responder pelo descumprimento de cláusulas contratuais;

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;

10.2 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



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 178 de 298

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 médio alocados à Administração de morosidade

na instrução processual e procedimentos internos devido a outras demandas e contingência de recursos.

11 DA FORMA DE PAGAMENTO

1.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizado 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 financeiro 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 validade 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:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

11.6 Os pagamentos e as notas fiscais emitidas ocorrerão à conta do FUNDEPAR, de acordo com orientações da contratante.

12. DOS 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 para cada lote, 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\$ xx.000,00 (xxxxxxxxxxxx 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 DA 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 DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1 É vedada a subcontratação, total ou parcial do objeto, pois não é de interesse da administração a subcontratação dos itens em função das especificações técnicas e da natureza do objeto, a qual dificulta o controle dos subcontratados pela Administração Pública, podendo gerar prejuízos ao conjunto licitado pela qualificação específica de cada produto contratado.

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 nº 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;

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.

15.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total (inciso IV do art. 96

da Lei Federal nº 14.133/2021), incluído pela Lei Federal nº 14.770/2023.

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 DA 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 para a Administração Pública.

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 terá vigência a partir da assinatura e com validade de 180 (cento e oitenta) dias após a entrega total do item contratado, conforme descrito no contrato.

17.2.2 O FUNDEPAR estabelece em contrato a entrega total dos itens dentro de um período de 20 dias corridos, de segunda a sexta-feira.

17.2.3 O FUNDEPAR poderá firmar contratos com diferentes datas de entregas durante o ano, de acordo com o recurso disponível e necessidade de abastecimento dos estabelecimentos de ensino.

17.2.4 Quando o item contratado reprovar na análise laboratorial, o fornecedor poderá solicitar uma reanálise e, caso este seja aprovado, o prazo de vigência do contrato mencionado no item 17.2.1 começará a contar a partir de uma nova data de entrega que será fixada pela Administração.

17.2.5 Caso o objeto não seja concluído dentro do prazo estipulado no contrato, serão aplicadas as medidas cabíveis, tais como as sanções administrativas previstas ou, quando necessário, a extinção do contrato.

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 Amplo (IPCA).

18.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento xx/XX/202X.

18.1.2. O reajuste será concedido automaticamente 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.

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 xx/XX/202X e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

20.1 Não se aplica.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 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 nº 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 02 de dezembro de 2024

De acordo,

Rosangela Mara Slomski Oliveira

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar
Decreto nº 679/2023

Ciente,

Angelo Marco Mortella

Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 0182/2020

ANEXO I.I

MANUAL DE

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Grupo xxxxxx –



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 183 de 298

1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO

1.1 **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** É A QUE ESTÁ EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO.

1.1.1 Deve apresentar-se LACRADA e na parte frontal da embalagem, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ
DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101

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.

Além da impressão dos dizeres acima, a embalagem primária deve conter as seguintes informações do produto, também impressas, no idioma português:

- DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e característica);
- MARCA;
- COMPOSIÇÃO (ingredientes);
- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- DATA DE FABRICAÇÃO (neste formato: __/__/__) OU NÚMERO DO LOTE;
- DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: __/__/__);
- PESO LÍQUIDO;
- NÚMERO DO REGISTRO no órgão competente (quando exigir).
- MODO OU SUGESTÃO DE PREPARO (aplicável para os produtos: linguiça mista congelada).
- CÓDIGO DE BARRAS EAN-13.

1.1.2 Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;
- 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 Os produtos deverão passar por inspeção industrial e sanitária conforme o Decreto nº 9.013/2017.

1.1.5 Todos os alimentos destinados à alimentação escolar devem seguir a resolução nº 06/2020.

1.1.6 Todos os produtos congelados destinados à alimentação escolar deverão seguir a resolução Nº 35/1977.

1.1.7 Será obrigatório declarar outros nutrientes sobre o qual se faça alguma alegação de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência a nutrientes (minerais e vitaminas, por exemplo).

1.1.8 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.

1.1.9 A embalagem deve ser confeccionada de acordo com o descrito no item 4 da ficha do padrão de identidade e qualidade do produto.

1.1.10 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 184 de 298

Deve apresentar-se lacrada com fita adesiva transparente ou opaca de alta aderência personalizada com a impressão da identificação da empresa fornecedora ou fabricante e destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

PROIBIDA A VENDA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ
DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101

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.

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 dos originais 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 HOUVER, 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.

2.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 185 de 298

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 laboratório contratado pelo FUNDEPAR irá 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 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. 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.

3.1.7. 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. N.º DE UNIDADES POR LOTE	2. N.º MINIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADOS	3. N.º MAXIMO ADMISSIVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO PARA APROVAÇÃO
até 150	08	00
de 151 a 500	20	01
de 501 a 1.200	32	02
de 1.201 a 3.200	50	03
de 3.201 a 10.000	80	05



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 186 de 298

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

A inspeção e coleta dos produtos será realizada considerando como lote único o agrupamento de pedidos que formam a carga total declarada na Nota Fiscal entregue pelo fornecedor.

3.1.8. 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).

3.1.9. 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.

3.1.10. 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 objetos contratados - Lote - 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:

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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 188 de 298

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.

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. 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.

6.4. 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).

6.5. **Constataando-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.

6.6. A **CONTRATANTE** indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

6.7. 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.

6.8. O **resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** será o definitivo para fins de aprovação, reprovação e/ou complementação.

6.9 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

Descrição do produto:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 189 de 298

Apresentação:

Não pode conter:

Obrigatório conter na embalagem:

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	99%
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 Proteínas	Mínimo 20,0g/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 – Cádmi	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)

3. VALIDADE

3.1 Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos

4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 **Pacote de polietileno** ou **Pacote plástico biodegradável**, 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 duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência **ou** envolvida por embalagem termoencolhível transparente tipo *shrink*.

5.2 Máximo 12 Kg

5.3 A capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

6. REFERÊNCIAS

6.1 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 313/2024- ANVISA/MS

6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS

6.3 RDC 722/2022 – ANVISA/MS / IN 160/2022 - ANVISA/MS

6.4 Portaria Inmetro nº 248/2008

6.5 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO – 4ª rev. - 2011

Observação: Tolerância analítica 2.6.1: ± 2 g/100g; 2.6.2: ± 4 g/100g; 2.6.5: $\pm 0,05$ mg/100g; 2.6.6: $\pm 0,01$ mg/kg; 2.6.7: $\pm 0,005$ mg/kg.

**ANEXO II
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

1.O 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 pregão, se for o caso.

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:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

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 Os indicadores previstos no edital serão calculados por exercício, de forma a apresentar dois conjuntos de indicadores relativos a cada período a que se referem as demonstrações contábeis.

1.4.1.7 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 testados de capacidade técnica.

1.5.2 - 1) Descritivo técnico; 2) Croqui do Rótulo (com número ou QR CODE da rastreabilidade) APENAS 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

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 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 22.900.522-7 AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 Página 192 de 298

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxxx Ano: 202x

B - 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 gêneros alimentícios do 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.

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 180 (cento e oitenta) 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 193 de 298

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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 194 de 298

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

(timbre ou identificação do licitante)

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:

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 (dezesesseis) 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 195 de 298

ANEXO VI
LOCAIS DE ENTREGA

Relação das escolas com endereço , conforme Consulta Escolas :
[https://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas/pages/templates/initial2.xhtml?wind
owId=326](https://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas/pages/templates/initial2.xhtml?windowId=326)



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



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 objeto	Exigências complementares	Quantidade	Unidade de medida	Preço Unitário Registrado	Validade da 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

4.1 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 nº 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 o a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado, xx/XX/202X, 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 nº 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:

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

8.1 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

11.1 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

12.1 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

13.1 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.

13.2 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

14.1 O Pregão Eletrônico nº XXXX/202X é realizado pelo Pregoeiro(a) XXXXXXXXXXXX, designada na Portaria n.º 261/2024, publicada no DIOE Executivo edição n.º 11.713 de 31/07/2024.

Assim, justo e de acordo, as partes assinam a presente ATA, que servirá de instrumento aos fins de contratação.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretora-Presidente Fundepar
Decreto 3270/2023

XXXXXXXXXXXXX
Pregoeira Fundepar
Portaria 261/2024

FORNECEDORES

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



Anexo da Ata de Registro de Preços
Cadastro de Reserva

PROCESSO LICITATÓRIO PE XXXX/202X PROTOCOLO xx.xxx.xxx-x

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



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 XXXX/202X (protocolo n.º xx.xxx.xxx-x) 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 DO OBJETO:

Aquisição de gêneros alimentícios do Grupo XIII: Bovinos e suínos – Carne bovina (dianteira: acém) sem osso, em cubos - congelada – IQF, Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso em cubos - congelada – IQF, Carne bovina (dianteiro: acém) sem osso, em iscas - congelada – IQF, Carne bovina (traseiro: coxão duro, patinho ou coxão mole) sem osso, em iscas - congelada – IQF, Carne bovina moída de primeira qualidade – congelada – IQF, Carne suína (pernil) sem osso em cubos – congelada – IQF, Carne suína (paleta) sem osso em tiras - congelada – IQF, Filé mignon suíno fatiado- congelado – IQF e Lombo Suíno Fatiado – congelado – IQF, 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 DO FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º XXXX/202X, objeto do processo administrativo n.º xx.xxx.xxx-x, 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. [XXXXXX] deste protocolo.

3 DA 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;



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 202 de 298

3.1.2 A empresa vencedora deverá entregar os itens, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) 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.

3.1.4 As entregas dos produtos deverão ser efetuadas na Unidade Armazenadora IDR, localizada na Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – CEP: 83.320-970 – Pinhais – PR, nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital).

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 I.I);

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 (rastreabilidade), 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 I.I).

3.1.10 A Administração irá solicitar o croqui do rótulo e o descritivo técnico em conformidade com Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) 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 DO 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 inclusas 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 de xx/XX/202X.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente 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.

6. DA 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. DO 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 dar-se-á de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização na unidade escolar, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

7.3 O recebimento definitivo dar-se-á quando houver a conferência das guias de entregas e desde que estejam em consonância com as exigências contratuais.

7.3.1 Os itens serão recebidos definitivamente, após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, através de emissão de laudos, nos prazos médios em tabela disposta no item 3.3.3 do MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, no qual será verificado a qualidade e quantidade do material e consequente 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 DA 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);

Subitem de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9 DA VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de 180 (cento e oitenta) contados de __/__/__ a __/__/__.

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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 204 de 298

10 DAS 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 consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

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;



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 205 de 298

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 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 DA 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 financeiro 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 206 de 298

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.

12.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total (inciso IV do art. 96 da Lei Federal n 14.133/2021), incluído pela Lei Federal nº 14.770/2023.

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. DAS 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.

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. DOS 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. DAS 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

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.

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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 209 de 298

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. DAS 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 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 210 de 298

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



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Órgão/Entidade Participante:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Unidade demandante do SRP:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis):	Rosangela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar CPF: 592.659.229-15 E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8308 Nayara Moryama Analista do Planejamento da Alimentação Escolar CPF 074.115.369-62 E-mail: nayaramoryama@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8372
Cargo, e-mails e telefones de todos os responsáveis:	Rosangela Mara Slomski Oliveira Coordenadora de Planejamento da Alimentação Escolar - CPF: 592.659.229-15 - E-mail: rosangelaslomski@fundepar.pr.gov.br - Fone: (41) 2117-8308 Nayara Moryama – Analista do Planejamento da Alimentação Escolar - CPF 074.115.369-62 - E-mail: nayaramoryama@fundepar.pr.gov.br -Fone: (41) 2117-8372
Objeto:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Número do Protocolo:	XX.XXX.XXX-X

I - Descrição da necessidade:

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.

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, 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.

Os produtos que serão adquiridos neste grupo são as carnes bovinas e suínas congeladas, 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 alimentos, carnes congeladas são capazes de atender às necessidades nutricionais de fonte de ferro-heme e de aminoácidos essenciais e não essenciais para a síntese proteica no corpo humano. O ferro-



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



heme, micronutriente é fundamental para a vida, desempenha um papel importante na produção de células vermelhas do sangue (hemácias) e no transporte de oxigênio pelo organismo.

A realização do pregão eletrônico para a aquisição de cortes diversos de carne bovina e suína devido ao aumento na demanda por refeições completas que incluem alimentos tradicionais na dieta da população brasileira, como arroz, feijão, proteína animal e salada. A partir do ano de 2024, conforme nota técnica nº 034/2024, houve modificação na frequência de servimento de refeições salgadas para as turmas de ensino regular para as pautas :1, 2, 5 e 6. A pauta refere-se à denominação que o FUNDEPAR trata a particularidade de cada escola (meio período, indígena, integral ou agrícola)

As pautas 1, 2, 5 e 6 se caracterizam por ensino de meio período, em que 2024 os estabelecimentos de ensino passaram a ofertar mais refeições salgadas, conforme detalhado na tabela a seguir:

Pauta	Até 2023	A partir de 2024
1 e 5	4 dias de refeições salgadas e 1 dia de lanche	5 dias de refeições salgadas
2 e 6	3 dias de refeições salgadas e 2 dias de lanche	4 dias de refeições salgadas e 1 dia de lanche

Além disso, alguns estabelecimentos contemplados nas pautas acima possuem projetos e atividades extracurriculares, para os quais também é servido o almoço. A partir de março de 2024, foi implementada a padronização dos cardápios servidos, visando também o atendimento da resolução CD/FNDE nº 006/2020 no que tange à oferta de alimentos fontes de ferro heme e a garantia da universalidade e qualidade das refeições ofertadas aos alunos.

Para a programação de cardápios a serem ofertados aos escolares foram estimados os servimentos com base no per capita de cada alimento, considerando que o ano letivo de 2024, composto por 201 dias e que são 1.272.344 alunos matriculados para o ano de 2024 e 2025.

II - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual

Requisitos do Processo	
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, passou 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.

III - Requisitos da contratação:

A aquisição de carnes bovinas e suínas congeladas visa compor o cardápio escolar atendendo às necessidades nutricionais dos alunos, de modo a atender o que prevê a Resolução CD/FNDE nº 006/2020, assegurando o direito humano à alimentação adequada aos estudantes e possibilitando um cardápio mais variado, agradável e conspícuo para todos os estudantes da rede Estadual de Educação.

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



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 213 de 298

obrigatórios e proibidos, análises (sensoriais, microbiológicas e de contaminantes), bem como tipo e capacidade das embalagens.

As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino nas condições estabelecidas no Manual de Especificação Técnica. A indicação da natureza do serviço é continuada pois é de interesse da administração Pública atender aos estudantes da rede estadual de ensino.

As 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.

O contrato a ser firmado terá vigência a partir de sua assinatura e publicação e vigorará em até 180 (cento e oitenta) dias após a última etapa de entrega.

As normas a serem respeitadas no momento da habilitação, e em eventual contratação, estão previstas no Manual de Especificação Técnica. Respeitar-se-á o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços definidos no contrato.

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 para a 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, croqui do rótulo (para as carnes bovinas) e o SIF (Serviço de Inspeção Federal)

ou SIP (Serviço de Inspeção do Paraná), 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 passarão obrigatoriamente 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 de 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 35% (trinta e cinco por cento) do total de quilogramas exigidos para o lote.

Assim, a contratação de carnes bovinas e suínas congeladas, se torna indispensável para a composição dos cardápios e cumpre a legislação vigente.

IV - Estimativas das quantidades:

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.

O número de estudantes da rede estadual de ensino, que são atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio do site da Secretaria de Educação do Paraná: <http://www.consultaescolas.pr.gov.br>. total de 1.272.344 alunos matriculados em 2024.

Quanto aos quantitativos a serem adquiridos, eles são calculados utilizando o número de alunos, o per capita e o número de vezes que o gênero alimentício deve ser servido no período correspondente a 201 dias letivos.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



As estimativas fundamentam-se em históricos nos quantitativos já contratados em Ata de Registro SEI-CED 149/2023, referente ao PE 1273/2023, o qual a futura e eventual aquisição atenderá a demanda pelo período de 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação por mais 12 meses. 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 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. 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;

Item	Cód. GMS	Detalhamento	Histórico de consumo PE xxx/xxxx	Memória de cálculo: Quantidade total kg = nº alunos matriculados x per capita x frequência de servimentos considerando 201 dias letivos.	Total a ser adquirido
1	xxxx.xxxx	xxxxxxxxxxxxx	x.xxx.xxx	1.272.344 x 0,035 x 56	xxxxxxxxx

V - Levantamento de mercado:

Para levantamento de mercado foi considerado contratações similares realizada pelo FUNDEPAR que atenderam as necessidades da administração como o PE 1273/2023, Ata de Registro de Preço SEI-CED 149/2023 em anexo, o qual a futura e eventual aquisição atenderá a demanda pelo período de 12 (doze) meses, sem a possibilidade de prorrogação da ata, visto que foi realizado cadastramento no Gestão de Materiais e Serviços (GMS).

Foi realizada audiência pública por videoconferência em 23/02/2024 às 09 horas, protocolo xx.xxx.xxx-x, com os fornecedores, para responder questionamentos acerca dos produtos que serão adquiridos. Durante a audiência pública, fornecedores trouxeram contribuições para a melhorias dos futuros pregões, cumprindo legislação vigente. A ata da audiência pública realizada e a gravação estão disponíveis no site do FUNDEPAR, link: https://www.fundepar.pr.gov.br/sites/fundepar/arquivos_restritos/files/documento/2024-03/ata_assinada.pdf

Após o levantamento de Mercado contata-se que a licitação para a aquisição dos itens carnes bovinas congeladas atende à demanda e fundamentam a contratação.

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.

VI - Estimativa do valor da contratação

Item	Quantidade prevista	Valor/kg	Valor total
Justificativa	A estimativa do valor de contratação de R\$ 0,00 foi fundamentada no histórico do mapa de consumo e estimativa da pesquisa de preço em cotação enviada por e-mail de fornecedor.		

VII - Descrição da solução:

A solução se dá ao adquirir os itens carnes bovinas congeladas, destinados aos alunos da educação básica



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 215 de 298

matriculados na rede estadual de ensino, cumprindo resolução vigente FNDE e auxiliando a composição nutricional dos cardápios aos estudantes.

Item	Cód..GMS	ESPECIFICAÇÕES/ DEFINIÇÕES

Padrões mínimos de qualidade exigidos

Os itens pretendidos e as especificações técnicas definidas na padronização, Manual de Especificação Técnica, garantem a qualidade dos produtos, assegurando que esses produtos sejam adequados e seguros aos estudantes de acordo com os requisitos de qualidade pré-estabelecidos.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

O parcelamento será adotado, pois se aplica o decreto nº 10086/2021 art. 342, visto que é tecnicamente viável pelos os quantitativos solicitados, constata-se que são economicamente vantajosos, não representa perda de economia de escala, garante ampliação de competição e evita a concentração de mercado. Assim, justifica-se adjudicação por parcelamento, pois não possibilitará prejuízo ao conjunto ou perda de economia e ainda proporciona ampla participação de licitantes.

IX - Demonstrativo dos resultados:

A presente contratação por meio de processo licitatório visa:

- Execução do Programa de Alimentação Escolar de acordo legislação vigente;
- Economicidade dos recursos públicos;
- Fomentar o planejamento das contratações;
- Melhorar a cultura da centralização de compras na busca por maior eficácia dos gastos públicos;
- Prevenir o fracionamento irregular de despesas;
- Evitar retrabalhos ou a instauração de mais de um processo de contratação para o mesmo objeto;
- Com a redução de retrabalho e processos duplicados, ocorrerá o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, tendo em vista a otimização do tempo e dos recursos.

X - Providências a serem adotadas pela Administração:

Para a celebração contratual está previsto em Edital a entrega aos estabelecimentos da Rede Estadual de Ensino e a análise laboratorial dos produtos quando necessário e solicitado pela Administração Pública, bem como a confirmação dos quantitativos a serem contratados por meio de dados atualizados do Sistema Merenda.

Após verificação da Matriz de Gerenciamento de Riscos constatou-se que à análise foi médio.

Desse modo, a administração pública deve atentar-se às ações de contingências como:

- A contratada deixar de executar o contrato, a empresa deverá ser notificada para regularização de pendências e cumprimento do contrato;
- Indisponibilidade de recursos financeiros, cortes ou contingência de recursos, a administração deverá buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual;
- Atentar-se ao alinhamento da equipe a respeito da prioridade de cada certame, evitando atrasos na conclusão do processo licitatório.
- A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

Em cumprimento ao Decreto Estadual 10.086/2022 – Art. 649º – VIII, com base nas informações levantadas no estudo técnico preliminar e constatados os riscos, cabe à 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 prevê a contratação de alimentos para a composição de cardápios dos escolares e assim declarando a ser viável a



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 216 de 298

futura contratação, considerando a capacidade da solução descrita alcançar os objetivos desejados e os interesses público e institucional.

XI - Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Atualmente há contratação do Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR) para análise dos itens a serem adquirido contrato nº 44/2019.

XII - Descrição de possíveis impactos ambientais:

A presente aquisição tem a possibilidade de causar impactos ambientais pelo descarte inadequado dos resíduos. Os efeitos ambientais podem ser atenuados por meio de iniciativas tanto individuais quanto coletivas, além da implementação de medidas mitigadoras. Estas incluem a adoção de requisitos que promovam a eficiência no consumo de energia e de outros recursos, bem como a instituição de práticas de logística reversa para a disposição e reciclagem adequada de bens e resíduos, quando aplicável.

Nesse sentido, a empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022, como:

- 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.
- 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.
- Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;
- 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;
- 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;
- 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).

No que diz respeito à execução da Logística Reversa, caso as embalagens dos produtos destinados à alimentação escolar não se enquadrarem nas diretrizes estabelecidas pelo Art. 14 do Decreto Federal nº 10.936/2022, cabe a cada fornecedor contratado decidir sobre a implementação dessa medida. O propósito é assegurar a coleta adequada dos resíduos e embalagens que possam decorrer dos lotes para os quais foram contratados.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

(X) VIÁVEL () INVIÁVEL

Diante de toda a análise desenvolvida, foram atendidos todos os pressupostos no Decreto Estadual 10.086/2022 e da Lei 14.133/2021, a equipe de Planejamento conclui e opina pela viabilidade do prosseguimento do presente protocolo para registro de preço modalidade pregão eletrônico.

Curitiba, xx de xxxxxx de 202x



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Anexo V
Modelo de Edital de Chamada Pública para Credenciamento de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR, torna público que realizará CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO nos seguintes termos:

CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO: Xxxx/202X	Início do Credenciamento: Das xxh00 min do dia xx/0xx/202x Encerramento do Credenciamento: As 17h00 min do dia xx/xx/202x Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.
--	--

1. OBJETO:

A presente CHAMADA PÚBLICA tem por objeto o CREDENCIAMENTO de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual.

1.1 Está disponibilizado na página do Fundepar www.fundepar.pr.gov.br o link de acesso ao Sistema Eletrônico Merenda, indicando a tela para credenciamento permanente de interessados e fornecedores da agricultura familiar de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede estadual.

1.1.1 O presente edital de chamamento público para credenciamento compreende data específica de encerramento para verificação e classificação dos credenciados que reúnem as condições de habilitação, tendo em vista a necessidade de contratação de fornecedores da agricultura familiar, para atendimento à demanda existente.

1.1.2 O cadastramento de interessados será iniciado com a publicação de edital de credenciamento, mediante aviso público no sítio eletrônico oficial do Estado do Paraná e do órgão ou entidade licitante, e o extrato do edital no Diário Oficial do Estado, da União e, em Jornal(ais) Diário de Grande Circulação.

2. VALOR MÁXIMO DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO:

O preço global estimado para o presente credenciamento, com validade de 01 (um) ano, prorrogável até 5 (cinco) anos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022, é de até R\$ 00.000.000,00 (xxxxxx de reais) / ano.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS DO FUNDEPAR:

Gestão/Unidade: 4101 - Gabinete do Secretário
Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares
Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar
Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 218 de 298

4. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:

4.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital de CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e do Decreto nº 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis antes da data de encerramento do período de credenciamento, pelo envio de e-mail para o endereço eletrônico chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os esclarecimentos e impugnações serão respondidos no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data do fechamento do sistema eletrônico de credenciamento. Não será conhecido o pedido se ultrapassado o prazo para sua apresentação.

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 8 das Condições Gerais deste Edital.

5. DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.administracao.pr.gov.br/eProtocolo>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

6. CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA:

6.1 A CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO será regida pela Lei Federal nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, que dispõem sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, pela Lei Federal nº 14.133, de 2021, pelo Decreto nº 10.086, de 2022, bem como as suas devidas alterações e pelo disposto nos demais anexos do edital.

CONDIÇÕES GERAIS DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

1. CRITÉRIO PARA PARTICIPAÇÃO

1.1 É permitida a participação de associações e cooperativas da agricultura familiar, detentoras de CAF/DAP⁴ Jurídica.

1.2 É permitida a participação das associações de pequenos produtores rurais familiares constituídos com o fim de comercializar produtos agropecuários exclusivamente para comercialização institucional, conforme consta na Norma de Procedimento Fiscal nº 031/2015 – Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.

1.3 Como exceção à regra contida no 1.1, é permitida a participação de agricultores familiares individuais que integrem povos e comunidades tradicionais, ou que sejam fornecedores de leite e derivados orgânicos, ou de produtos orgânicos para o município de Piraquara.

1.4 PROPONENTES que possuem filiais devem se cadastrar e elaborar pré-projeto somente com o CNPJ da CAF ou CAF/DAP Jurídica. Em caso de classificação, será permitida a contratação da filial caso a matriz não emita notas fiscais. Neste caso o requisito é realizar o cadastro e ter o CNPJ da matriz e da filial em situação de regularidade no Sistema GMS.

1.5 Os interessados em participar da CHAMADA PÚBLICA devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 01 – DAS CONDIÇÕES DE CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO.

1.6 Não poderão participar desta CHAMADA PÚBLICA pessoas físicas ou jurídicas que:

1.6.1 Tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios,

⁴ Portaria MDA nº 1, de 7 de fevereiro de 2023 - Art. 1º Ficam prorrogados em um ano os prazos de validade das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Ativas, cujos vencimentos estejam compreendidos entre a data da publicação desta portaria e 31 de janeiro de 2024.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 219 de 298

em qualquer esfera da Administração Pública;

1.6.2 Constituíram as pessoas jurídicas que foram apenas 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;

1.6.3 Tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

1.6.4 Não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

1.6.5 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 CHAMADA PÚBLICA 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;

1.6.6 O servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

1.6.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

1.6.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

1.7 A participação nesta CHAMADA PÚBLICA implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

1.8 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

1.9 A Comissão de Análise e Julgamento verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação ou a futura contratação.

1.10 A PROPONENTE assume a responsabilidade por todos os atos e custos deles derivados praticados nos limites de suas atribuições e competências diretamente ou em seu nome no Sistema Eletrônico. O FUNDEPAR não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos, independentemente da condução ou do resultado desta CHAMADA PÚBLICA.

1.11 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico, considerando a disponibilização de ferramentas desenvolvidas especificamente à classificação dos credenciados na chamada pública, dentre os inúmeros critérios a serem observados pela legislação federal, o com acesso gratuito aos interessados.

2. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

O prazo de validade das propostas, após a contratação, será de um ano.

3. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

3.1 Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO é exclusiva para contratação de agricultores familiares detentores de CAF/DAP ou NIS/CadÚnico de povos e comunidades tradicionais, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

4. ANEXOS:

ANEXO I – Cadastro de Proponentes, de Projetos de Vendas e registro de Desistências

(disponível no Sistema Merenda e a ser preenchido pelo proponente)

ANEXO II – Documentos de Habilitação

ANEXO III – Declaração de Atendimento às Exigências Legais, LGPD e Condições de Fornecimento

(disponível no Sistema Merenda e a ser aceita pelo proponente)

ANEXO IV – Guia de Entrega – Formulário Referência

ANEXO V – Declaração de Controle da Qualidade Referente ao Fornecimento de Leite Pasteurizando Integral (a ser anexado no Sistema Merenda pelo proponente)



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 220 de 298

ANEXO VI – Minuta Padrão do Contrato de Fornecimento – Entrega Ponto a Ponto

ANEXO VII – Minuta Padrão do Contrato de Fornecimento – Entrega na Unidade Armazenadora Central

ANEXO VIII – Relação dos Municípios Jurisdicionados aos Núcleos Regionais de Educação

ANEXO IX – Classificação das regiões – IBGE – Mapas

ANEXO X – Escolas nas Ilhas do Litoral Paranaense e de Guaraqueçaba

ANEXO XI - Termo de Referência

ANEXO XII – Manual de Especificação Técnica

CONDIÇÕES DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

1. A REALIZAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO

1.1 A CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO será realizada por meio eletrônico, Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico

<http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.2 A CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO será conduzida pela Comissão de Análise e Julgamento, constituída por meio da Portaria nº 184/2024 Fundepar.

1.3 A Comissão de Análise e Julgamento exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Para acesso ao sistema merenda, os interessados deverão se cadastrar ou renovar o cadastro, no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agriculturafamiliar/>

1.4.1 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade da PROPONENTE, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao FUNDEPAR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

1.5 Cabe à PROPONENTE acompanhar as operações no sistema eletrônico merenda durante o prazo de elaboração de propostas da CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO

2.1 O Sistema Eletrônico Merenda é dividido em cinco módulos, apresentados em telas sequenciais, conforme listado:

2.1.1 Cadastro geral (obrigatório).

2.1.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório para associações e cooperativas);

2.1.3 Cadastro de certificação de agricultores orgânicos ou agroecológicos, quando couber;

2.1.4 Cadastro técnico, quando couber;

2.1.5 Cadastro do pré-projeto de fornecimento (obrigatório).

2.2 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ/CPF/NIS, razão social ou nome, nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

2.3 O cadastro de agricultores associados/cooperados, no caso das associações e cooperativas, é dividido em dois segmentos: detentores de CAF/DAP e associados sem CAF/DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

2.3.1 No quadro “Associados/Cooperados com CAF/DAP”, deve ser inserido o número identificador de cada CAF/DAP (principal e acessória), nome do detentor da CAF/DAP, sexo, município, tipo – assentados, indígenas, quilombolas, faxinalenses e demais agricultores; e subtipo – aquicultor, extrativista, pescador e silvicultor.

2.3.2 No quadro “Associados/Cooperados sem CAF/DAP”, devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem CAF/DAP, sexo, o nº do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e município no qual tem a produção.

2.3.3 O cadastro de associados deve estar em consonância com o extrato da CAF/DAP Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na CAF/DAP Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda. Para a classificação de localidade o Sistema Eletrônico fará a **contabilização somente das CAFs/DAPs Principais.**

2.3.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da CAF/DAP Jurídica emitida pelo MAPA que foi anexado/enviado no prazo de cadastramento.

2.4 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou de base agroecológica deve ser selecionado o nome do associado ou cooperado, conforme prévio cadastro e a Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social – OCS.

2.5 Se o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não for preenchido ou preenchido incorretamente, a categoria “orgânicos ou agroecológicos” não será considerada na classificação, pois a classificação se dá pelo percentual de produtores orgânicos/agroecológicos cadastrados.

2.6 Caso a produção seja convencional, a PROPONENTE deverá proceder ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo III.

2.7 O cadastro no módulo técnico deverá ser realizado no caso de propostas de fornecimento dos itens dos grupos tubérculos (itens minimamente processados), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos, arroz, feijão e farinhas.

2.8 A aprovação dos documentos técnicos permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

2.9 A PROPONENTE deverá declarar o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências previstas no Edital e de sua habilitação e proposta em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

2.10 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a PROPONENTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

3. DO PREENCHIMENTO DO PRÉ PROJETO DE VENDA

3.1 Para elaborar o Pré-Projeto de Fornecimento, a PROPONENTE deve obrigatoriamente fazê-lo no Sistema Eletrônico Merenda.

3.2 As orientações para a confecção do Pré-Projeto de Fornecimento estão descritas no Tutorial do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <https://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamada-Publica>, onde constam as escolas, quantidades, edital, o tutorial para elaboração do pré-projeto, bem como outras informações.

3.3 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

3.3.1 Pré-projeto de Fornecimento: é a intenção de fornecimento da PROPONENTE, que pode ou não ser classificada, de acordo com as exigências e critérios deste Edital.

3.3.2 Projeto Final de Fornecimento: é o projeto de venda integrado pelos municípios e grupos para o qual a PROPONENTE foi classificada, e será emitido pela Administração Pública no ato da convocação para assinatura do contrato.

3.4 Ao inserir o Pré-Projeto no Sistema Eletrônico Merenda, a PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e seus Anexos.

3.5 A PROPONENTE poderá ofertar até 16 (dezesesseis) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XI).

3.6 Os grupos frutas semanais, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos serão ofertados individualmente, e quando ofertados, será obrigatório o atendimento de TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino de cada município.

3.7 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

3.8 Os grupos leite, panificados, suco de frutas, ovos, complementos, iogurte, feijões, arroz, farinhas, grãos e frutas anuais podem ser ofertados escolhendo os estabelecimentos de ensino.

3.9 Durante o período de elaboração do pré-projeto de fornecimento, a PROPONENTE poderá alterá-lo quantas vezes julgar necessário, mas somente será válida após clicar no botão “efetivada”.

3.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

3.11 O sistema merenda ficará aberto para cadastro de pré-projetos de venda por no mínimo 20 dias, conforme preconizado pela legislação do PNAE.

4. CLASSIFICAÇÃO

4.1 A classificação das PROPONENTES será gerada pelo sistema merenda, a partir das pontuações obtidas em cada município e grupo de alimentos, com base nos critérios estabelecidos na Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

4.2 A pontuação das associações e cooperativas como LOCAL será obtida onde a PROPONENTE tiver maior número absoluto de CAFs/DAPs Principais registradas na CAF/DAP Jurídica – município, região imediata ou intermediária, estado ou país.

4.3 A pontuação dos agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual como LOCAL será obtida no município onde a PROPONENTE tem sua produção.

4.4 A pontuação em cada uma das cinco categorias de LOCAL são as seguintes:

4.4.1 Município – **16 pontos**;

4.4.2 Região imediata – **12 pontos**;

4.4.3 Região intermediária – **8 pontos**;

4.4.4 Estado – **4 pontos**;

4.4.5 País – **zero pontos**.

4.4.6 A pontuação será referente a uma das categorias de LOCAL, não sendo cumulativa.

4.4.7 A pontuação como país será obtida no caso de a PROPONENTE não possuir maioria de CAFs/DAPs principais no estado. A pontuação zero não elimina a PROPONENTE.

4.5 A pontuação como TIPO - assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses, será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:

4.5.1 Associações e cooperativas: mais de 50% de CAFs/DAPs Principais de assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, faxinalenses – **2 (dois) pontos**;

4.5.2 Agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual na condição de assentado da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola e faxinalense – **2 (dois) pontos**;

4.6 A pontuação como TIPO - produtores orgânicos e agroecológicos e alimentos livres de transgênicos será obtida onde a PROPONENTE apresentar as seguintes condições:

4.6.1 Associações e cooperativas: mais de 10% de detentores de CAFs/DAPs Principais com certificação orgânica – **1 (um) ponto**;

4.6.2 Agricultores familiares com NIS/CadÚnico/CAF individual com certificação orgânica – **1 (um) ponto**;

4.6.3 Possuir grupos de alimentos integrados por alimentos livres de transgênicos – **0,5 (meio) ponto**.

4.7 Não haverá prioridade entre assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e faxinalenses, exceto nos casos de oferta de povos indígenas para atendimento de estabelecimentos de ensino indígena, que terão prioridade sobre os outros.

4.8 No caso de empate entre PROPONENTES categorizados como assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, quilombolas e faxinalenses, terão prioridade as com maior porcentagem de CAFs/DAPs PRINCIPAIS de assentados da reforma agrária, quilombolas, indígenas ou faxinalenses.

4.9 No caso de empate entre PROPONENTES caracterizados como orgânicos e agroecológicos, terão prioridade as com maior porcentagem de CAFs/DAPs principais com certificação orgânica.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 223 de 298

4.10 Em caso de empate geral, terão prioridade as PROPONENTES representantes de grupos formais (associações e cooperativas) sobre os fornecedores individuais, e estes sobre cooperativas centrais da agricultura familiar.

4.11 Em caso de empate entre fornecedores individuais, terão prioridade as mulheres.

4.12 Persistindo o empate, serão classificadas as PROPONENTES com maior índice de CAFs/DAPs principais no município proposto, desde que o índice seja superior a 5% do total de CAFs/DAPs principais.

4.13 Persistindo o empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior porcentagem de CAFs/DAPS totais, conforme índice contido no extrato atualizado da CAF/DAP Jurídica.

4.14 Persistindo o empate, terão prioridade as PROPONENTES com maior número de mulheres associadas com CAF/DAP.

4.15 Persistindo o empate após todos os critérios anteriores de desempate, será realizado sorteio para definição do fornecimento, ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos grupos de alimentos e/ou municípios.

4.16 Os grupos de alimentos e/ou alimentos produzidos em localidade diferente da pontuação de LOCALIDADE obtida na classificação poderão ser reclassificados caso a origem do produto seja de outro estado.

4.17 A pontuação obtida será divulgada por município, grupo e PROPONENTE no endereço eletrônico <https://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamada-Publica>

4.18 A comissão de análise e julgamento realizará a conferência dos dados cadastrados e a documentação anexada, inerentes a geração de pontuação (CAF/DAP Jurídica, lista de associados, certidões de produtores orgânicos e de base agroecológica, comprovação de alimento livre de transgênico, condição de comunidade faxinalense), e dos documentos de habilitação, realizando diligências quando necessário.

4.19 Será classificada a PROPONENTE que obtiver maior pontuação, atender as condições e tiver aprovados os documentos de habilitação.

4.20 O sistema eletrônico merenda ordenará, automaticamente, os PROPONENTES classificados por município e grupo de alimento.

5 ETAPAS DE CLASSIFICAÇÃO E DESISTÊNCIAS

5.1 Após o prazo de elaboração de propostas, envio dos documentos de habilitação e análise pela Comissão de Análise e Julgamento, a classificação terá as seguintes etapas:

5.1.1 Primeira classificação contendo a pontuação de cada proponente por município e grupo ofertado.

5.1.2 Registro da desistência espontânea, que poderá ser parcial ou total, por grupo e ou município proposto.

5.1.3 Registro de desistência compulsória caso o valor máximo por DAP OU CAF ultrapasse os 40 mil/DAP ou CAF/ano.

5.1.4 Segunda classificação.

5.1.5 Abertura de prazo para interposição de recurso administrativo.

5.1.6 Terceira classificação, caso algum recurso administrativo seja deferido.

5.1.7 Registro da segunda etapa de desistência espontânea, caso ocorra a terceira classificação.

5.1.8 Classificação final.

5.2 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências, quando do momento recursal, para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

5.3 A prioridade de contratação será embasado nas normativas da Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014), priorizando a compra de alimentos perecíveis, a necessidade nutricional dos alunos, a composição diversificada dos cardápios, hábito alimentar dos alunos, orçamento disponível, adequação ao custo unitário da porção do grupo, a universalidade e igualdade do atendimento, os itens cujo fornecimento se dá exclusivamente pela agricultura familiar, tendo como grupos prioritários, nesta ordem: frutas semanais, hortaliças, legumes, tubérculos, temperos, panificados, frutas anuais, e demais grupos de forma igualitária.

5.4 O limite do valor por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora - R\$ 40.000,00 (quarenta mil



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 224 de 298

reais) - ano civil, será calculado automaticamente pelo Sistema Eletrônico Merenda, utilizando-se da seguinte referência: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de CAF/DAP PRINCIPAL inscritos na CAF/DAP jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.

5.5 Após a contratação caberá à cooperativa e/ou associação a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, o que não impede que as autoridades competentes fiscalizem o cumprimento da norma.

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 Os documentos para habilitação contábil, fiscal e jurídica poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), conforme listado no Anexo II.

6.2 As PROPONENTES que não estiverem com o cadastro regular conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis, contados da data de publicação da classificação, para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio eletrônico para o endereço: chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os documentos de habilitação constam no Anexo II.

6.4 Os documentos para habilitação técnica (CAF ou CAF/DAP Jurídica, Lista de cooperados, certificado de produção orgânica, licenças sanitárias e afins, certidão de registro de inspeção e afins) deverão ser apresentados exclusivamente por meio de sistema eletrônico.

6.5 A aprovação da documentação técnica poderá ser verificada no sistema eletrônico merenda, e em caso de aprovação parcial ou reprovação, dentro do prazo de análise documental, o proponente poderá efetuar a regularização.

6.6 Será declarada inabilitada e/ou desclassificada a PROPONENTE que deixar de atender a alguma exigência deste Edital ou apresentar declaração, proposta ou documentação que não preencha os requisitos legais, inclusive o envio em desacordo com o prazo definido em Edital.

6.7 Poderão ser remetidos, por iniciativa do proponente ou mediante solicitação da Comissão, documentos complementares ou retificadores afetos à sua proposta ou habilitação, no prazo de 5 dias após solicitado pela Comissão. Ultrapassado o prazo somente serão aceitos documentos para atualização, em casos em que a validade dos documentos encaminhados tenha expirado após a data de recebimento, ou para o esclarecimento de dúvidas ou manifestos erros materiais.

6.8 Transcorrido o prazo, não será considerado, para fins de classificação e habilitação, o envio da proposta, documentos de habilitação ou qualquer outro, ressalvada a hipótese do item anterior, sendo declarada, pela Comissão de Análise e Julgamento, se for o caso, a inabilitação e/ou desclassificação da PROPONENTE e convocado o próximo classificado.

6.9 A documentação será analisada no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, prorrogável, se autorizado pela autoridade competente, por igual período por uma única vez. Decorridos os prazos para a análise, caso o julgamento do pedido de credenciamento não tenha sido concluído, o agente de contratação ou da comissão especial de credenciamento terá o prazo de 2 (dois) dias úteis para decidir.

7. DESCRITIVO DO PROJETO DE VENDA

7.1 O projeto de venda será gerado automaticamente pelo sistema eletrônico merenda, e conterá os dados da proponente, os municípios e grupos ofertados, quantidades e valores totais.

8. OS RECURSOS

8.1 Caberá recurso, com efeito suspensivo, nos casos de habilitação ou inabilitação no cadastramento para o credenciamento, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação do resultado.

8.2 Os recursos serão recebidos por meio eletrônico e serão dirigidos à autoridade máxima do órgão ou entidade contratante por intermédio da comissão especial de credenciamento designada, o qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informados.

8.3 A autoridade máxima, após receber o recurso e a informação da comissão especial de credenciamento designada, proferirá, também no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a sua decisão, devendo promover a sua respectiva publicação.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 225 de 298

8.4 Qualquer PROPONENTE poderá manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de habilitação e classificação, possuindo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação das razões recursais após classificação, dirigindo-o à comissão especial de credenciamento designada. A manifestação deverá ocorrer por meio eletrônico em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

8.4.1 Os demais PROPONENTES ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, por meio das opções acima.

8.5 A não apresentação das razões recursos no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

8.6 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 pela PROPONENTE, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

8.7 Os autos do processo de CHAMADA PÚBLICA poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

8.8 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento, sendo o efeito suspensivo até sua análise de mérito e definição do resultado.

8.9 A Comissão especial de credenciamento poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.10 A autoridade máxima, após receber o recurso e a informação da comissão especial de credenciamento designada, proferirá, também no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a sua decisão, devendo promover a sua respectiva publicação.

9. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1 Examinada a regularidade e a habilitação da PROPONENTE vencedora, o procedimento da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO será encaminhado pela Comissão de Análise e Julgamento à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

9.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

9.3 O resultado do credenciamento será publicado no Diário Oficial do Estado, da União e divulgado no órgão na página do Fundepar.

10. DESCRENCIAMENTO

10.1 Os fornecedores credenciados poderão a qualquer tempo solicitar seu descredenciamento mediante o envio de solicitação escrita ao Fundepar, devendo a resposta ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

10.2 O não cumprimento das disposições deste edital e da Lei Federal nº 14.133/2021 poderá acarretar o descredenciamento ao credenciado, sem prejuízo da aplicação de eventuais sanções

10.2.1 O descredenciamento será cabível em função de fatos que ensejem o comprometimento das condições de habilitação e que sejam insanáveis ou não tenham sido sanados no prazo assinalado pelo Fundepar, bem como em razão de desvios de postura profissional ou situações que possam interferir negativamente nos padrões éticos e operacionais de execução dos serviços contratados.

10.3 O pedido de descredenciamento não desincumbe o credenciado ao cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades a eles atreladas, cabendo em casos de irregularidade na execução do serviço a aplicação das sanções definidas a que se refere o art. 242 do Decreto nº 10.086/2022.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O Credenciado não garante sua efetiva contratação pelo Fundepar.

11.2 O credenciado será notificado para assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 226 de 298

11.3 Para a assinatura do contrato, o credenciado deverá estar cadastrado 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 PROPONENTE durante a vigência do contrato.

11.4 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.

11.5 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.

11.6 No campo Informações Complementares/Dados Adicionais da nota fiscal deve constar o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”**⁵.

11.7 Se o credenciado não apresentar as condições de habilitação ou se recusar a assinar o contrato, a Administração Pública poderá, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, convocar os remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nos termos da legislação vigente.

11.8 A recusa injustificada do credenciado ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.9 Caso não haja proposta classificada para atendimento de municípios/escolas, em respeito às diretrizes da Universalidade e Igualdade preconizadas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, a Comissão de Análise e Julgamento poderá convocar proponentes credenciadas em municípios/regiões do entorno dos locais sem proposta, verificando o interesse e a possibilidade de fornecimento aos municípios/escolas sem oferta, mantidas as regras previstas neste Edital.

11.10 A entrega, o recebimento do objeto da CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

11.11 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 pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x 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:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

11.12 Os valores contratados são estimados, podendo sofrer alterações durante a execução do contrato em virtude da necessidade de ajustes que possam ocorrer nas quantidades, nos períodos e frequência de entregas, em razão da abertura ou eventual fechamento de escolas, ingresso ou saída de alunos, ampliação ou redução do número de refeições, qualidade e aceitabilidade dos gêneros entregues, alteração do calendário escolar, entre outros, incluindo-se motivos de força maior.

11.13 O valor contratado, por ser estimado, não necessariamente será executado em sua totalidade.

11.14 A quantidade contratada deverá ser executada em sua totalidade, exceto se os itens fornecidos forem os com preço acima da média, e por conseguinte o valor máximo do contrato fique em risco de ultrapassado.

11.15 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período (contidos nas Guias de Entrega), com os valores

⁵ Resolução CD/FNDE nº 006/2020 - Art. 52, Parágrafo Único.

unitários contidos na Tabela de Preços vigente. Serão aceitas diferenças de até R\$ 0,10 (dez centavos de reais) entre as notas fiscais e a somatória das guias de remessa que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e resultem em diferentes valores calculados automaticamente pelo sistema da SEFA, quando da multiplicação das quantidades totais e valor unitário do produto no momento da emissão da nota fiscal eletrônica.

11.16 As contratadas que aderirem ao sistema de emissão eletrônica de guias de entrega por meio do Sistema Eletrônico Merenda terão ao final de cada mês o rascunho da nota fiscal a ser emitida, gerado eletronicamente, com valores previamente calculados conforme as entregas realizadas e lançadas no Sistema Merenda.

11.17 Caso não ocorra a convocação de todos os credenciados para o fornecimento de todos os grupos de alimentos, serão providas por meio de sorteio por objeto a ser contratado, de modo que seja distribuída por padrões estritamente impessoais e aleatórios, que formará uma lista para ordem de chamada para a execução de cada objeto, observando-se sempre o critério de rotatividade e os seguintes requisitos:

11.17.1 As credenciadas serão chamadas para executar o objeto de acordo com sua posição na lista de classificação por grupo e município.

11.17.2 A credenciada só será chamada para executar novo objeto após as demais credenciadas que já estejam na lista forem chamadas;

11.17.3 O prazo mínimo de antecedência para a comunicação da realização da sessão do sorteio ou da convocação de todas as credenciadas será de 3 (três) dias úteis.

11.17.4 A credenciada que se declarar impedida de atender às demandas deverá solicitar seu descredenciamento em até 1 (um) dia útil antes do início da sessão de sorteio, sendo seu deferimento automático.

11.17.5 Não há óbice que ao se descredenciar a interessada, em momento oportuno, requeira novo credenciamento para o mesmo ou outro objeto a ser contratado.

11.17.6 É condição indispensável para a participação na sessão de sorteio ou para atender à convocação geral que as credenciadas estejam cumprindo as condições de habilitação do credenciamento, podendo o agente de contratação ou a comissão especial de credenciamento designada exigir da credenciada a comprovação documental do atendimento das exigências de habilitação previstas neste edital.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 O prazo de vigência será de até 01 ano, prorrogável por até 5 anos, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 A PROPONENTE e a contratada que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 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 PROPONENTE ou contratante.

13.4.1 A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 228 de 298

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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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 É facultado a comissão de análise e julgamento a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.3 A PROPONENTE é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Comissão ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

14.4 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação da PROPONENTE.

14.5 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.

14.6 As PROPONENTES encaminharão os documentos exigidos nesta CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO eletrônico. A Comissão de Análise e Julgamento, se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

14.7 A comissão de análise e julgamento 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.

14.8 A realização da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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.

14.9 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.

ANEXO I

CADASTRO DE PROPONENTES, DE PROJETOS DE VENDA

E REGISTRO DE DESISTÊNCIAS



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 229 de 298

1. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA

1.1 Para que seja possível a elaboração do Pré-projeto de Fornecimento, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <http://www.merenda.pr.gov.br/merenda/agricultorafamiliar/>

1.2 O Sistema Eletrônico Merenda é dividido em cinco módulos, apresentados em telas sequenciais, conforme listado:

1.2.1 Cadastro geral (obrigatório).

1.2.2 Cadastro de agricultores associados/cooperados (obrigatório);

1.2.3 Cadastro de certificação de agricultores orgânicos ou agroecológicos, quando couber;

1.2.4 Cadastro técnico, quando couber;

1.2.5 Cadastro do Pré-projeto de Fornecimento (obrigatório).

1.3 Para efetuar o cadastro geral, devem ser registrados o CNPJ ou CPF ou NIS, nome ou razão social (nome por extenso e sigla), nome do representante legal, endereço, telefones e e-mail;

1.4 O cadastro de agricultores associados/cooperados no caso de associações e cooperativas é dividido em dois segmentos: detentores de CAF/DAP e sem CAF/DAP, sendo cadastrado nesse último caso o CPF do associado.

1.4.1 No quadro “Associados/Cooperados com CAF/DAP”, deve ser inserido o número identificador de cada CAF/DAP (principal e acessória), nome do detentor da CAF/DAP, sexo, município, tipo – assentados, indígenas, quilombolas, faxinalenses e demais agricultores; e subtipo – aquicultor, extrativista, pescador e silvicultor.

1.4.2 No quadro “Associados/Cooperados sem CAF/DAP”, devem ser digitados os nomes dos associados ou cooperados sem CAF/DAP, sexo, o nº do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e município no qual reside.

1.4.3 O cadastro de associados deve estar em consonância com o extrato da CAF ou CAF/DAP Jurídica atualizada, anexada no sistema eletrônico ou enviada em meio físico. TODOS os associados/cooperados relacionados na CAF ou CAF/DAP Jurídica devem ser cadastrados no Sistema Merenda. Para a classificação de localidade o Sistema Eletrônico fará a contabilização somente das CAFs/CAF/DAPs PRINCIPAIS.

1.4.4 Em caso de divergência, serão considerados válidos os dados do extrato da CAF ou CAF/DAP Jurídica emitida pelo MAPA anexado/enviado no prazo de cadastramento.

1.5 Para efetuar o cadastro de certificação orgânica ou de base agroecológica deve ser selecionado o nome do associado ou cooperado conforme prévio cadastro e a Certificadora ou Sistema Participativo de Garantia ou Organização de Controle Social – OCS.

1.6 Se o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não for preenchido ou preenchido incorretamente, a categoria “orgânicos ou agroecológicos” não será considerada na classificação, pois a classificação se dá pelo percentual de produtores orgânicos/agroecológicos cadastrados.

1.7 Caso a produção seja convencional, o cadastro de certificação orgânica ou agroecológica não deve ser preenchido, limitando-se a PROPONENTE ao aceite do Termo de Concordância de Uso de Agrotóxicos dentro dos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos e Não Uso de Agrotóxicos Não Permitidos, no Sistema Eletrônico Merenda, cujo modelo encontra-se no Anexo III

1.8 O cadastro no módulo técnico se estiver regular, permite a emissão da Certidão de Regularidade Técnica – CRT, a qual substitui a apresentação da documentação técnica na forma física durante a fase de habilitação.

1.9 Para o cadastro técnico será solicitada a documentação dos produtos minimamente processados e processados, conforme a regulamentação própria de cada produto.

1.10 O uso e sigilo da senha de acesso ao sistema eletrônico são de inteira e exclusiva responsabilidade da PROPONENTE, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao FUNDEPAR, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

1.11 A PROPONENTE deverá declarar o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências previstas no Edital e de sua habilitação e proposta em campo próprio do Sistema Eletrônico Merenda.

1.12 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a PROPONENTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicável.

1.13 Durante o período de elaboração do pré-projeto de fornecimento, a PROPONENTE poderá alterá-lo quantas vezes julgar necessário, mas somente será válida após clicar no botão “efetivada”.

1.14 A PROPONENTE deverá acompanhar as comunicações oriundas do sistema eletrônico durante todo o período da Chamada Pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, desclassificação ou inabilitação diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

1.15 A PROPONENTE assume a responsabilidade por todos os atos e custos deles derivados praticados nos limites de suas atribuições e competências diretamente ou em seu nome no Sistema Eletrônico, ainda que ocorra eventual desconexão. O FUNDEPAR não será responsável, em nenhum caso, pelos custos de tais procedimentos, independentemente da condução ou do resultado desta Chamada Pública.

1.16 A Companhia de Tecnologia da Informação e Comunicação do Paraná (CELEPAR) atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

2. CADASTRO DE PRÉ-PROJETO DE FORNECIMENTO

2.1 O período para cadastro dos Pré-projetos de Fornecimento será das **09h00 do dia 01/08/2024 até às 17h00 do dia 21/08/2024**.

2.2 Para elaborar o Pré-projeto de Fornecimento, a PROPONENTE deve obrigatoriamente fazê-lo no Sistema Eletrônico Merenda.

2.3 As orientações para a confecção do Pré-projeto de Fornecimento estão descritas no Tutorial do Sistema Eletrônico Merenda, disponível no endereço eletrônico <<https://www.fundepar.pr.gov.br/Pagina/Chamada-Publica>>, onde constam as escolas, quantidades, edital, o tutorial para elaboração do Pré-projeto, bem como outras informações.

2.4 Para fins deste Edital diferenciam-se dois termos:

2.4.1 Pré-projeto de Fornecimento: é a intenção de fornecimento da PROPONENTE, que pode ou não ser classificada, de acordo com as exigências e critérios deste Edital.

2.4.2 Projeto Final de Fornecimento: é o projeto de venda integrado pelos municípios e grupos para o qual a PROPONENTE foi classificada, e será emitido pela Administração Pública no ato da convocação para assinatura do contrato.

2.5 Ao inserir o Pré-projeto no Sistema Eletrônico Merenda, a PROPONENTE confirma o pleno conhecimento dos documentos anteriormente citados e das exigências e características de fornecimento previstas neste Edital e seus Anexos.

2.6 A PROPONENTE poderá ofertar até 16 (dezesesseis) grupos de alimentos, conforme dispõe o Termo de Referência (Anexo XI).

2.7 Os grupos frutas semanais, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos serão ofertados individualmente, e quando ofertados, será obrigatório o atendimento de TODOS os estabelecimentos estaduais de ensino de cada município.

2.8 São exceções à obrigatoriedade prevista no item anterior os municípios de Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos Pinhais.

2.9 Os grupos leite, panificados, suco de frutas, ovos, complementos, iogurte, feijões, arroz, farinhas, grãos e frutas anuais podem ser ofertados escolhendo os estabelecimentos de ensino.

3. CADASTRO NO SISTEMA ELETRÔNICO DE GESTÃO DE MATERIAIS E SERVIÇOS (GMS)

3.1 As PROPONENTES que tiverem cadastro regular no Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) não precisarão apresentar a documentação fiscal/Trabalhista, contábil e jurídica na habilitação, que será substituída pelo Certificado de Regularidade Cadastral gerado pelo GMS.

3.2 Para que seja possível a emissão do **Certificado de Regularidade Cadastral pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS)**, é necessário que a PROPONENTE efetue ou renove o cadastro junto ao Sistema GMS. Para efetuar o cadastro ou renovação, a PROPONENTE deverá acessar a página eletrônica “**Compras Paraná**”, <http://www.comprasparana.pr.gov.br/>, onde se encontra disponível o formulário eletrônico, assim como consulta à documentação necessária.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 231 de 298

3.3 A comprovação do cadastro se dará por meio da emissão do documento Certidão de Regularidade Cadastral (CRC) do Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS), pela Secretaria de Estado de Administração e Planejamento (SEAP). Caso existam pendências no cadastro a Certidão não será emitida e a proponente não será contratada.

3.4 O cadastro no Sistema de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) é obrigatório na fase de contratação e pagamento dos fornecedores contratados.

3.5 Mais informações sobre o Sistema GMS podem ser obtidas no endereço: <https://www.administracao.pr.gov.br/Compras>.

3.6 Em caso de dúvidas ou dificuldades de acesso ao GMS, os esclarecimentos podem ser solicitados no endereço de e-mail: gms-cle@seap.pr.gov.br ou pelos telefones (41) 3313-6446 / 3313- 6410 / 3313-6411 / 3313-6412 / 3313-6433.

4. REGISTRO DE DESCADASTRAMENTO

4.1 Após a classificação, as solicitações de descadastramento deverão ser registradas no Sistema Eletrônico Merenda, selecionando o descadastramento por município e/ou grupo de alimentos.

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. HABILITAÇÃO – REGRAS GERAIS

1.1 Os documentos apresentados nesta Chamada Pública para Credenciamento deverão:

a) Estar em nome da PROPONENTE, e quando couber, em nome de associados, cooperados ou terceirizados, desde que comprovado o vínculo.

b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor na data de apresentação.

c) **Digitalizados e anexados** ao Sistema GMS e Sistema Eletrônico Merenda;

1.2. As PROPONENTES que obtiverem a maior pontuação por município e grupo de alimentos deverão apresentar a documentação referente à habilitação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado da classificação.

1.3 A habilitação contábil, fiscal e jurídica referente à listagem dos itens 1 e 2 deste anexo poderá ocorrer mediante a apresentação do Certificado de Regularidade Cadastral (CRC) emitido pelo Sistema Eletrônico de Gestão de Materiais e Serviços (GMS) ou por meio digital encaminhado ao e-mail de encaminhamento dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.4 A habilitação técnica poderá ocorrer mediante emissão do Certificado de Regularidade Técnica (CRT), gerado no Sistema Eletrônico Merenda, ou por meio digital encaminhado ao e-mail de encaminhamento dos documentos à Comissão de Análise e Julgamento da Chamada Pública.

1.5 Na eventualidade de irregularidade ou falta de documentação no cadastro técnico registrado eletronicamente no Sistema Merenda, o proponente será informado sobre a pendência, para que seja regularizada até a data solicitada.

1.6 A relação da documentação de habilitação está descrita no item 2.

1.7 Os Certificados de Registro Cadastral (GMS e Sistema Merenda) substituem os documentos de habilitação enumerados nos itens 2 e 3 neste Edital.

1.8 A PROPONENTE que apresentar documentação em desacordo com este Edital, sem prejuízo das demais sanções nele previstas, será inabilitado.

1.9 Toda a documentação de habilitação deverá estar vigente na data de sua apresentação, observando os respectivos prazos de validade.

1.9.1 Os documentos que não indicam a validade, serão considerados válidos desde que a data de emissão seja inferior a 90 (noventa) dias da data do credenciamento.

1.10 Na fase de cadastramento, o sistema eletrônico solicitará, quando couber, que sejam anexados documentos digitalizados no Sistema Eletrônico Merenda, de acordo com o tipo de alimento proposto.

1.11 Os Anexos ou declarações terão por objetivo a comprovação de requisitos estabelecidos no Edital;

1.12 A não apresentação dos anexos ou cópias no tempo fixado ou a sua apresentação de modo incompleto ou defeituoso, poderá acarretar a habilitação parcial da proponente ou até a recusa do Pré-projeto de Fornecimento;

1.13 Visando permitir uma rápida visualização, minimizando a possibilidade de falhas na abertura dos arquivos, é recomendado que estes sejam salvos e anexados com a extensão PDF.

1.14 Para efeito de habilitação, a Comissão de Análise e Julgamento poderá, a qualquer tempo, consultar outros órgãos oficiais para averiguação das informações registradas.

2. HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL/TRABALHISTA E ECONÔMICO-FINANCEIRA E DEMAIS DECLARAÇÕES

A listagem de documentos necessários para habilitação jurídica, fiscal/trabalhista e econômico-financeira de apresentação obrigatória a todos os classificados é a seguinte:

2.1 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Estatuto Social da PROPONENTE registrado na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações.

b) Prova dos administradores em exercício (Ata de posse da atual diretoria da PROPONENTE, registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações).

c) Cédula de identidade (RG) e Cadastro de Pessoa Física (CPF) da diretoria da PROPONENTE.

d) Alvará de funcionamento;

e) Cadastro nacional da agricultura familiar – CAF ou Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou NIS/CadÚnico, no caso de povos e comunidades tradicionais⁶.

⁶ Foi desconsiderado o prazo de emissão de no máximo 60 dias para as DAPs em razão do contido na Portaria MDA 1/2023, expedida pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), que prorrogou o prazo



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



2.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa a Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei Federal nº 12.440 de 07/07/2011.
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais.
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais.
- f) Certidão negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União;
- g) Prova de Inscrição Estadual para emissão de Nota Fiscal de Venda;

2.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) 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 do credenciamento;
- a.1) para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do credenciado;
- a.2) os documentos exigidos na alínea “a” serão limitados ao último exercício no caso de a cooperativa/associação sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- a.2.1) as cooperativas/associações 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.

Obs. 1: A documentação listada nos itens acima pode ser substituída pela Certidão de Registro Cadastral, emitida pelo Sistema GMS.

Obs. 2: As PROPONENTES que forem classificadas por grupo de alimentos e municípios e não estiverem com os cadastros regulares conforme previsto no item anterior terão 05 (cinco) dias úteis para apresentar a documentação de HABILITAÇÃO em meio eletrônico para o endereço: chamadapublica@fundepar.pr.gov.br. Os documentos de habilitação constam no Anexo II.

3. HABILITAÇÃO TÉCNICA

- 3.1 Os documentos para habilitação técnica, obrigatórios nos casos de classificação de itens dos grupos tubérculos (itens abóbora, mandioca e palmito), panificados, doce em pasta, suco/polpa, leite, iogurte, ovos, grãos, arroz, feijão e farinhas estão relacionados no Quadro abaixo.
- 3.2 A documentação técnica pode ser inserida no Sistema Eletrônico Merenda, e neste caso não será necessária ser apresentada em meio físico.
- 3.3 A licença sanitária pode estar em nome da associação, da cooperativa, da cozinha comunitária, do agricultor associado ou terceirizada.
- 3.4 **Não é permitida a terceirização** de processos dos grupos **legumes, tubérculos, panificados e do grupo complementos, o item doce em pasta**, bem como de todos os grupos para oferta na **região intermediária, estado e país**.

Documentos técnicos de Habilitação		
GRUPO	ITEM	DOCUMENTOS
TUBÉRCULOS	Abóbora e mandioca descascadas, picadas, a vácuo	· Licença Sanitária · Imagem do rótulo frente e verso
	Palmito de pupunha picado e congelado	
PANIFICADOS	Pão caseiro	

de validade das Declarações de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP/PRONAF) em um ano, cujos vencimentos estejam compreendidos até 31 de janeiro de 2024.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



COMPLEMENTOS	Chá mate tostado	· Imagem do rótulo frente e verso
	Café em pó	
		· Contrato de terceirização do empacotamento*
	Doce em pasta	· Licença Sanitária
	Biomassa de banana	
		· Imagem do rótulo frente e verso
SUCOS E POLPA DE FRUTA	Suco integral	· Comprovante de Registro no Serviço de Inspeção Vegetal do MAPA
	Polpa de fruta congelada	
		· Imagem do rótulo frente e verso
		· Contrato de terceirização*
		· Orgânicos ¹ : Observar item 5
	Fruta congelada	· Imagem do rótulo frente e verso
LEITE	Leite pasteurizado	· Certificado de Registro no Serviço de Inspeção ²
		· Declaração de controle da qualidade referente ao fornecimento e à distribuição de leite pasteurizado integral (Anexo V).
		· Imagem do rótulo frente e verso
		· Contrato de terceirização*
IOGURTE	Iogurte	· Certificado de Registro no Serviço de Inspeção ²
	Bebida láctea	
		· Imagem do rótulo frente e verso
		· Contrato de terceirização*
OVOS	Ovo de galinha	· Título de Registro ou de Relacionamento do Produto (atualizado no SIF e emitido pelo DIPOA)
		· Contrato de terceirização*
ARROZ	Arroz polido	· Imagem do rótulo frente e verso
	Arroz parboilizado	
FEIJÃO	Feijão carioca	· Contrato de terceirização do empacotamento*
	Feijão preto	
GRÃOS	Milho pipoca	
	Canjica	
FARINHAS	Farinha de milho biju	
	Farinha de mandioca	
	Farinha de trigo	
	Fubá	

*Terceirização será permitida somente para atendimento até a região imediata.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 235 de 298

² Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal - SIF, ou no Serviço de Inspeção Estadual do Paraná – SIP ou no Serviço de Inspeção Municipal – SIM (ofertado apenas para entregas nas escolas localizadas dentro dos limites do município de emissão do SIM), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários - SISBI/SUASA, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária no Estado do Paraná – SUASA/SUSAF PR E Selo Arte. RÓTULO (imagem frente e verso). Contrato de terceirização. Sistema unificado de atenção a sanidade agropecuária no estado do Paraná SUASA-SUSAF-PR, foi instituído pelo decreto estadual nº 4.229/2020, sendo que os estabelecimentos registrados no SUSAF-PR, terão livre comércio de seus produtos no estado do Paraná.

3.5 Em casos de terceirização do beneficiamento/abate/empacotamento, apresentar Contrato de Terceirização com firma reconhecida e registrado em cartório, devendo constar cláusula de que a matéria prima é proveniente do PROPONENTE.

3.5.1 A terceirização de grupos ou itens, realizada com detentores de CAF/DAP, terá prioridade sobre aquela realizada com empresas.

4. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES INTEGRANTES DE COMUNIDADES TRADICIONAIS FAXINALENSES.

4.1 Os documentos para habilitação de PROPONENTES integrantes de comunidades tradicionais faxinalenses são:

- a) Certidão Coletiva de Auto Reconhecimento como Comunidade Tradicional Faxinalense de cada associado nesta condição.
- b) Parecer do Conselho Estadual de Povos e Comunidades Tradicionais, atestando que o agricultor familiar se enquadra nesta categoria.
- c) Estatuto da PROPONENTE em que conste um artigo que informe que integra associados pertencentes a comunidade faxinalense (no caso de associações e cooperativas).
- d) Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como comunidade tradicional faxinalense.

5. HABILITAÇÃO DE PROPONENTES COM ASSOCIADOS OU PRODUÇÃO COM CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS E LIVRE DE TRANSGÊNICOS.

5.1 Os documentos obrigatórios para habilitação de PROPONENTES com certificação de alimentos orgânicos e agroecológicos ou livre de transgênicos são:

5.1.1 Certificado de Produtor Orgânico, fornecida por Certificadora Oficial ou Sistema Participativo de Garantia (SPG), com lista de produtores; ou Cópia do Termo de Compromisso com a Garantia da Qualidade Orgânica (comprovação de Vínculo a uma Organização de Controle Social (OCS), estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, regulamentado pela Lei nº 10.831/2003 e Decreto 6.323/2007.

5.1.2 Certificado de Processamento Orgânico da Unidade Processadora no caso do grupo sucos, contendo obrigatoriamente menção à certificação de processamento de polpa de frutas.

5.1.3 Estes documentos são obrigatórios somente para os classificados como produtor orgânico e agroecológico.

5.2 A rotulagem de alimentos livres de transgênicos deverá demonstrar ausência do símbolo de transgenia.

6 DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO.

6.1 Os documentos que declaram condições de habilitação inerentes a presente Chamada Pública devem ser aceitos por meio de registro no Sistema Eletrônico Merenda durante a elaboração do Projeto de Venda, os quais estão transcritos no Anexo III.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 236 de 298

7. ORIENTAÇÕES GERAIS

7.1 A Comissão de Análise e Julgamento poderá solicitar parecer de técnicos integrantes do quadro de pessoal do FUNDEPAR, SEAB, SEAP, SESA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para dirimir eventuais dúvidas sobre a documentação.

7.2. É facultada à Comissão de Análise e Julgamento a prorrogação do prazo para recebimento de documentos faltantes, que será de até 5 dias úteis.

7.3. Ao final da classificação, o Sistema Eletrônico Merenda irá calcular o valor do atendimento individual de venda, que não pode ultrapassar o limite de R\$40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/Entidade Executora, no mesmo ano civil, utilizando-se, para tanto, da seguinte referência:

Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores detentores de CAFS/DAPS PRINCIPAIS inscritos na CAF ou CAF/DAP Jurídica x R\$ 40.000,00 x tempo contrato.

7.4. No caso em que o limite seja ultrapassado caberá à PROPONENTE registrar a desistência de grupos e/ou municípios, até que se atinja o limite máximo, gerando-se, neste caso, novo Projeto Final de Fornecimento.

7.5. Após contratação caberá à cooperativa e/ou associação a responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda, o que não impede que as autoridades competentes fiscalizem o cumprimento da norma.

ANEXO III

**DECLARAÇÕES DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS, LGPD E CONDIÇÕES DE
FORNECIMENTO**



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 237 de 298

1. DECLARAÇÕES A SEREM REGISTRADAS NO SISTEMA ELETRÔNICO MERENDA:

1.1 Inexistência de Fato Impeditivo - declara o pleno conhecimento, anuência e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital da presente Chamada Pública

1.2 Não Utilização de Mão de Obra de Menores - declara 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.

1.3 Autenticidade - declara, para fins de direito, conforme artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e documentos apresentados para a participação na Chamada Pública são verdadeiros e autênticos.

1.4 Atendimento aos Requisitos do Decreto Estadual nº 2.485/2019 - declara que não incide em nenhuma das situações impeditivas à contratação, indicadas no Decreto Estadual nº 2.485/2019, que veda o nepotismo nos órgãos e entidades estaduais nas contratações e convênios ou instrumentos equivalentes, celebrados pela Administração Pública do Estado do Paraná. Declara, ainda, que nenhum funcionário da empresa possui qualquer tipo de impedimento em relação ao descrito no art. 6º, inc. I, do referido Decreto.

1.5 Declaração de Origem de Produtos - declara que os gêneros alimentícios a serem entregues são cultivados e produzidos pelos cooperados/associados.

1.6 Declaração de Respeito ao Limite Individual de Venda por CAF/DAP Familiar - declara que se responsabiliza pelo respeito ao limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar, que é o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por CAF/DAP PRINCIPAL/Ano/Entidade Executora.

1.7 Declaração da Lei geral de proteção de dados: declara que tem ciência de que deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles: documentos de identificação, participações societárias, informações inseridas em contratos sociais, endereços físicos e eletrônicos, estado civil, informações sobre cônjuges, relações de parentesco, número de telefone, sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública e informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa, dentre outros necessários à contratação. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

1.8 Declaração no caso de oferta de alimentos convencionais:

1.8.1 Declaração de Utilização de Agrotóxicos Permitidos e nas Quantidades Recomendadas – declara que seus agricultores associados/cooperados utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades Limites Máximas Recomendadas – LMR e para as culturas às quais se aplicam.

1.9 Declaração no caso de oferta de alimentos orgânicos:

1.9.1 Declaração de Regularidade de Certificação e Produção Orgânica - declara que os associados/cooperados e/ou unidade de processamento "orgânicos" possuem certificação válida e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas deste Edital e da legislação pertinente vigente.

1.10 Declaração no caso de alimentos processados ou minimamente processados:

1.10.1 Declaração de Regularidade de Processamento de Alimentos Processados ou Minimamente Processados - declara que os alimentos processados e minimamente processados que constam de seu pré-projeto de fornecimento são beneficiados por associados/cooperados em agroindústrias familiares, ou em empresas terceirizadas com vínculo contratual, e possuem licença sanitária vigente e regular, bem como conhece as exigências do edital da Chamada Pública e se compromete a fiscalizar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade dos produtos fornecidos.

ANEXO IV

GUIA DE ENTREGA - FORMULÁRIO REFERÊNCIA



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



NOME DA ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA						
Guia de Entrega de Alimentos da Agricultura Familiar - PNAE PR						
LOGO DA ASSOCIAÇÃO/COOPERATIVA	Chamada Pública Edital Nº 001/2024		Nº Contrato XXX/ANO		Guia Nº.	
	Ano de Referência 2024	Mês de Referência XX	Classificação Preço AF:			
	Turno de Entrega M/T		OBSERVAÇÃO Horário de Atendimento: 08h:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00			
Estabelecimento:		Município:		Núcleo Regional de		
Endereço:		Número:		Complemento:		
Bairro:		Telefone:		CEP:		
Dados dos Produtos/Serviços da Entrega:						
Descrição do Produto	Tipo de Produto	Nº Lote*	Unidade	Quantidade	Valor Unitário(R\$)	Valor Total (R\$)
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
						R\$ 0,00
VALOR TOTAL DA GUIA DE ENTREGA						R\$ 0,00
* Lote: Numeração segundo regras da Resolução SESA nº748/2014.						
Fornecedor				Representante		
CNPJ				Telefone ()		
Endereço				Bairro		
Município				CEP		
ATENÇÃO: DOCUMENTO OFICIAL, NÃO DEVE CONTER RASURAS						
Responsável pelo Recebimento na Escola Declaro que conferi e recebi em ____/____/2024 os produtos e quantidades indicados acima e que os mesmos estão de acordo com os padrões de identidade e qualidade exigidos na Chamada Pública Nº 001/2024, comprometendo-me pela sua destinação final.						
Nome Completo			CARIMBO:			
Cargo/Função						
Nº do RG						
Regime Especial SEFA/PR Nº: 6.000/2018 e 7.662/2023						

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONTROLE DA QUALIDADE REFERENTE AO FORNECIMENTO DE LEITE
PASTEURIZADO INTEGRAL (a ser anexado no sistema eletrônico merenda)



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 239 de 298

A cooperativa/associação/agricultor _____, inscrita no CNPJ/CPF sob nº _____, com Inscrição Estadual na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná sob nº _____, com sede no município de _____ Estado do Paraná, na Rua/Avenida _____ nº _____, CEP _____, neste ato legalmente representada pelo seu REPRESENTANTE LEGAL _____, RG nº _____, CPF/MF nº _____, e pelo seu RESPONSÁVEL TÉCNICO-RT – _____, RG nº _____, registrado no Conselho de Classe sob nº _____, DECLARA que efetuará os CONTROLES, abaixo discriminados, inclusive laboratoriais, do leite cru refrigerado – LCR por produtor e do leite pasteurizado Integral – LPI antes de distribuí-lo aos pontos de recebimento/distribuição indicados pelo CONTRATANTE, de acordo com o descrito abaixo, sem prejuízo das demais exigências abaixo:

1. LEITE CRU REFRIGERADO – LCR

1.1. Diariamente:

1.1.1 Na coleta do LCR, por produtor ou tanque comunitário, seguindo as normas vigentes para a refrigeração adequada do LCR na propriedade rural, controlará a temperatura e realizará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração 72% v/v – setenta e dois por cento - volume/volume) e o transporte em caminhões dotados de estrutura de granelização que atendam ao disposto na IN 62/11-MAPA.

1.1.2 Na plataforma de recepção para LCR controlará a temperatura de chegada, fará o Teste do Álcool/Alizarol (na concentração mínima de 72% v/v – setenta e dois por cento), realizará análises para CPP, Acidez Titulável em graus *Dornic*, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Matéria Gorda, ST e de SNG;

1.1.3 Realizará pesquisa “qualitativa” para Resíduos de Antibióticos/Sulfonamidas e de outros resíduos químicos, bem como de Inibidores de Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituintes da Densidade;

1.2 Mensalmente:

1.2.1 Realizará a coleta de, no mínimo, 02(duas) amostras individuais do LCR, de cada produtor, identificadas com seu CPF/MF ou outra orientação e enviando, uma ou mais para análises de Proteína, Gordura, Lactose, CCS, ST e SNG e uma ou mais para análise de CPP, ao laboratório, da RBQL/APCBRH/UFPR.

1.2.2 As amostras do LCR deverão ser OBRIGATORIAMENTE coletadas OU SOB ACOMPANHAMENTO E RESPONSABILIDADE do Responsável Técnico - da USINA.

2. LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL – LPI

2.1 Após a clarificação do LCR, a USINA executará a pasteurização rápida do leite, na temperatura entre 72°C e 75°C, durante 15 a 20 segundos. Que para esse processo, utilizará equipamentos de controle térmico de pasteurização (pasteurizador a placas, dotado de painel de controle, com termo registrador e termo regulador (automáticos), válvula automática de desvio de fluxo, com termômetros e torneiras de prova, bem como de placas para resfriamento, imediato, pós-pasteurização, até a temperatura igual ou inferior a 4,0°C).

2.2 Antes de ser enviado para a distribuição realizará análises para verificação da Gordura, Sólidos Não Gordurosos (SNG), Acidez Titulável, Densidade Relativa a 15/15°C, Índice Crioscópico, Coliformes a 40/45°C, Salmonella spp, Contagem Padrão em Placas (CPP) e para Resíduos (químicos e contaminantes), bem como para Inibidores do Crescimento Microbiano, Neutralizantes da Acidez e Reconstituintes da Densidade;

2.3 Imediatamente:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 240 de 298

2.3.1 Após a pasteurização o LPI deve apresentar teste negativo para Fosfatase Alcalina, teste positivo para Peroxidase e Coliformes a 30/35°C menor que 0,3 NMP/ml da amostra (IN 62/11-MAPA);

2.4 Mensalmente:

2.4.1 Realizará análises, às suas expensas (custos com as análises laboratoriais, caixa isotérmica, gelo reciclado, transporte e outras que houver), de no mínimo 03 (três) amostras de LPI, cujas coletas serão realizadas pela VISA, com a apreensão de 02 (duas) unidades amostrais, conforme orientação da SESA e que serão encaminhadas a laboratórios regionais indicados pela CEQL para verificação de: Índice Crioscópico, Fosfatase Alcalina, Peroxidase, Pesquisa de Coliformes a 30/35°C, Pesquisa de Coliformes a 40/45°C e *Salmonella* spp.

2.5 Utilizará na distribuição do LPI, veículo dotado de baú refrigerado, garantindo o controle da temperatura, conforme especificação do produto, objeto do credenciamento.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, _____ de _____ de 202x.

(Carimbo com CNPJ e assinatura do Representante Legal da Usina)

(Carimbo e assinatura do Responsável Técnico-RT)

ANEXO VI

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

ENTREGA PONTO A PONTO



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 241 de 298

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto n.º XXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

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 da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024 (protocolo n.º 21.115.923-3) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento de gêneros alimentícios da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

2 FUNDAMENTO:

2.1 Este contrato decorre da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024, objeto do processo administrativo n.º xxxxxx, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3 FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas conforme descrito no Termo de Referência, Projeto de Venda e cronograma de entregas.

3.2 A entrega dos grupos semanal e quinzenal deverá ocorrer de segunda à terça-feira, e o restante de segunda a sexta-feira, no expediente normal, respeitando o horário de funcionamento dos turnos de cada escola.

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 preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento - Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente, mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

5.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.

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.

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 diretamente nos estabelecimentos de ensino, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

7.3 O recebimento definitivo será feito no prazo de até 05 (cinco) dias da expedição do termo de recebimento provisório, depois de conferidos os itens recebidos, consignando eventuais intercorrências.

7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no Manual de Especificação Técnica, devendo ser substituídos no prazo de 07 (dias) dias, quando se tratar de grupos de entrega semanal, panificados e frutas anuais, e 30 (trinta) dias, quando se tratar dos grupos de entrega mensal e semestral, 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: 4101 - Gabinete do Secretário

Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares

Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar

Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de XX (XX) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por até 5 (cinco) anos, meio de Termo Aditivo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

10. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

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 CHAMADA PÚBLICA;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Sistema Eletrônico de Gestão do Fundepar – Cadastro de Credenciamento e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 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 CHAMADA PÚBLICA, exceto quando houver:

10.1.8.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.8.2 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;

10.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.9 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.

10.1.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital e anexos.

10.1.11. 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.

10.2 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

10.3 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10.4 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

10.5 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.

10.6 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO nº 001/2024 – Fundepar.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 São obrigações do Contratante:

11.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

11.1.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.1.3 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;

11.1.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

11.1.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

11.1.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

11.1.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

11.1.8 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;

11.1.9 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;

11.1.10 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;

11.1.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

12. FORMA DE PAGAMENTO

12.1 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 PROPONENTES 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.

12.2 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e posteriormente somadas na emissão da nota fiscal eletrônica.

12.3 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo “**Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE**”.

12.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.

12.5 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

12.6 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

12.7 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.

12.7.1 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 n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

12.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

12.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.9 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 x N x 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)

I = (6/100)

365

I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

14.1 O prazo de garantia contratual será o prazo de validade dos produtos fornecidos.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 A PROPONENTE 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.

15.2 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;

15.3 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

15.4 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 PROPONENTE ou contratado.

15.4.1. 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.

15.5 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.

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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,.

15.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

15.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

16. CASOS DE EXTINÇÃO:

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

16.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

16.1.2 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

16.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

16.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

16.3 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.

16.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.1.1 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.

17.2 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 CHAMADA PÚBLICA PARA CREDENCIAMENTO 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.

17.3 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

17.4 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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 247 de 298

18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

18.1 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.

18.2 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;

18.3 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;

18.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

18.5 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;

18.6 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.

18.7 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.

18.8 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.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 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.

18.12 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.

18.13 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.

18.14 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;

18.15 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.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 248 de 298

18.16 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.

18.17 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.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO e seus anexos e o projeto de venda apresentado pelo Contratado durante o CREDENCIAMENTO.

19.2 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.

19.3 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.

19.4 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:

ANEXO VII

**MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO
ENTREGA NA UNIDADE ARMAZENADORA CENTRAL**



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 249 de 298

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

CONTRATANTE: [O ESTADO DO PARANÁ, através do órgão XXXXXXXXX] ou [A ENTIDADE PÚBLICA], com sede no(a) XXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º XXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) [CARGO E NOME DA AUTORIDADE], nomeado pelo Decreto n.º XXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX.

CONTRATADO(A): [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º XXXXXXXXX, com sede no(a) XXXXXXXXX, neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º XXXXXXXXX, portador da carteira de identidade n.º XXXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXXX, e-mail XXXXXXXXX e telefone XXXXXXXXX.

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 da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024 (protocolo n.º 21.115.923-3) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do PROPONENTE vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1. OBJETO:

1.1 Constitui objeto deste contrato o fornecimento do grupo (arroz ou feijão ou farinhas) da agricultura familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE nas condições estabelecidas no Edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 001/2024 – Fundepar e seus anexos, os quais ficam fazendo parte integrante do presente, independentemente de anexação ou transcrição.

2. FUNDAMENTO:

2.1 Este contrato decorre da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO n.º 0001/2024, objeto do processo administrativo n.º 21.115.923-3, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º XXXXXXXXX, de XXXXXXXXX e conforme ato de autorização nas fls. [XXXX] deste protocolo.

3. FORMA DE FORNECIMENTO:

3.1 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em entregas parceladas conforme descrito no Termo de Referência, Projeto de Venda e cronograma de entregas.

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 inclusas 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 preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

5.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 250 de 298

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.

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 armazém central, localizado à Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – Pinhais – PR – 83320-970 – Fone/Fax: (41) 3667- 4080 3667-1871, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência, que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 03 (três) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

7.3 O recebimento definitivo, caso o produto tenha sido coletado para controle de qualidade, será feito após aprovação do produto pelo controle de qualidade, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 30 dias a contar da data de entrega, consignando eventuais intercorrências. Caso não tenha sido coletado para análises laboratoriais, será recebido definitivamente após aprovação pela inspeção de recebimento, comprovado por meio de relatório de ensaio conclusivo, no prazo máximo de 10 dias a contar da data de entrega,

7.4 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, proposta e Manual de Especificação Técnica, 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: 4101 - Gabinete do Secretário

Programa de Trabalho: 4101. 12.368.32.8470 - Gestão Administrativa das Unidades Escolares

Subitem de Despesa: 33903201 - Merenda Escolar

Fonte 552 - Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

9. VIGÊNCIA:

9.1 O contrato terá vigência de XX (XX) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por até 5 (cinco) anos, meio de Termo Aditivo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/201 e Decreto nº 10.086/2022.

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 consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

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 CHAMADA PÚBLICA;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Sistema Eletrônico de Gestão do Fundepar – Cadastro de Credenciamento e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 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 CHAMADA PÚBLICA, exceto quando houver:

10.1.8.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.8.2 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;

10.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.9 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.

10.1.10 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital.

10.1.11 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF/DAP PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

10.1.12 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

10.1.13 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.

10.1.14 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica do Edital de CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO nº 001/2024 – Fundepar.

11. OBRIGAÇÕES

11.1 São obrigações do Contratante:

11.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 252 de 298

- 11.1.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.1.3 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;
- 11.1.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 11.1.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 11.1.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;
- 11.1.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 11.1.8 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;
- 11.1.9 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;
- 11.1.10 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;
- 11.1.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

12. FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1 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 PROPONENTES 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.
- 12.2 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorram de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e posteriormente somadas na emissão da nota fiscal eletrônica.
- 12.3 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo **“Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”**.
- 12.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.
- 12.5 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.
- 12.6 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.
- 12.7 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.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 253 de 298

12.7.1 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.

12.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

12.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

12.9 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 x N x 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%.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

14.1 O prazo de garantia contratual será o prazo de validade dos produtos fornecidos.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 A PROPONENTE 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.

15.2 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;

15.3 O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

15.4 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 PROPONENTE ou contratado.

15.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

15.5 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.

15.6 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.

15.7 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.

15.8 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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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.

15.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

15.10 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

16. CASOS DE EXTINÇÃO:

16.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

16.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

16.1.2 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

16.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

16.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

16.3 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.

16.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

17. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

17.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

17.1.1 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.

17.2 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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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.

17.3 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

17.4 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

18. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

18.1 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.

18.2 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;

18.3 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;

18.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

18.5 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;

18.6 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.

18.7 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.

18.8 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.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 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.

18.12 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.

18.13 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.

18.14 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;

18.15 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.

18.16 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.

18.17 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.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 256 de 298

19.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO e seus anexos e o projeto de venda apresentado pelo Contratado durante o CREDENCIAMENTO.

19.2 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.

19.3 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.

19.4 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:

ANEXO VIII



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 257 de 298

RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS JURISDICIONADOS AOS NÚCLEOS REGIONAIS DE
EDUCAÇÃO

NRE	MUNICÍPIOS DE ABRANGÊNCIA
Apucarana	Apucarana, Araongas, Bom Sucesso, Borrazópolis, Califórnia, Cambira, Cruzmaltina, Faxinal, Jandaia do Sul, Kaloré, Marilândia do Sul, Marumbi, Mauá da Serra, Novo Itacolomi, Rio Bom, Sabáudia.
Área Metropolitana Norte	Adrianópolis, Almirante Tamandaré, Bocaiúva do Sul, Campina Grande do Sul, Campo Magro, Cerro Azul, Colombo, Doutor Ulysses, Itaperuçu, Pinhais, Piraquara, Quatro Barras, Rio Branco do Sul, Tunas do Paraná.
Área Metropolitana Sul	Agudos do Sul, Araucária, Balsa Nova, Campo do Tenente, Campo Largo, Contenda, Fazenda Rio Grande, Lapa, Mandirituba, Piên, Quitandinha, Rio Negro, São José dos Pinhais, Tijucas do Sul.
Assis Chateaubriand	Assis Chateaubriand, Brasilândia do Sul, Formosa do Oeste, Iracema do Oeste, Jesuítas, Nova Aurora, Tupãssi.
Campo Mourão	Altamira do Paraná, Araruna, Barbosa Ferraz, Campina da Lagoa, Campo Mourão, Corumbataí do Sul, Engenheiro Beltrão, Farol, Fênix, Iretama, Luiziana, Mamborê, Nova Cantu, Peabiru, Quinta do Sol, Roncador.
Cascavel	Anahy, Boa Vista da Aparecida, Braganey, Cafelândia, Campo Bonito, Capitão Leônidas Marques, Cascavel, Catanduvas, Céu Azul, Corbélia, Guaraniaçu, Ibema, Iguatu, Lindoeste, Santa Lúcia, Santa Tereza do Oeste, Três Barras do Paraná, Vera Cruz do Oeste.
Cianorte	Cianorte, Cidade Gaúcha, Guaporema, Indianópolis, Japurá, Jussara, Rondon, São Manoel do Paraná, São Tomé, Tapejara, Terra Boa, Tuneiras do Oeste.
Cornélio Procopio	Assaí, Bandeirantes, Congonhinhas, Cornélio Procopio, Itambaracá, Jataizinho, Leopoldina, Nova América da Colina, Nova Fátima, Nova Santa Bárbara, Rancho Alegre, Santa Amélia, Santa Cecília do Pavão, Santa Mariana, Santo Antônio do Paraíso, São Jerônimo da Serra, São Sebastião da Amoreira, Sertaneja, Uraí.
Curitiba	Curitiba.
Dois Vizinhos	Boa Esperança do Iguaçu, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Salto do Lontra, São Jorge do Oeste.
Foz do Iguaçu	Foz do Iguaçu, Itaipulândia, Matelândia, Medianeira, Missal, Ramilândia, Santa Terezinha do Itaipu, São Miguel do Iguaçu, Serranópolis do Iguaçu.
Francisco Beltrão	Ampére, Barracão, Bela Vista da Caroba, Bom Jesus do Sul, Capanema, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, Verê.
Goioerê	Boa Esperança, Goioerê, Janiópolis, Juranda, Mariluz, Moreira Sales, Quarto Centenário, Rancho Alegre do Oeste, Ubatã.
Guarapuava	Campina do Sul - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários, Candói, Foz do Jordão, Goioxim, Guarapuava, Pinhão, Reserva do Iguaçu, Turvo.
Ibaiti	Conselheiro Mairinck, Figueira, Guapirama, Ibaiti, Jaboti, Japira, Pinhalão, Siqueira Campos, Tomazina.
Irati	Fernandes Pinheiro, Guamiranga, Inácio Martins, Irati, Mallet, Prudentópolis, Rebouças, Rio Azul, Teixeira Soares.
Ivaiporã	Arapuã, Ariranha do Ivaí, Cândido de Abreu, Godoy Moreira, Grandes Rios, Ivaiporã, Jardim Alegre, Lidianópolis, Lunardelli, Manoel Ribas, Rio Branco do Ivaí, Rosário do Ivaí, São João do Ivaí, São Pedro do Ivaí.
Jacarezinho	Abatiá, Andirá, Barra do Jacaré, Cambará, Carlópolis, Jacarezinho, Joaquim Távora, Jundiá do Sul, Quatiguá, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santo Antônio da Platina.
Laranjeiras do Sul	Cantagalo, Diamante do Sul, Espigão Alto do Iguaçu, Laranjeiras do Sul, Marquinho, Nova Laranjeiras, Porto Barreiro, Quedas do Iguaçu, Rio Bonito do Iguaçu, Virmond.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 258 de 298

Loanda	Diamante do Norte, Itaúna do Sul, Loanda, Marilena, Nova Londrina, Planaltina do Paraná, Porto Rico, Querência do Norte, Santa Cruz do Monte Castelo, Santa Isabel do Ivaí, Santa Mônica, São Pedro do Paraná.
Londrina	Alvorada do Sul, Bela Vista do Paraíso, Cafeara, Cambé, Centenário do Sul, Florestópolis, Guaraci, Ibiporã, Jaguapitã, Londrina, Lupionópolis, Miraselva, Pitangueiras, Porecatu, Prado Ferreira, Primeiro de Maio, Rolândia, Sertãoópolis, Tamarana.
Maringá	Ângulo, Astorga, Atalaia, Colorado, Doutor Camargo, Florai, Floresta, Flórida, Iguaçu, Itambé, Ivatuba, Lobato, Mandaguaçu, Mandaguari, Marialva, Maringá, Munhoz de Melo, Nossa Senhora das Graças, Ourizona, Paçandu, Presidente Castelo Branco, Santa Fé, Santo Inácio, São Jorge do Ivaí, Sarandi.
Paranaguá	Antonina, Guaraqueçaba, Guaratuba, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná.
Paranavaí	Alto Paraná, Amaporã, Cruzeiro do Sul, Guairacá, Inajá, Itaguajé, Jardim Olinda, Mirador, Nova Aliança do Ivaí, Nova Esperança, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranaipoema, Paranavaí, Santa Inês, Santo Antônio do Caiuá, São Carlos do Ivaí, São João do Caiuá, Tamboara, Terra Rica, Uniflor.
Pato Branco	Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Mangueirinha, Mariópolis, Palmas, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina, Vitorino.
Pitanga	Boa Ventura de São Roque, Laranjal, Mato Rico, Nova Tebas, Palmital, Pitanga, Santa Maria do Oeste.
Ponta Grossa	Carambeí, Castro, Imbituva, Ipiranga, Ivaí, Palmeira, Piraí do Sul, Ponta Grossa, Porto Amazonas, São João do Triunfo, Tibagi.
Telêmaco Borba	Curiúva, Imbaú, Ortigueira, Reserva, Sapopema, Telêmaco Borba, Ventania.
Toledo	Diamante do Oeste, Entre Rios do Oeste, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Maripá, Mercedes, Nova Santa Rosa, Ouro Verde do Oeste, Palotina, Pato Bragado, Quatro Pontes, Santa Helena, São José das Palmeiras, São Pedro do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo.
Umuarama	Alto Paraíso, Alto Piquiri, Altônia, Cafezal do Sul, Cruzeiro do Oeste, Douradina, Esperança Nova, Francisco Alves, Icaraíma, Iporã, Ivaté, Maria Helena, Nova Olímpia, Perobal, Pérola, São Jorge do Patrocínio, Tapira, Umuarama, Xambrê.
União da Vitória	Antônio Olinto, Bituruna, Cruz Machado, General Carneiro, Paula Freitas, Paulo Frontin, Porto Vitória, São Mateus do Sul, União da Vitória.
Wenceslau Braz	Arapoti, Jaguariaíva, Salto do Itararé, Santana do Itararé, São José da Boa Vista, Sengés, Wenceslau Braz.

ANEXO IX



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



ESCOLAS NAS ILHAS DO LITORAL PARANAENSE E DE GUARAQUEÇABA

NRE	MUNICÍPIO	ESCOLAS	ENDEREÇO
PARANAGUÁ	GUARAQUEÇABA	Ilha das Peças	Av Principal Sn - Povoado Ilha das Peças
		Ilha de Superagui	Av Principal S/N - Vila do Superagui
		Ilha Rasa	Ilha Rasa
		Ismael X Chagas de Tibicanga	Loc Tibicanga
		Jorge Dias	Sibui
		Kuaray Guata Pora	Loc de Cerco Grande
		Marcilio Dias	Rua Ferreira Lopes, 73 - Centro
		Tagacaba Porto da Linha	Rua do Colegio Sn - Tagacaba – Porto da Linha
	PARANAGUÁ	Antonio Paulo Lopes	Loc Amparo
		Felipe Valentim	Ilha do Mel - Encantadas
		Ilha do Teixeira	Ilha do Teixeira
		Lucy Requião Melo e Silva	Ilha do Mel - Nova Brasília
		Pindoty	Ilha da Cotinga
		Povoado São Miguel	Povoado São Miguel
		Subsede Ilha do Teixeira	Ilha de Eufrasina

ANEXO XI - TERMO DE REFERÊNCIA



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



1. OBJETO

1.1 Credenciamento de fornecedores da agricultura familiar para entrega de gêneros alimentícios para a alimentação escolar da rede pública estadual.

2. GRUPOS DE ALIMENTOS E FREQUÊNCIA DE ENTREGA/PARCELAMENTO DO OBJETO

- 2.1 As PROPONENTES poderão oferecer até 16 (dezesseis) grupos de alimentos, conforme quantidade de itens e periodicidade de entregas descrita no quadro a seguir.
- 2.2 Os grupos foram definidos com base na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e no Guia Alimentar para População Brasileira (BRASIL, 2014), que definem como prioridade a oferta e consumo de alimentos in natura e minimamente processados.
- 2.3 A oferta e a contratação utilizando-se de grupos de alimentos objetiva permitir que sejam fornecidos alimentos conforme a sazonalidade de cada região do Paraná.
- 2.4. Cada grupo possui um único valor per capita, referência utilizada para cálculo das quantidades a serem entregues em cada escola.
- 2.5. O agrupamento dos alimentos deu-se prioritariamente pela quantidade per capita, que é a mesma para cada grupo.

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE ITENS
Frutas semanais	21
Hortaliças	11
Legumes	11
Temperos	8
Leite	1
Tubérculos	9
Panificados	1
Suco de frutas	27
Ovos	2
Complementos	4
Iogurte	2
Feijões	2
Arroz	2
Farinhas	5
Grãos	2
Frutas anuais	4
TOTAL: 16	112

2.6 A composição dos grupos contempla as seguintes espécies nativas da sociobiodiversidade⁷: abacaxi, amora preta, araçá, cereja do mato, framboesa silvestre, goiaba, guabiroba, jabuticaba, jervá, mandioca, maracujá pinhão e uvaia.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

⁷ Portaria Interministerial nº 010/2021 que instituiu a lista de espécies nativas da socio biodiversidade, para fins de comercialização *in natura* ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e PNAE.

3.1 As especificações técnicas constam no Manual de Especificação Técnica, que detalha condições de embalagens, rotulagem e padrão de identidade e qualidade de cada produto.

4. DO FORNECIMENTO

4.1 O fornecimento será parcelado, tendo grupos de entrega semanal, quinzenal, mensal, bimestral, trimestral, semestral e anual.

4.2 Os locais de entrega dos contratos do Fundepar serão os estabelecimentos de ensino da rede pública estadual, distribuídos nos 399 municípios do estado, exceto os grupos arroz, farinhas e feijão, que poderão ser entregues no armazém central contratado pelo Fundepar. As escolas estarão descritas nos projetos de venda finais, gerado pelo sistema eletrônico merenda, após classificação.

4.3 A periodicidade de entrega de cada grupo de alimentos está descrita no quadro abaixo.

DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
Frutas semanais	Semanal
Hortaliças	Semanal
Legumes	Semanal
Temperos	Semanal
Leite	Semanal
Tubérculos	Quinzenal
Panificados	Mensal
Suco de frutas	Trimestral
Ovos	Bimestral
Complementos	Semestral
Iogurte	Semestral
Feijões	Anual
Arroz	Anual
Farinhas	Anual
Grãos	Anual
Frutas anuais	Anual

5. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1 A aquisição será realizada por meio de Chamada Pública⁸ de Credenciamento⁹ – inexigibilidade¹⁰.

5.1.1 Este procedimento constitui a melhor opção para realização da seleção de fornecedores da agricultura familiar, visto que:

- Mantém a característica de “chamada pública” já utilizada, preconizada pela norma do MEC/FNDE;
- Atende a hipótese de contratação paralela e não excludente e se configura viável e vantajosa para a administração, porque permite a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, visto que a classificação segue critérios das normas federais, cada grupo de alimentos/município

⁸ Lei Federal nº 11.947/2009 – Art. 14, § 1º - Utilização de Chamada Pública na aquisição da agricultura familiar para atendimento ao PNAE.

⁹ Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

¹⁰ Lei nº 14.133/2021 - Art. 74, inciso IV - Inexigibilidade de Licitação.

caracteriza um lote (em torno de 6 mil), o que permite estabelecer de forma igualitária a ordem de classificação, e resultar na contratação de todos os selecionados¹¹;

- c) Permite o cadastro para vários municípios e grupos, e, ao sagrar-se vencedor de menos lotes que o esperado, permite a concessão de prazos para desistências antes da homologação do procedimento, sob a alcinha de “descredenciamento”.
- d) A chamada pública da agricultura familiar, ao exigir participação estrita de agricultores familiares e suas representações, detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ou Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, caracteriza “a agricultura familiar” como um grupo fornecedor exclusivo do objeto “alimentos produzidos pela agricultura familiar”, o que caracteriza o procedimento como inexigibilidade, requisito vinculado ao credenciamento.

5.2. A contratação decorrente do procedimento da presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO se faz imprescindível, tendo em vista a necessidade contínua de fornecer gêneros alimentícios saudáveis, produzidos localmente, para atendimento da alimentação escolar estadual - aproximadamente 1.500.000 refeições/dia, dando cumprimento às diretrizes da Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 006/2020, com o intuito de suprir:

- a) No mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição¹²;
- b) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada¹³;
- c) No mínimo 30% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições¹⁴;
- d) No mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições¹⁵;
- e) Frutas in natura em no mínimo dois dias por semana e hortaliças três dias por semana (280g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período parcial¹⁶;
- f) Frutas in natura em no mínimo quatro dias por semana e hortaliças cinco dias por semana (520g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período integral¹⁷.

5.3 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.

5.4 Dar cumprimento à Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que preconizam a obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como orientam a aquisição mediante CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.

5.5 Dar cumprimento à Lei nº 15.673/2007, em que o Estado do Paraná reconhece os Faxinais e sua territorialidade específica.

5.6 Adquirir alimentos orgânicos e de base agroecológica conforme previsto na Lei Estadual nº 16.751/2010, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 4.211/2020, que instituem a alimentação escolar 100% orgânica.

5.7 Necessidade em respeitar e incentivar hábitos alimentares regionais, mediante oferta de alimentos produzidos localmente.

¹¹ Lei nº 14.133/2021 - Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação: I - paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

¹² Art. 18, item IV, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹³ Art. 18, item III, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁴ Art. 18, item V, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁵ Art. 18, item VI, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁶ Art. 18, seção 1º, item I, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

¹⁷ Art. 18, seção 2º, item I, da Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

5.8 Os alimentos da agricultura familiar constituem itens fundamentais na elaboração, oferta e frequência de refeições e lanches servidos aos alunos, visto se tratar de alimentos frescos, de alta perecibilidade e curta validade, tais como frutas, hortaliças, legumes, temperos, leite pasteurizado, pães, iogurte.

5.9 A contratação é exclusiva de agricultores familiares e suas entidades representativas - cooperativas e associações detentoras de CAF/DAP Jurídica, em cumprimento aos critérios definidos pela Lei Federal nº 11.947/09, que também define os critérios de classificação: prioridade para local de produção em relação ao local a ser atendido, seguida de assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos e alimentos orgânicos e de base agroecológica¹⁸.

6. PESQUISA DE PREÇOS

6.1 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.

6.2 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 foram consolidados pelo Departamento de Economia Rural – DERAL/SEAB, e publicada em diário oficial.

6.3 Para a formação de preços dos itens ou diversidade dos grupos que não foram encontrados nas feiras do produtor, foram utilizadas as seguintes referências:

6.3.1 Itens ameixa, café, leite e pêssego - foi utilizado o Relatório de preços – Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – preço de venda no varejo, no sítio: <https://www.agricultura.pr.gov.br/deral/precos>

6.3.2 Itens arroz parboilizado, farinha de mandioca, farinha de milho biju, farinha de trigo branca e ovo - foi 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>

6.3.3 Itens biomassa de banana verde, bebida láctea, canjica de milho branca, chá mate, iogurte, jabuticaba, leite orgânico, pitaya, polpa de frutas/sabor e quirera foi realizada ampla pesquisa de preços, segundo os seguintes critérios de pesquisa:

a) Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>;

b) Pesquisa publicada em mídia especializada e em sítios eletrônicos especializados ou de acesso público, com data e link de acesso;

c) Orçamento de fornecedores.

6.3.4 Itens produzidos exclusivamente por uma única cooperativa – fruta congelada, da sociobiodiversidade paranaense – Acerola, Araçá, Cereja do mato, Framboesa silvestre, Goiaba, Guabiroba, Jabuticaba, Jerivá, Juçara, Laranja, Limão-caipira, Mamão, Manga, Mixirica, Pitanga, Uvaia, foi utilizada a cotação enviada pela referida associação.

6.4 Os preços dos produtos agroecológicos/orgânicos também são pesquisados pelo DERAL/SEAB, mas nos casos que superam o índice de 52% em relação aos mesmos itens convencionais, os preços foram ajustados para o referido limite, com exceção dos itens leite orgânico e iogurte orgânico, para os quais foi mantido o valor da pesquisa.

6.5 Os alimentos orgânicos para os quais não havia preço nas tabelas do DERAL ou não foi encontrado na pesquisa de preços, foi aplicado o índice de 30% em relação aos mesmos itens convencionais.

6.6 Para os grupos arroz, feijão e farinhas há dois preços para alimentos orgânicos: com embalagem comum, e com embalagem a vácuo ou atmosfera modificada. Estas duas últimas fazem com que a validade dos produtos duplique e até triplique, de forma natural, e minimizem a contaminação por insetos.

6.7 Nos preços obtidos no DERAL e nas pesquisas, foram acrescentados os seguintes índices a título de frete suplementar:

6.7.1 Escolas de área rural e indígenas: 9% (nove por cento).

¹⁸ Art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 006/2020



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



- 6.7.2 Escolas das ilhas paranaenses e de Guaraqueçaba: 43% (quarenta e três por cento).
- 6.7.3 Demais escolas – 4% (quatro por cento).
- 6.8 Os valores referentes a embalagens integram o preço pesquisado.
- 6.9 Será pago à contratada o valor correspondente ao gênero alimentício e quantitativo efetivamente entregue nos estabelecimentos escolares, com base na Tabela de Preços do exercício.
- 6.10 De acordo com o Decreto Estadual nº 1.261/2003, ficam “isentas de recolhimento de ICMS todas as operações ou prestações internas relativas à aquisição de bens, mercadorias ou serviços por órgãos da administração pública estadual direta e suas fundações e autarquias, de acordo com o Convênio ICMS 26/03”, de maneira que as cooperativas/associações com sede no Paraná estão isentas de tal imposto. Maiores esclarecimentos poderão ser obtidos nas Agências de Renda dos municípios e na Secretaria de Estado da Fazenda do Paraná.
- 6.11 Os alimentos que integram cada um dos 16 (dezesseis) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.
- 6.11 Os alimentos que integram cada um dos 16 (dezesseis) grupos, bem como os preços, estão especificados nas TABELAS a seguir.

TABELA DE PREÇOS PNAE

2º semestre de 2024 e 1º semestre de 2025

ENTREGA SEMANAL

Grupo Frutas Semanais			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abacate	kg	4,33	6,58	5,95	9,04	4,53	6,89
2	Abacaxi	kg	7,16	9,3	9,84	12,79	7,5	9,75
3	Banana ¹	kg	4,23	6,01	5,82	8,27	4,44	6,3
4	Banana ² (maçã ou prata)	kg	5,78	6,97	7,95	9,58	6,06	7,3
5	Caqui	kg	8,27	12,57	11,37	17,28	8,67	13,17
6	Goiaba	kg	6,92	8,99	9,51	12,36	7,25	9,42
7	Jabuticaba	kg	17,33	22,52	23,82	30,97	18,16	23,61
8	Kiwi	kg	11,73	15,25	16,13	20,97	12,3	15,98
9	Laranja ² (baiana, lima ou vermelha*)	kg	5,54	8,43	7,62	11,59	5,81	8,83
10	Laranja ¹	kg	4,14	6,29	5,69	8,65	4,34	6,59
11	Maçã	kg	7,96	12,09	10,94	16,63	8,34	12,67
12	Mamão	kg	7,37	11,21	10,14	15,41	7,73	11,75
13	Manga	kg	7,65	11,63	10,52	16	8,02	12,19
14	Maracujá	kg	10,52	16	14,47	22	11,03	16,77
15	Melancia	kg	3,26	4,95	4,48	6,8	3,41	5,19
16	Melão	kg	6,8	8,84	9,35	12,16	7,13	9,27
17	Pera	kg	10,36	15,74	14,24	21,65	10,86	16,5
18	Pêssego	kg	7,86	10,22	10,81	14,05	8,24	10,71

19	Tangerina**	kg	6,64	8,6	9,12	11,83	6,95	9,01
20	Tangerina poncã	kg	5,58	7,46	7,68	10,25	5,85	7,82
21	Uva	kg	11,84	15,39	16,27	21,16	12,4	16,13

¹ Esse item não precisa especificar o tipo na nota fiscal.

² Esse item precisa especificar o tipo na nota fiscal, pois tem um preço específico.

* Laranja vermelha pode ser a toranja, baía cara-cara, jamboa, sanguínea, champgne, etc.

** Tangerina se refere ao preço de mexerica, mimosa, bergamota, maricota, morgott, exceto a ponkan que tem um preço específico.

Grupo Hortalças			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Almeirão	kg	7,98	10,67	10,97	14,67	8,36	11,18
2	Acelga ¹	kg	6,9	8,43	9,48	11,6	7,23	8,84
3	Agrião	kg	11,02	15,77	15,16	21,68	11,55	16,52
4	Alface	kg	9,17	11,71	12,61	16,1	9,61	12,27
5	Couve	kg	10,16	12,46	13,97	17,13	10,65	13,06
6	Escarola	kg	9,33	13,67	12,83	18,79	9,78	14,32
7	Espinafre	kg	9,26	12,69	12,73	17,45	9,7	13,3
8	Ervilha torta	kg	16,19	20,07	22,27	27,6	16,97	21,04
9	Quiabo	kg	10,12	15,38	13,91	21,15	10,61	16,12
10	Repolho	kg	4,16	5,19	5,72	7,14	4,36	5,44
11	Rúcula	kg	11,2	15,34	15,4	21,09	11,74	16,08

¹ Acelga ou couve chinesa.

Padrão de qualidade geral: Frescas, tamanho e coloração firmes, isentas de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades e sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Os demais critérios estão descritos no Manual de Especificação Técnica.

Grupo Legumes			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abobrinha verde	kg	5,09	6,88	6,99	9,47	5,33	7,22
2	Berinjela	kg	5,46	6,99	7,51	9,61	5,72	7,32
3	Beterraba	kg	5,37	7,85	7,38	10,8	5,62	8,23
4	Brócolis	kg	9,54	13,81	13,11	18,99	10	14,48

5	Cenoura	kg	5,67	7,16	7,79	9,84	5,94	7,5
6	Chuchu	kg	3,99	5,87	5,49	8,07	4,19	6,15
7	Couve flor	kg	8,9	13,53	12,24	18,6	9,33	14,18
8	Milho verde	kg	6,3	9,58	8,67	13,17	6,61	10,04
9	Pepino	kg	5,24	7,47	7,21	10,27	5,49	7,83
10	Tomate	kg	6,46	9,82	8,88	13,5	6,77	10,29
11	Vagem	kg	12,4	15,61	17,05	21,46	12,99	16,36

Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa, contendo etiqueta de rastreabilidade com o lote, produtor e CPF. Os demais critérios estão descritos no Manual de Especificação Técnica.

Padrão de qualidade específico complementar:

Milho verde: fornecido apenas com as camadas mais finas da palha (até 3 palhas), para evitar contaminação e desidratação.

Grupo Temperos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Alho poró	kg	14,75	22,42	20,28	30,82	15,46	23,49
2	Cebola	kg	5,28	8,03	7,26	11,04	5,54	8,42
3	Cebolinha Verde	kg	16,89	20,76	23,22	28,54	17,7	21,76
4	Limão	kg	3,9	5,42	5,36	7,45	4,09	5,68
5	Pimentão	kg	7,55	11,48	10,38	15,78	7,91	12,03
6	Rabanete	kg	7,8	10,9	10,73	14,99	8,18	11,42
7	Salsinha	kg	19,36	29,43	26,63	40,47	20,3	30,85
8	Salsão	kg	12	16,68	16,5	22,94	12,58	17,48

Padrão de qualidade geral: tamanho e coloração uniformes, sem ferimentos ou corpos estranhos ou terra aderida na superfície externa. Os demais critérios estão descritos Manual de Especificação Técnica.

Grupo Leite		Preço (R\$)					
Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
		Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
Leite pasteurizado	L	5,79	10,39	7,97	14,29	6,07	10,89

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 268 de 298

ENTREGA QUINZENAL

Grupo Tubérculos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Abóbora descascada e picada	kg	6,09	8,25	8,38	11,34	6,39	8,64
2	Batata doce	kg	4,39	5,72	6,03	7,87	4,6	6
3	Batata ¹	kg	5,55	8,44	7,64	11,61	5,82	8,85
4	Batata salsa ²	kg	9,17	13,94	12,61	19,17	9,61	14,61
5	Cará ³	kg	8,46	10,88	11,63	14,96	8,86	11,4
6	Inhamé ³	kg	7,82	9,38	10,75	12,9	8,2	9,83
7	Mandioca descascada e picada	kg	7,42	9,48	10,2	13,04	7,77	9,94
8	Palmito de pupunha	kg	19,76	25,69	27,17	35,32	20,71	26,92
9	Pinhão	kg	10,6	13,78	14,57	18,94	11,11	14,44
¹ Batata se refere a todos os tipos, exceto a batata doce e a salsa que tem um preço específico.								
² Podem utilizar seus outros nomes regionais (mandioquinha ou mandioca salsa).								
³ Itens que só podem ser entregues com prévio autorizo da escola.								
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.								
Padrão de qualidade específico complementar: Pinhão: deve ser somente a semente da pinha madura.								

ENTREGA MENSAL

Grupo Panificados			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Pão caseiro/artesanal	Kg	17,38	26,42	23,9	36,32	18,21	27,69
Padrão de qualidade: pães fatiados* em fatias finas ou individuais, contendo etiqueta nutricional, validade para temperatura ambiente e de congelamento , nome do produtor e CPF. Os demais critérios estão descritos no Manual de Especificação Técnica . *Os pães poderão ser entregues sem fatiar se o colégio assim solicitar.								

ENTREGA BIMESTRAL

Grupo Ovos			Preço (R\$)		
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana	Escolas das ilhas e Guaraqueçaba	Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso
1	Ovo P e M (até de 47,9 gramas)	dz	8,38	11,53	8,79



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7 AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 Página 269 de 298

2	Ovo grande (48 a 58 gramas)	dz	9,88	13,59	10,36
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica					

ENTREGA TRIMESTRAL

Grupo Suco de frutas			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Acerola (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
2	Araçá (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
3	Cereja do mato (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
4	Framboesa silvestre (Congelado)	kg	23,92	31,1	32,89	42,76	25,07	32,59
5	Goiaba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
6	Guabiroba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
7	Jabuticaba (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
8	Jerivá (Congelado)	kg	23,92	31,1	32,89	42,76	25,07	32,59
9	Juçara (Congelado)	kg	23,92	31,1	32,89	42,76	25,07	32,59
10	Laranja (Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
11	Limão-caipira (Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
12	Mamão (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
13	Manga (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
14	Mixirica (Congelado)	kg	16,64	21,63	22,88	29,74	17,44	22,67
15	Pitanga (Congelado)	kg	23,92	31,1	32,89	42,76	25,07	32,59
16	Polpa de Abacaxi	kg	14,8	19,24	20,35	26,45	15,51	20,16
17	Polpa de Acerola	kg	15,77	20,5	21,68	28,18	16,52	21,48
18	Polpa de Acerola com laranja	kg	14,98	19,47	20,59	26,77	15,7	20,4
19	Polpa de Goiaba	kg	13,2	17,16	18,15	23,59	13,83	17,98
20	Polpa de Mamão ou mamão c laranja	kg	14,56	18,93	20,02	26,03	15,26	19,84
21	Polpa de Manga	kg	21,84	28,39	30,03	39,04	22,89	29,76
22	Polpa de Maracujá	kg	23,92	30,02	20,42	26,55	15,57	20,23
23	Polpa de Morango	kg	23,44	30,47	32,23	41,9	24,57	31,94
24	Polpa de Uva	kg	16,07	20,89	22,09	28,72	16,84	21,89
25	Uvaia (Congelado)	kg	18,72	24,34	25,74	33,46	19,62	25,51
26	Suco de laranja ou tangerina integral	litro	14,46	18,79	19,88	25,84	15,15	19,7
27	Suco de uva integral	litro	16,49	23,69	22,68	32,58	17,29	24,83
Padrão de qualidade: conforme descritos no Anexo XI.								

ENTREGA SEMESTRAL

Grupo Complementos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Biomassa de banana	kg	31,2	40,56	42,9	55,77	32,7	42,51
2	Café moído e torrado	kg	31,03	40,34	42,67	55,47	32,53	42,28
3	Chá mate tostado	kg	17,26	26,24	23,74	36,08	18,09	27,5
4	Doce pastoso de frutas ou abóbora (sem açúcar de adição)	kg	35,84	54,47	49,28	74,9	37,56	57,09

Padrão de qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.

Grupo logurte			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Bebida láctea	L	4,93		6,78		5,17	
2	logurte	kg	8,75	21,79	12,03	29,96	9,17	22,84

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica .

ENTREGA ANUAL

Grupo feijões											
Item	Alimento	Un.	Escolas de área urbana / Entrega armazém central			Escolas das ilhas e Guaraqueçaba			Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
			Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²
1	Feijão carioca	Kg	10,06	15,29	16,81	13,83	21,02	23,12	10,54	16,02	17,62
2	Feijão preto	Kg	9,03	13,19	14,51	12,41	18,87	20,75	9,46	14,38	15,82

¹Orgânico em embalagem comum
² Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.
Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica

Grupo arroz											
Item	Alimento	Un.	Escolas de área urbana / Entrega armazém central			Escolas das ilhas e Guaraqueçaba			Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
			Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 271 de 298

1	Arroz parboilizado	Kg	4,64	6,04	6,64	6,38	8,3	9,13	4,87	6,33	6,96
2	Arroz polido	Kg	5,37	6,44	7,08	7,38	8,85	9,74	5,62	6,75	7,42

¹Orgânico em embalagem comum

²Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.

Grupo farinhas											
Item	Alimento	Un.	Escolas de área urbana / Entrega armazém central			Escolas das ilhas e Guaraqueçaba			Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso		
			Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²	Convenc.	Orgânico ¹	Orgânico vácuo ou ATM ²
1	Farinha de mandioca	Kg	11,44	14,87	16,36	15,73	20,45	22,49	11,99	15,59	17,15
2	Farinha de milho biju ³	Kg	5,22	6,79	7,47	7,18	9,33	10,27	5,47	7,11	7,82
3	Farinha de trigo branca	Kg	2,74	3,56	3,91	3,76	4,89	5,38	2,87	3,73	4,1
4	Fubá ³	Kg	3,18	4,14	4,55	4,38	5,69	6,26	3,34	4,34	4,77
5	Quirera/Canjiquinha ³	Kg	9,36	12,17	13,38	12,87	16,73	18,4	9,81	12,75	14,03

¹Orgânico em embalagem comum

²Orgânico em embalagem a vácuo ou com uso de atmosfera modificada.

³ As farinhas de milho não enriquecidas, fabricadas por agricultor familiar, devem ser designadas pelo nome convencional do produto, seguido da expressão "sem adição de ferro e ácido fólico.

Padrão de Identidade e Qualidade: descrito no Manual de Especificação Técnica.

Grupo Grãos			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Canjica branca	Kg	8,53	11,09	11,73	15,24	8,94	11,62
2	Milho de pipoca	Kg	12,05	15,66	16,57	21,55	12,63	16,42

Padrão de qualidade: descritos no Manual de Especificação Técnica.

Grupo Frutas Anuais			Preço (R\$)					
Item	Alimento	Unidade	Escolas de área urbana		Escolas das ilhas e Guaraqueçaba		Escolas de área rural, indígenas e ou difícil acesso	
			Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico	Convencional	Orgânico
1	Ameixa	kg	12,04	15,66	16,56	21,53	12,62	16,41
2	Amora	kg	15,86	20,62	21,81	28,35	16,62	21,61
3	Morango	kg	27,7	42,1	38,08	57,88	29,03	44,12
4	Pitaya	kg	15,6	20,28	21,45	27,89	16,35	21,26

Padrão de qualidade geral: Frutos firmes, limpos, sem defeitos mecânicos ou doenças, nível de maturação compatível para transporte e consumo. Os demais critérios descritos no Manual de Especificação Técnica.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 272 de 298

7. SUSTENTABILIDADE

7.1 As contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade:

7.1.1 Produtores de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos deverão comprovar sua condição mediante cadastro das Certificações de Produção Orgânica ou Agroecológica.

7.1.2 Produtores de alimentos convencionais se comprometerão que seus agricultores cooperados/associados utilizem apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam, mediante termo de aceite no Sistema Eletrônico Merenda, ou em meio físico. A análise de resíduos agrotóxicos é realizada pela Secretaria de Estado da Saúde.

7.1.3 O fornecimento de alimentos se dará preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, observando os padrões mínimos de identidade e qualidade – PIQ.

7.1.4 A forma de entrega constitui incentivo aos circuitos curtos de comercialização, visto que o critério primeiro de classificação é o local de produção, priorizando-se a seleção de produtores do município, o que reduz a emissão de CO₂ na atmosfera.

7.1.5 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).

8. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1 Não haverá reserva de lotes para ME e EPP visto que a presente CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO DE CREDENCIAMENTO é exclusiva para contratação de agricultores familiares detentores de CAF/DAP ou NIS/CadÚnico de povos e comunidades tradicionais, não sendo aplicável a Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlacionadas.

9. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

9.1 Os objetos dessa CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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 nº 14.133, de 2021.

10. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

10.1 As entregas dos gêneros alimentícios devem ser realizadas nos endereços das escolas especificadas, de acordo com o grupo, frequência, quantidades e calendário constantes no Projeto Final de Fornecimento.

10.2 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais inferiores a 15 mil kg, deverão ser entregues ponto a ponto.

10.3 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais superiores a 15 mil kg, deverão ser entregues no armazém central. Neste caso serão recebidos:

10.3.1 Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta.

10.3.2. Definitivamente, caso tenham sido coletados pelo controle de qualidade, após a emissão da conclusão das análises pelo laboratório contratado pelo FUNDEPAR indicando aprovação e conformidade com as especificações constantes no Edital e Manual de Especificação Técnica, e sua consequente aceitação, que se dará até 30 (trinta) dias do recebimento provisório.

10.3.3. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

10.4 A entrega no armazém central deverá ser agendada com antecedência, conforme cronograma de recebimento enviado pela gestão do Programa.

10.5 A relação das escolas e respectivos endereços para entrega dos gêneros ofertados ponto a ponto poderá ser consultada na página eletrônica, ou www.educadores.diaadia.pr.gov.br em “Consulta escola”. Para efetuar a pesquisa de localização, deve-se escolher o município e escolher a rede de ensino ESTADUAL. Observar que as escolas para quais serão efetuadas as entregas são somente as da rede estadual de ensino público.

10.6. A contratada deverá se programar para entregar a maior variedade de alimentos de cada grupo durante o período do contrato, para que haja diversificação do cardápio, conforme previsto nas diretrizes do PNAE, recomendando-se no mínimo dois tipos de alimentos dentro do grupo proposto.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 273 de 298

10.7 Para as entregas semanais, deverá ocorrer diversificação de produtos do mesmo grupo. Caso contrário, a instituição de ensino poderá recusar produtos repetitivos.

10.8 É permitido e orientado que a contratada, juntamente com a escola, busque respeitar as preferências alimentares dos alunos, priorizando o fornecimento de itens que são mais bem aceitos em cada escola, e na maior variedade possível dentro de cada grupo de alimentos.

10.9 O fornecimento deve respeitar o cronograma de entrega estabelecido, que segue o calendário escolar.

10.10 As entregas diretamente nas escolas devem respeitar a periodicidade prevista para cada grupo conforme descrito no quadro abaixo, exceto as escolas das ilhas e de Guaraqueçaba que podem ter os itens de entrega semanal fornecidos quinzenalmente, mediante prévia autorização.

10.10.1 O palmito de pupunha, apesar de integrar o grupo legume II, que possui frequência de entrega quinzenal, só poderá ser entregue uma vez por mês, em quantidade que represente até 25% da quantidade mensal do grupo tubérculos.

Frequência	Grupos	Prazo
Semanal	Frutas semanais, hortaliças, temperos, legumes e leite	2ª a 3ª feira
Quinzenal	Tubérculos	2ª a 3ª feira
Mensal	Panificados	2ª a 3ª feira
Bimestral	Ovos	2ª a 6ª feira
Trimestral	Sucos	2ª a 6ª feira
Semestral	iogurte e complementos	2ª a 6ª feira
Anual	Arroz, feijão, farinhas, grãos	2ª a 6ª feira
Anual	Frutas anuais	2ª a 3ª feira

10.11 As entregas devem ocorrer no horário dos turnos de funcionamento da escola.

10.12 Não é permitida a entrega retroativa de produtos, caso não tenham sido entregues no prazo previsto no cronograma.

10.13 Produtos com qualidade inferior ou em desacordo com o Padrão de Identidade e Qualidade descrito neste Edital poderão ser devolvidos ou recusados, em qualquer tempo, e deverão ser substituídos imediatamente, sem ônus à Contratante.

11. GUIAS DE ENTREGA

11.1 As entregas poderão utilizar o documento “Guia de Entrega”, não sendo necessária a emissão de nota fiscal a cada entrega, exceto a entrega de arroz, feijão e farinhas efetuadas no armazém central, que deverão utilizar notas fiscais.

11.2 O Regime Especial de Circulação de Mercadorias vigente, autoriza as contratadas a realizarem entregas nas escolas estaduais, circulando apenas com a “Guia de Entrega”, acompanhada da cópia do referido Regime Especial e cópia do contrato. Neste caso a contratada poderá emitir Notas Fiscais mensalmente, anexando as respectivas Guias de Entrega, assinadas pelos responsáveis das escolas.

11.3 Na emissão das Guia de Entrega e Notas Fiscais devem ser utilizadas as nomenclaturas e preços de cada alimento, conforme consta na Tabela de Preços.

11.4 Cada entrega ponto a ponto deverá ser acompanhada da Guia de Entrega, emitida pela contratada, contendo a razão social, CNPJ, endereço e telefone do fornecedor, nome da escola, município, produto e quantidade entregue, lote, preço e valor total.

11.4.1 Produtos embalados, que tem o lote identificado no rótulo, não precisam ter o lote registrado na Guia de Entrega.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 274 de 298

11.5 Para ter validade como recibo, no ato da entrega dos alimentos nas escolas, a Guia de Entrega deverá ser preenchida corretamente e sem rasuras pela pessoa responsável pelo recebimento na escola, com a data do recebimento, nome completo, número do documento de identificação e carimbo da instituição de ensino.

11.6 Rasuras e/ou incorreções na Nota Fiscal implicarão na substituição do documento, podendo levar a atrasos no pagamento, sem que caiba ao FUNDEPAR, neste caso, qualquer ônus relativo a tais atrasos.

11.7 As informações constantes na Guia de Entrega deverão ser condizentes com o que está sendo efetivamente entregue, não sendo autorizada a prática de deixar quantidades pendentes para entregas posteriores.

11.8 A Guia de Entrega será recebida e assinada pela escola somente se estiver corretamente preenchida com os produtos e quantidades que estão sendo efetivamente entregues.

11.9 A Resolução SESA/PR nº 748/2014, que dispõe sobre as regras de rotulagem de alimentos, tanto embalados quanto a granel, deve ser observada no fornecimento dos alimentos e pode ser obtida na página <http://www.saude.pr.gov.br/arquivos/File/SUBIRCartilhaAlimentoRastreado.pdf>

11.10 No caso de os fornecedores efetuarem a distribuição dos produtos a partir de uma central, o entendimento para a rotulagem é de que a PROPONENTE é a consolidadora dos lotes, devendo, portanto, manter controle e registro dos alimentos de cada produtor, os quais se configuram como lotes. Os lotes dos produtos a granel devem ser registrados na Guia de Entrega.

11.11 No caso em que os alimentos são entregues diretamente pelos agricultores, sem passar pela associação ou cooperativa, os dados de origem do produto devem ser registrados no verso da Guia de Entrega, a saber: nome completo do produtor, CPF, nome fantasia (se existente) e endereço completo. Estes dados podem ser registrados mediante carimbo previamente confeccionado com todos os dados exigidos.

11.12 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

11.13 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 5 dias, no caso de alimentos perecíveis, e 30 dias, no caso de não perecíveis dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.14 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

11.14.1 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.

11.15 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

11.16 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto nos endereços das escolas relacionadas no projeto de venda, conforme as condições e as necessidades do PROPONENTE.

12. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

12.1 São obrigações do Contratado:

12.1.1 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: agricultor familiar, associação e cooperativa e alimentos;

12.1.2 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 nº 8.078, de 1990);

12.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

12.1.4 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;

12.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 275 de 298

12.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO;

12.1.7 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;

12.1.8 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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO, exceto quando houver:

12.1.8.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

12.1.8.2 retardamento na autorização de fornecimento ou interrupção da execução do contrato, por ordem e no interesse da Administração;

12.1.8.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

12.1.10. 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.

12.1.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

12.1.12 Observar o limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por CAF PRINCIPAL/ano/entidade executora, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

12.1.13 Repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

12.1.14 Transportar os alimentos em condições adequadas que evitem contaminações, devendo ser transportados em compartimento exclusivo e limpo do veículo, sem substâncias estranhas que possam contaminá-los, sendo a cabine do condutor isolada da parte que contém os alimentos.

12.1.15 Fornecer os produtos conforme padrão de qualidade e rotulagem contidos no Manual de Especificação Técnica deste Edital.

12.2 São obrigações do Contratante:

12.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

12.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2.3 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;

12.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

12.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

12.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

12.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

12.2.8 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;

12.2.9 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;

12.2.10 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;

12.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 276 de 298

13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1 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 PROPONENTES 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.

13.2 O pagamento somente será efetuado se o valor da Nota Fiscal coincidir com o resultado da multiplicação dos quantitativos entregues no período com os valores unitários contidos na Tabela de Preços vigente, e se não houver incorreções e rasuras. Serão aceitas diferenças de até R\$0,10 (dez centavos), que decorrem de arredondamentos de valores gerados na emissão das guias de entrega e posteriormente somadas na emissão da nota fiscal eletrônica.

13.3 É obrigatório constar no campo observações da nota fiscal o termo “Alimentos fornecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/FNDE”.

13.4 É responsabilidade da CONTRATADA controlar a média de valores dos produtos entregues, de forma a realizar toda a execução física (quantidades) sem ultrapassar o valor contratual.

13.5 A CONTRATADA deverá repassar o pagamento integral aos seus cooperados/associados após desconto dos custos incidentes sobre o produto, qualquer que seja a natureza dos mesmos. O pagamento aos seus cooperados/associados participantes do programa será mensal e o valor a ser repassado será decidido no âmbito da própria cooperativa/associação, respeitadas as normas legais incidentes.

13.6 A CONTRATADA deverá manter relação atualizada dos seus cooperados/associados participantes do programa e respectivos valores de pagamento, para fins de fiscalização.

13.7 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.

13.7.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

13.8 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

13.8.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

13.9 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:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

14.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

14.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

14.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Manual de Especificação Técnica deste edital.

14.4 O critério de julgamento da proposta está definido no edital.



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 277 de 298

14.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 Não são admissíveis a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica que não seja um grupo formal de agricultores familiares portadores de CAF Jurídica.

16. SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto da CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO.

16.2. Caso haja terceirização de processamento/abate/empacotamento, o Contrato de Terceirização deverá ser apresentado na fase de Habilitação. Por se tratar de uma relação comercial entre a associação/cooperativa e o terceirizado, não será aceita documentação fiscal do terceirizado para o FUNDEPAR.

16.3 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 CHAMADA PÚBLICA DE CREDENCIAMENTO 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.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1 Não haverá garantia contratual de execução, considerando que se trata de comercialização institucional com cunho social, executado por agricultores familiares, dos quais não é viável exigir que arquem com o ônus da garantia de execução.

18. VIGÊNCIA

18.1 O contrato terá vigência de até 12 (doze) meses, contados de __/__/__ a __/__/__, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

19. DO REAJUSTAMENTO.

19.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o preço publicado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento - Departamento de Economia Rural – DERAL, acrescido dos índices de logística suplementar, e no caso de itens que não constem na pesquisa do DERAL, será utilizado o índice do IPCA por subitem.

19.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data da publicação dos preços pelo DERAL – maio de 2024, que também serviu de base para a pesquisa e composição do mapa de preços.

19.1.2. O reajuste será concedido automaticamente, mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

19.1.3. No caso de alimentos orgânicos para os quais não houver condição de ampla pesquisa, será acrescido o índice médio contido na “tabela de preços feiras do produtor” do DERAL no preço do alimento convencional.

19.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

19.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

19.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

20.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Unidade: 4101

Dotação orçamentária: 4133.12.368.32.8453

Natureza da despesa: 3.3.90.32.01



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



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 278 de 298

Sub Elemento da despesa: 3201

Fonte: 500 – Recursos não Vinculados de Impostos

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O PROPONENTE 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, xx de xxxxxxxx de 202x.

Andrea Bruginski

Nutricionista RT – Responsável pela Elaboração do Termo de Referência



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 279 de 298

ANEXO XII

MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1 APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO.

1.1 Definição

- Embalagem primária: é a que está em contato direto com o alimento.
- Embalagem secundária: é a embalagem externa de embarque que acondiciona as embalagens primárias.

2 ROTULAGEM:

2.1 Dados para o rótulo:

- Fabricante:
- CPF ou CAD/PRO/CNPJ:
- Nome Completo do Produtor/Nome Fantasia (se existente):
- Endereço Completo:
- Produto e Variedade:
- Data de fabricação:
- Data de validade em temperatura ambiente (quando couber):
- Data de validade em temperatura de congelamento:
- Lote (ver item 2.2):
- Peso Líquido:
- Formas de Conservação:

No caso de alimentos minimamente processados e processados é obrigatória a adição das informações detalhadas no item 2.3

2.2 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).

2.3 No caso de alimentos **minimamente processados e processados** é obrigatório que a rotulagem contenha INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, modo de preparo e ingredientes. As INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS devem seguir a legislação vigente, bem como conter as informações definidas na **Resolução SESA nº 748/2014**.

2.4 Produtos hortícolas a granel, devem ser identificados na Guia de Entrega, na coluna "lote", o qual irá identificar cada produtor ou o lote integrado por produtos de vários produtores – chamado lote consolidado.

2.4.1 No caso dos produtos entregues pelo produtor, que não irá consolidar o lote na cooperativa, pode registrar no verso da Guia de Entrega (pode ser na forma de carimbo), em substituição ao rótulo de produtos a granel, as seguintes informações: nome completo do produtor, CPF ou CADPRO, nome fantasia (se houver), endereço completo, indicação do produto hortícola e da variedade quando couber, lote (indicando a data de colheita com o dia, o mês e o ano (nesta ordem)).

2.5 Em todos os produtos, caso haja a terceirização do processamento, na embalagem devem constar os dados do contratado e também do fabricante/beneficiador.

- a) O empacotamento de arroz, feijão, farinhas e similares é considerado terceirização, cabendo cumprimento da regra acima.

2.6 A fiscalização do cumprimento da Resolução da SESA caberá às vigilâncias sanitárias de cada município e/ou do estado, podendo ocorrer notificação por meio da gestão de contratos do FUNDEPAR para regularização da rotulagem.

2.7 Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos que não sejam orgânicos aplica-se as seguintes regras: para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos, deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos e poderão utilizar o termo "ORGÂNICO" ou "PRODUTO ORGÂNICO", IN nº 19/2009 - MAPA, Art. 120, inciso I.

2.8 Os rótulos dos sucos e polpa de frutas deverão seguir o determinado no Art. 12 do Decreto 10.026/2019, contendo as seguintes informações: a denominação do suco/polpa de fruta, o nome do agricultor familiar e o endereço do estabelecimento familiar rural onde foi produzido, o número da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar ou documento correlato, o número do registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, os ingredientes, em ordem decrescente de volume, o número do lote e o prazo de validade; o conteúdo líquido, expresso em massa (gramas ou quilogramas) ou em volume (mililitros ou litros), a frase de advertência conforme estabelecido em legislação específica, outras informações previstas em legislação específica da Anvisa e a expressão "Indústria Brasileira", por extenso ou abreviada.

3. ENTREGA DO PRODUTO

Conforme previsto no Termo de Referência.

3.1. LOCAIS DE ENTREGA

3.1.1. Os produtos da agricultura familiar devem ser entregues diretamente nas escolas, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidas nos Anexos deste Edital.

3.1.2 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais inferiores a 15 mil kg, deverão ser entregues ponto a ponto.

3.1.3 Os grupos arroz, feijão e farinha, se em quantidades totais superiores a 15 mil kg, deverão ser entregues no armazém central.

3.2. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

3.2.1 Os produtos entregues diretamente nas escolas poderão ser coletados pelos serviços de Vigilância de Saúde municipal, estadual, FUNDEPAR, TECPAR nas escolas ou nas centrais de distribuição dos fornecedores;

3.2.2 Os produtos coletados são enviados para análises de resíduos de agrotóxico, sensoriais, microscópicas, físico-química e microbiológica;

3.2.3 As análises são realizadas por laboratório contratado pela Secretaria Estadual de Saúde, e pelo FUNDEPAR;

3.2.4 Em caso de laudos com irregularidades, os fornecedores serão notificados para que se manifestem e apresentem plano de ação de regularização, podendo, em caso de reincidência, ser penalizados conforme previsto no Edital.

3.2.5 Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando toxinfecções alimentares ocorrerem.

4 CONDIÇÕES DE ENTREGA NO ARMAZÉM CENTRAL

4.1 O fornecedor dos grupos arroz, farinhas e feijão que irá realizar entrega no armazém central deverá agendar junto ao Armazém por escrito, informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga, com antecedência, impreterivelmente até as 16h00min (dezesseis horas) do dia anterior ao da programação da entrega,

4.2 O veículo para descarga deverá chegar ao Armazém Central no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

4.3 Em caso de **alteração da data, hora ou cancelamento da entrega** programada pela CONTRATADA, ao Armazém Central deverá ser comunicada por escrito, impreterivelmente, até as 16h00min (dezesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

4.4 O **NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA** poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda ao Armazém Central.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 282 de 298

4.5 O Armazém Central poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga daquele Armazém Central.

4.6 Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências do Armazém Central.

4.7 Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricado ou embalado sob as mesmas condições e no mesmo período.

4.8 O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO CONTRATADO.

4.9 Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

4.9.1 A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

4.9.2 Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagem estabelecida, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.

5. QUANTIDADE

5.1 Conforme pedido emitido pelo Departamento de Nutrição e Alimentação.

6. ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

7 INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS

7.1.1 INSPEÇÃO

7.1.1.1 Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários do laboratório que presta serviços de controle de qualidade para a CONTRATANTE.

7.1.1.2 Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

7.1.1.3 Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, prazo de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

7.1.1.4 Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADA E NÃO RECEBIDA.

7.1.1.5 Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõem.

7.1.1.6 Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

7.1.1.7 INSPEÇÃO dos lotes 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:



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 283 de 298

1. N.º DE UNIDADES POR LOTE	2. N.º MINIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADOS	3. N.º MAXIMO ADMISSIVEL D UNIDADES C/ DEFEITO PARA APROVAÇÃO
até 150	08	00
de 151 a 500	20	01
de 501 a 1.200	32	02
de 1.201 a 3.200	50	03
de 3.201 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

7.1.1.8 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).

7.1.1.9 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.

7.1.1.10 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.

7.1.2 COLETA DE AMOSTRAS NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.2.1 Dos lotes preliminarmente APROVADOS, será COLETADO entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contraprova).

7.1.2.2 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.

7.1.2.3. 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.

7.1.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contra - prova), 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.

7.1.2.5. A contratante, através do laboratório credenciado, poderá coletar amostras junto ao fabricante durante a produção dos lotes.

7.1.3 ANÁLISE DAS AMOSTRAS COLETADAS NA UNIDADE ARMazenadora

7.1.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao Laboratório, serão realizadas:

A) Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5);

B) Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

7.1.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

A) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

B) APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

C) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

D) REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 284 de 298

7.1.3.3 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo Laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

PRODUTO	PRAZO MÉDIO PARA EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)
Arroz	20 dias análises microbiológicas e físico química
Feijão	20 dias análises microbiológicas e físico química
Farinhas	09 dias análises microbiológicas e físico química

7.1.3.4 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 do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

7.1.3.5 Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

A) Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

B) Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises.

7.1.3.6 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:

7.1.3.6.1 amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

7.1.3.6.2 limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microorganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável";

7.1.3.6.3 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";

7.1.3.6.4. limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

7.1.3.6.5. 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);

7.1.3.6.6. 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);

7.1.3.6.7. 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".

7.1.4 APROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.4.1 O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, com a APROVAÇÃO do produto no controle de qualidade, mediante emissão de Certificado de Inspeção e, e caso tenha sido coletado para demais análises, mediante Relatório de Ensaio aprovando o produto.

7.1.4.1 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.

7.1.5 REPROVAÇÃO DO PRODUTO ENTREGUE NO ARMAZÉM CENTRAL

7.1.5.1 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 lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar à origem.

7.1.5.2. 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.

7.1.5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando a expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita às aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.4. 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.

7.1.5.5. 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 às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita às aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

7.1.5.6. 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.

7.1.5.7. 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.

7.1.6 REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMazenadora

7.1.6.1. 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 à 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.

a) O direito à REINSPEÇÃO caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

b) Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

7.1.6.2. 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.

7.1.6.3. 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 aquele laboratório.

7.1.6.4. 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).

7.1.6.5. 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.

7.1.6.6. A CONTRATANTE indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE.

7.1.6.7. O LABORATÓRIO elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas à



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

7.1.6.8. Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE indique agora a aprovação do produto, a CONTRATANTE desconsiderará o resultado da primeira análise e considerará o novo resultado.

7.1.6.9. 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 ao ressarcimento à FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

7.1.7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO ENTREGUE NA UNIDADE ARMAZENADORA

7.1.7.1. Excepcionalmente, a CONTRATADA, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. 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.

7.1.7.2. Caso o lote substituído seja REPROVADO, restará à CONTRATADA, 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 às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita às aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

II -PADRÕES MÍNIMOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE – PIQ

PRODUTO:	
1. CARACTERIZAÇÃO	
Descrição do produto: Apresentação: Não pode conter: Obrigatório conter na embalagem: 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	99%
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)



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



2.6.2 Proteínas	Mínimo 20,0g/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 – 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)
3. VALIDADE	
3.1 Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos	
4 EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)	
4.1 Pacote de polietileno ou Pacote plástico biodegradável , 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 duplo 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 capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).	
6. REFERÊNCIAS	
6.1 RDC 724/2022 – ANVISA/MS / IN 313/2024- ANVISA/MS	
6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS	
6.3 RDC 722/2022 – ANVISA/MS / IN 160/2022 - ANVISA/MS	
6.4 Portaria Inmetro nº 248/2008	
6.5 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO – 4ª rev. - 2011	



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7 AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 Página 288 de 298

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
CHAMADA PÚBLICA DA AGRICULTURA FAMILIAR

Órgão/Entidade Participante:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Unidade demandante do SRP:	Secretaria Estadual de Educação do Estado do Paraná - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Equipe Responsável (Nome de todos os responsáveis):	Andréa Bruginski Joelma Kalinowski de Oliveira Ribas
Cargo, e-mails e telefones de todos os responsáveis:	Andréa Bruginski – Nutricionista Responsável Técnica – E-mail: andreanutri@fundepar.pr.gov.br - Fone: (41) 2117-8310 Joelma Kalinowski de Oliveira Ribas – Analista DNA – E-mail: joelmakali@fundepar.pr.gov.br Fone: (41) 2117-8318
Objeto:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Número do Protocolo:	XX.XXX.XXX-X

1. Descrição da necessidade de contratação de alimentos exclusivamente da agricultura familiar.

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 de alimentos produzidos pela agricultura familiar, para atendimento do Programa de Alimentação Escolar.

O Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE) atende diariamente em média 1,1 milhão de alunos da rede estadual de ensino, por meio do envio de gêneros alimentícios.

A partir da Lei Federal nº 10.947/2009, que dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, e que tornou obrigatória a destinação mínima de 30% dos recursos federais transferidos às entidades executores na compra de alimentos diretamente da agricultura familiar¹, passou-se a adquirir alimentos diretamente dos produtores familiares.

Sendo assim, os requisitos obrigatórios relacionados à agricultura familiar, previstos na legislação, são os seguintes:

- a) Obrigatoriedade de destinação mínima de 30% dos recursos recebidos do governo federal na aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar, bem como de que seja realizada por meio de Chamada Pública, com preços pré-definidos, estabelecendo critérios de classificação de acordo com a localidade da produção e do atendimento, bem como tipo de agricultor e alimento – assentamento da reforma agrária, indígena, remanescente quilombola, agricultores orgânicos e/ou agroecológicos.
- b) Diretriz do Programa que determina o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.
- c) Obrigatoriedade de oferta de quantidades e frequências mínimas de frutas, hortaliças e legumes – FLV:
 - Frutas in natura em no mínimo dois dias por semana e hortaliças três dias por semana (280g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período parcial;
 - Frutas in natura em no mínimo quatro dias por semana e hortaliças cinco dias por semana (520g/aluno/semana) nas refeições ofertadas a alunos em período integral.

Além dos supracitados requisitos legais federais, há também a Lei nº 16.751/2010, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 4.211/2020, que preconiza a alimentação escolar 100% orgânica.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 289 de 298

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual.

Requisitos do Processo	
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, passou 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 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.

3. Requisitos da contratação.

Conforme exposto, desde 2011 as escolas passaram a ter fornecimento da agricultura familiar, que se estruturou da seguinte forma:

3.1 Aquisições exclusivas de agricultores familiares e suas representações.

Até a edição da Resolução CD/FNDE nº 27/2013, as aquisições acima de R\$100 mil eram obrigatórias que ocorressem de entidades com CAF/DAP Jurídica. Desde então as aquisições podem ocorrer tanto diretamente dos produtores familiares, detentores de CAF/DAP Física4, quanto de entidades com CAF/DAP Jurídica.

Ocorre que o Paraná é o estado com maior número de agricultores familiares do país, e em torno de 18 mil famílias são fornecedoras da alimentação escolar da rede estadual de ensino. Sendo assim, realizar a contratação de CAFs/DAPs familiares individuais significa monitorar 18 mil contratos, e realizar a conferência e pagamento de mais de 18 mil notas fiscais mensalmente, o que administrativamente é inviável. Se atualmente a gestão central tem aproximadamente 10 servidores executando a atividade de conferência e pagamento de aproximadamente 200 entidades contratadas, proporcionalmente seriam necessárias em torno de mil pessoas para realizar o mesmo trabalho para 18 mil contratos. Não se justifica destinar um quadro funcional desta magnitude para um trabalho que pode ser feito por dez pessoas, contratando-se exclusivamente entidades representativas da agricultura familiar detentoras de CAF/DAP Jurídica.

Contudo, identificou-se a necessidade/possibilidade das seguintes situações de exceção, no sentido de excepcionalmente permitir a contratação de produtores/agricultores e não entidades representativas:

- fornecedor de leite orgânico, até então identificado como único no estado,
- fornecedor de pão orgânico para o município de Piraquara, tendo em vista o projeto do governo do estado que pretende transformar o referido município no primeiro município orgânico do Brasil, e para isso será necessário que a alimentação escolar seja orgânica.
- em decorrência de alteração da norma do FNDE em 2023, passou a ser obrigatório o aceite de propostas individuais de agricultores de família indígena, quilombola ou de Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico).

3.2 Chamada pública por credenciamento.

As chamadas públicas da agricultura familiar vinham sendo executadas com dispensa de licitação, e neste modelo, todos os projetos de venda classificados eram obrigatoriamente contratados, no valor definido para aquele momento de atendimento (número de escolas e refeições).

Ocorre que nas mudanças de ano letivo, há alterações no número de refeições, pontos de atendimento (novas escolas, escolas que cessam), e não há como realizar novas contratações para tais atendimentos. Ademais, produtores de alimentos convencionais fazem a conversão para orgânico continuamente

(alimentos orgânicos são prioridade segundo lei estadual⁷), mas não é possível contratá-los depois da homologação. Por óbvio que a chamada pública é realizada com o objetivo de contratar, mas à medida que obriga a contratação da totalidade dos projetos de venda classificados, limita os projetos ao recurso disponível naquele momento, o que costuma deixar quantidades e valores a margem da contratação. A medida que são necessárias novas contratações para atendimento de casos de ampliação de refeições e novas escolas, o modelo de chamada pública com contratação direta restringe toda e qualquer alteração, exceto os casos em que o aditivo de contrato é aplicável.

Com o advento da nova lei de licitações, que passou a permitir o procedimento administrativo de credenciamento também para bens (e não somente serviços), entendido como procedimento auxiliar para a contratação de bens e serviços, e que deve ser precedido de chamamento público, este procedimento parece constituir a melhor opção para realização da seleção de fornecedores da agricultura familiar, visto que:

- a) Mantém a característica de “chamada pública” já utilizada, e preconizada pela norma do MEC/FNDE;
- b) Atende a hipótese de contratação paralela e não excludente e se configura viável e vantajosa para a administração, porque permite a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas, visto que a classificação segue critérios das normas federais, cada grupo de alimentos/município caracteriza um lote (em torno de 6 mil), o que permite estabelecer de forma igualitária a ordem de classificação, e resultar na contratação de todos os selecionados;
- c) Não obriga a administração pública a contratar.

Ademais, considerando que a chamada pública permite o cadastro para vários municípios e grupos, ao sagrar-se vencedor de menos lotes que o esperado, até então eram concedidos prazos para desistências antes da homologação do procedimento. No credenciamento, há a mesma previsão sob a alcinha de “descredenciamento”.

Quanto ao fato da lei federal vincular que o credenciamento seja realizado com inexigibilidade, entende-se que a chamada pública da agricultura familiar, ao exigir participação estrita de agricultores familiares e suas representações, detentoras de Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF ou Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP, caracteriza “a agricultura familiar” como um grupo fornecedor exclusivo do objeto “alimentos produzidos pela agricultura familiar”.

3. Definição e planejamento de itens.

Em 2010 a gestão estadual do PNAE do Paraná, em conjunto com o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (antiga Emater), realizou o mapeamento da produção no estado, verificando as variedades e estimativa de produção em cada região do estado. De posse destes dados organizou uma série de encontros regionais para divulgar o início das aquisições dos agricultores familiares, incentivando desta forma o processo de organização, apresentar demandas, e afins. Contudo, ao se constatar a grande diversidade de produção entre uma região e outra, percebeu-se ser inviável realizar um rígido planejamento de composição dos cardápios com os mesmos alimentos para a totalidade das escolas, visto que na mesma semana em que o sul está produzindo laranja, por exemplo, no norte há disponibilidade de abacate (e não há laranja).

Somado a isso, existem as grandes variações climáticas que impactam a produção agrícola, e o exíguo quadro de nutricionistas para realização dos ajustes de planejamentos dos cardápios.

Definiu-se, portanto, pela escolha de um modelo flexível de compras, conjugando por um lado a grande variedade de produção existente e, por outro, o fornecimento e a possibilidade de substituição de itens em decorrência de possíveis problemas climáticos, logísticos e de sazonalidade.

A compra foi estruturada em dois pilares: segmentação dos alimentos em grupos – não se contratam itens, mas sim “grupos”; e a criação de um sistema eletrônico para a operacionalização de chamada pública única para todos os itens e escolas, incluindo-se todas as etapas, desde a elaboração de projetos de venda até o controle de recebimento pelas escolas.

3.3.1 Da aquisição por meio de grupos de produtos.

A aquisição dos alimentos por meio de grupos foi a solução encontrada para garantir o fornecimento contínuo de produtos, em sua maioria perecíveis, que exigem entregas semanais, e ter assim um planejamento viável de ser realizado antecipadamente, sem necessidade de contínuos ajustes.

Segundo Bruginski e Stolarski (2021):

“à medida que os fornecedores são contratados para atender determinado(s) grupo(s), eles têm a opção de entregar qualquer um dos itens que compõem o grupo, no preço estabelecido para cada alimento. Essa lógica de contratação viabiliza o cumprimento contínuo dos contratos pelos agricultores, assim como garante a oferta ininterrupta de alimentos frescos aos alunos. Os agricultores dão vazão à produção e o abastecimento das escolas é assegurado.”

3.3.2 Da utilização de sistema eletrônico próprio.

Desde o início das aquisições da agricultura familiar, o FUNDEPAR implantou a modalidade de chamada pública eletrônica – CPE, inédita no país, para realizar todo o procedimento da chamada pública, que realiza desde o cadastro das propostas dos fornecedores da agricultura familiar até o monitoramento de entrega e pagamento, passando pela geração automática da classificação de acordo com os critérios e prioridades previstos na legislação, cadastro e aprovação de toda documentação de habilitação, o que permite não só realizar a seleção das propostas, como também retroalimentar o sistema das escolas com todo o planejamento de entregas (fornecedor, grupos, itens, preços, quantidades), bem como auxiliar os agricultores no âmbito de quantidades e itens a serem produzidos ao longo do contrato.

Sem a referida ferramenta eletrônica seria inviável realizar o procedimento da chamada pública, que permite selecionar numa única etapa aproximadamente 6 mil lotes de produtos (399 municípios x 16 grupos em média, considerando que cada grupo e município constituem lotes).

4. Estimativas das quantidades.

Cada grupo de alimentos possui diferentes per capita e frequência de entrega.

Os grupos frutas, hortaliças, legumes e temperos se configuram itens obrigatórios nas normativas do PNAE, de forma a cumprir o mínimo semanal preconizado que é de 280 gramas/semana/aluno do ensino parcial, e 520 gramas/semana/aluno do ensino integral.

Sendo assim, o per capita desses grupos é distribuído da seguinte forma:

Grupos	Per capita – gramas por semana ensino regular	Per capita – gramas por semana ensino integral

Os outros grupos têm os seguintes per capitas e frequências de entrega:

Grupos	Per capita – gramas ou ml	Frequência

A quantidade total anual, portanto, é estabelecida com base no per capita e frequência de entrega de cada grupo, multiplicado pelo número e tipo de refeições servidas, resultando nas quantidades descritas abaixo.

Nota-se que o número de refeições varia de grupo para grupo em razão da não universalidade de fornecimento de alguns grupos, e também porque alguns deles tem maior índice de repetição por aluno.

Item	Cód. GMS	Detalhamento	Histórico de consumo PE xxx/xxxx	Memória de cálculo: Quantidade total kg = nº alunos matriculados x per capita x frequência de servimentos considerando 201 dias letivos.	Total a ser adquirido



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



1	XXXX.XXXX	XXXXXXXXXXXX	X.XXX.XXX	1.272.344 x 0,035 x 56	XXXXXXXX
---	-----------	--------------	-----------	---------------------------	----------

Ao todo, 97 diferentes gêneros alimentícios integrarão os 16 grupos da próxima chamada pública. Contudo, não significa que toda essa diversidade será entregue em todas as escolas, visto alguns itens constituírem produções regionais, como por exemplo leite, que atende em torno de 30% das escolas, e ovos que atende 50%.

Nestes casos, as escolas não contempladas pela agricultura familiar recebem estes itens via distribuição centralizada ou descentralizada, contratadas por meio de pregões eletrônicos.

Os grupos são integrados por espécies nativas da sociobiodiversidade9 brasileira, a saber: abacaxi, amora preta, goiaba, jabuticaba, juçara (polpa de fruta), mandioca, maracujá e pinhão.

Será permitida a oferta de alimentos de produção não orgânica, orgânica e livres de transgênicos, sendo que conforme a norma federal, haverá prioridade na classificação dos alimentos orgânicos e livres de transgênicos.

As quantidades totais por escola e do estado por grupo de alimento é realizado durante a elaboração da proposta realizada pelas associações e cooperativas proponentes, onde o sistema eletrônico realiza o cálculo, multiplicando o per capita de cada grupo pela frequência e número de refeições, que atualmente é em torno de 1,5 milhão diariamente.

Esse quantitativo de alunos é resultado do número de refeições servidas nos intervalos (obrigatórias pelo PNAE) – em torno de 900 mil, mais as refeições do Programa Mais Merenda, implantado em 2022, que oferta um lanche na entrada e outro na saída do turno, e atualmente é de 600 mil refeições (a adesão a estes lanches está em torno de 50% dos alunos matriculados).

As propostas classificadas são limitadas ao recurso federal disponível no exercício, ou seja, caso o valor proposto ultrapasse o valor disponível, é realizado ajuste dos per capitas ou frequência de entrega, de forma que o valor máximo da chamada pública seja respeitado. Isso ocorre porque por mais que os per capitas por grupo e frequência de entrega sejam previamente planejados com base no histórico anterior, ocorrem mudanças de perfil de oferta de grupos até então não universalizados (seria o caso atualmente do grupo leite e ovos, que atenderam até então 30% do estado), e a atualização de preços que ocorre até 30 dias antes da abertura para propostas.

5. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme preconizado nas normas federais, a aquisição de que trata a presente chamada pública só pode ser realizada da agricultura familiar e de povos e comunidades tradicionais.

Sendo assim, o único “mercado” fornecedor é o da agricultura familiar.

No âmbito deste mercado, são realizadas audiências públicas, de forma a receber sugestões, esclarecer dúvidas e avaliar a inserção de novos produtos, bem como ao longo de toda execução ocorre o diálogo com diversos atores envolvidos com a agricultura familiar. A sugestão de pesquisadores da Universidade Estadual de Londrina (projeto de compras públicas/vocações regionais sustentáveis e produtos tradicionais), de incentivar a produção de erva mate foi acatada, por meio da inserção do item chá mate tostado no grupo complemento.

Da mesma forma, a sugestão de estímulo aos produtores do norte pioneiro ocorreu com a inserção do produto café em pó moído, no mesmo grupo.

Outra sugestão recebida pela Estação de Pesquisa em Agroecologia – CPRA do Paraná, foi a inserção de leite e iogurte orgânico, que é produzido na região e comercializado por um agricultor familiar. Dado o objetivo de tratar esta situação como um incentivo à ampliação da produção de leite orgânico no estado, bem como oferta deste item aos alunos, será prevista a possibilidade de contratação do agricultor familiar para este caso.

Para incentivo da produção orgânica no município de Piraquara, para o qual está em construção um projeto de torná-lo o primeiro município orgânico do país, será prevista a possibilidade de contratação de agricultor familiar que oferte produtos orgânicos, visto que a cooperativa que tem ganho no local não fornece este perfil de produtos.

Em relação a audiência ocorrida no dia 23/02/2024, houve sugestões nos seguintes âmbitos:

- Itens: foi sugerida reinserção de mel, bolacha, cuca, manteiga, peixe e carnes. Estes



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



itens foram retirados em 2019/2020 em razão do alto custo, que não são comportados pelo recurso federal, bem como mel e bolacha tinham baixa aceitabilidade pelos alunos (torno de 50%, quando o mínimo deve ser 85%).

- Quantidades: ampliação de pães, doce em pasta, iogurte. Trata-se de itens de alto valor agregado, cuja ampliação não é comportada pelo recurso federal.

O restante dos questionamentos e respostas constam na Ata da Audiência, nos Anexos do presente protocolado.

6. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, MEMÓRIAS DE CÁLCULO.

O valor anual a ser contratado pelo FUNDEPAR será de R\$ 100 milhões (até que seja reajustado), que é o valor a ser transferido em 2024 pelo FNDE.

Este valor será destinado na compra de 16 grupos de alimentos, priorizando frutas, hortaliças, legumes e temperos, que pela norma devem ser fornecidos semanalmente, tendo os outros grupos ajustados em seus per capita e frequência conforme o saldo do valor que os grupos prioritários deduzam do total.

Os preços são os pesquisados e publicados pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural - DERAL, acrescidos de valores de logística suplementar, e tendo para os itens orgânicos o teto de 30% acima dos valores dos alimentos convencionais.

Os preços são os pesquisados e publicados pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento/Departamento de Economia Rural - DERAL, acrescidos de valores de logística suplementar, e tendo para os itens orgânicos o teto de 30% acima dos valores dos alimentos convencionais.

Item/Grupo	Quantidade prevista	Valor Unitário médio R\$	Valor total – R\$

6.1 Das entregas no armazém central.

A entrega no armazém central dos grupos arroz, feijão e farinhas ocorrerá a medida que a quantidade total seja superior a 15 mil kg. Tal regra é utilizada nas contratações que ocorrem por meio de pregões eletrônicos, e visa otimizar a agenda de recebimento e de análises de alimentos.

Sendo assim, quantidades inferiores a 15 mil kg deverão ser entregues ponto a ponto, visto que caracterizará contratos menores e ou entregas pontuais em pequenos municípios. Tal regra visa minimizar custos de logística de menores volumes de entrega, bem como de eventuais e futuras substituições de produtos.

6.2 Dos índices de logística suplementar

Considerando que um valor diferencial de logística foi o pleito mais incisivo apresentado nas mais recentes audiências públicas, e entendendo que os preços pesquisados em feira não integram a entrega ponto a ponto nas escolas, foi realizado estudo para compor um índice de adição aos preços publicados pelo DERAL, aplicado a partir da chamada pública de 2023.

6.1.1.1 Metodologia

A metodologia utilizada envolveu cinco etapas:

6.1.1.1.1 Identificação e cálculo do custo do quilometro rodado. Foi utilizado como referência o Manual de Cálculo de Custo Operacional Rodoviário de Carga 30.202-01 da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, que informa que o consumo de combustível (frete para veículo pesado), é de 2,4 km/litro. Considerando que o preço do diesel S500, chegou-se no valor do km rodado.

6.1.1.2 Distância percorrida em cada município

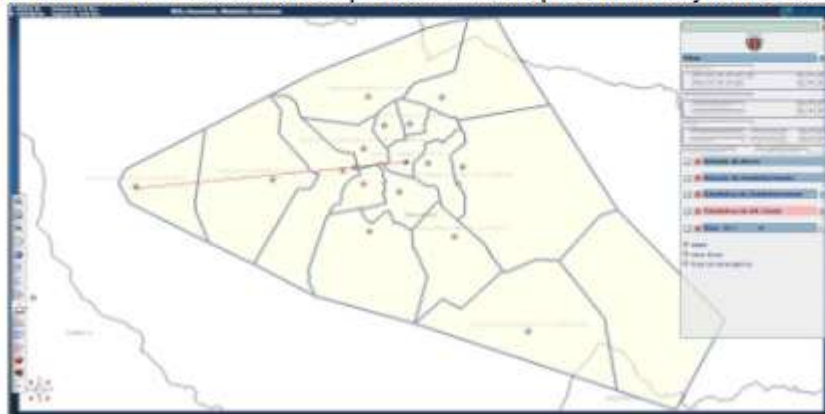
a) Escolas do continente.

Foi realizada a mensuração da quilometragem percorrida em cada município para entrega na totalidade dos estabelecimentos de ensino da rede pública estadual. A referida mensuração foi auxiliada pelo Sistema Eletrônico CODAG, utilizado pela Secretaria de Estado da Educação e Esporte na realização do georreferenciamento dos alunos, conforme print de telas apresentados nas Figuras I e II.

FIGURA I – Print da tela de entrada do CODAG



FIGURA II – Print amostral do mapa de um município e localização das escolas.



Foi solicitado ao técnico do IDR o levantamento do custo do transporte marítimo para entrega nas escolas das ilhas de Paranaguá e Guaraqueçaba (Quadro I, II e III). Essa última, por ter escolas localizadas até a divisa com o estado de São Paulo, exige a contratação de uma diária do serviço de barco, visto que chega a levar de 4 a 6 horas na entrega dos produtos (varia conforme a maré), mais 2 horas de retorno ao município de Paranaguá.

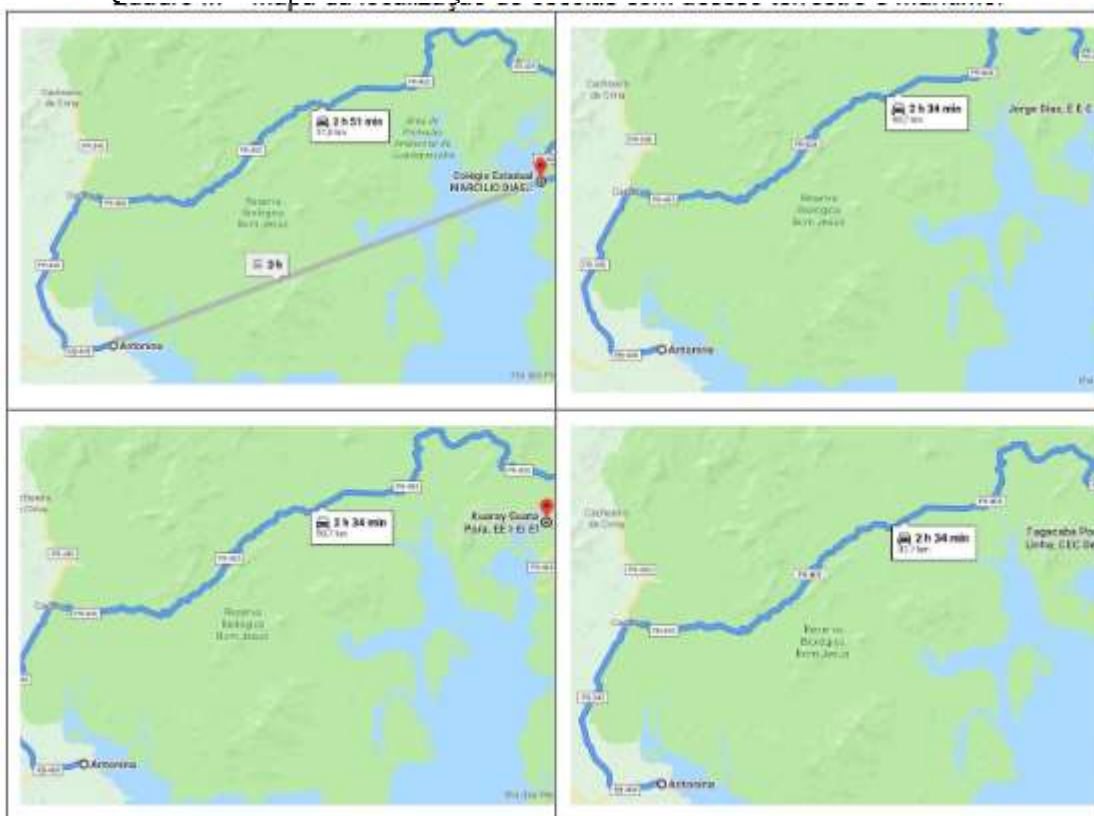
QUADRO I – Relação de escolas com acesso marítimo.

NRE	Escola	Local
Paranaguá	EE Antônio Paulo Lopes	Ilha de Amparo
	CE Felipe Valentim	Ilha do Mel
	EE Ilha do Teixeira	Ilha do Teixeira
	CE Lucy Requião	Ilha do Mel
	EE Pindoty	Ilha da Cotinga
	CE Povoado São Miguel	Ilha São Migue
	Subsede Ilha do Teixeira	Ilha Eufrasina
Guaraqueçaba	CE Ilha das Peças	Ilha das Peças
	CE Ilha de Superagui	Ilha Superagui
	CE Ilha Rasa	Ilha Rasa
	CE Ismael Chagas	Ilha Tibicanga
	EE Jorge Dias	Sibui
	CE Marcílio Dias	Centro
	CE Tagaçaba Porto da Linha	Tagaçaba Porto da Linha
	EEL Kuaray Guata Pora	Cerco Grande

Quadro II – Mapa do litoral com destaque à localização das escolas



Quadro III – Mapa da localização de escolas com acesso terrestre e marítimo



6.1.1.3 Faturamento por município.

Foi gerado no Sistema Eletrônico Merenda o valor contratado para atendimento das escolas de cada município, com o fornecimento dos grupos frutas, hortaliças, legumes e temperos, que têm entrega semanal.



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 296 de 298

Os outros grupos não foram incluídos porque cada um tem uma frequência, e não representariam o valor da logística suplementar do objeto do estudo, que foi focada nos grupos obrigatórios, e na maior frequência de entrega.

6.1.1.4 Cálculo do índice.

a) Escolas da área urbana.

Com base no custo do km/litro, distância percorrida para fornecimento das escolas em cada município e valor contratado, foi calculado o índice entre o valor gasto com combustível e o valor contrato por município.

b) Escolas da área rural e indígenas

Contudo, verificou-se muita discrepância entre os valores, principalmente nos municípios onde há escolas indígenas e do campo, que representam grandes distâncias a serem percorridas, muitas vezes ultrapassando a distância de toda a rota urbana de entrega.

Sendo assim, fez-se um novo estudo de distâncias destas escolas em específico, de forma a verificar um índice diferenciado para essas categorias de escola.

c) Escolas das ilhas e Guaraqueçaba

O índice de logística suplementar também foi mensurado para o fornecimento das escolas das ilhas do litoral e de Guaraqueçaba, tendo como base o orçamento realizado pelo IDR (documento anexo ao presente protocolado) do custo para entrega nas ilhas, em relação aos valores contratados para o referido atendimento.

6.1.15. Resultado.

Com base nas referências acima, chegou-se aos seguintes índices adicionais de logística suplementar (planilha contida nos Anexos do presente edital):

6.2 Escolas de área urbana: 4% (quatro por cento);

6.3 Escolas indígenas, de área rural e difícil acesso: 9% (nove por cento);

6.4 Escolas das ilhas e Guaraqueçaba: 43% (quarenta e três por cento).

7. Descrição da solução

A solução se dá ao adquirir os grupos frutas semanais, frutas anuais, legumes e tubérculos I e II, hortaliças e semente, temperos, panificados, iogurte, leite, suco de frutas, ovos, complementos, grãos, farinhas, feijões e arroz – Quadro abaixo, destinados aos alunos da educação estadual, cumprindo resolução vigente do FNDE e auxiliando a composição nutricional dos cardápios aos estudantes.

Item	Cód. GMS	Detalhamento	Especificações

Padrões mínimos de qualidade exigidos

Os itens pretendidos e as especificações técnicas definidas na padronização, Manual de Especificação Técnica, garantem a qualidade dos produtos, assegurando que esses produtos sejam adequados e seguros aos estudantes de acordo com os requisitos de qualidade pré-estabelecidos.

8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:

A divisão dos lotes em grupos de alimentos ocorre devido a especificidade dos alimentos que integram cada grupo, de forma que a contratação possa ser realizada por grupo, mas permita a entrega de diferentes alimentos que integram cada grupo, que sejam correlatos nutricionalmente, conforme preconiza a norma do FNDE10. Ademais, o parcelamento é a forma que melhor atende à necessidade das escolas, respeita a norma federal no âmbito da quantidade e frequência dos grupos perecíveis e a sustentabilidade ambiental. Por fim, justifica-se adjudicação por grupo de alimento, que não trará prejuízo ao conjunto ou perda de economia, e ainda proporciona ampla participação de licitantes.

9 - Demonstrativo dos resultados:

A presente contratação por meio de chamada pública de credenciamento visa:

a) Execução do Programa de Alimentação Escolar de acordo legislação vigente;

b) Economicidade dos recursos públicos;

- c) Fomentar o planejamento das contratações;
- d) Melhorar a cultura da centralização de compras na busca por maior eficácia dos gastos públicos;
- e) Prevenir o fracionamento irregular de despesas;
- f) Incentivar o desenvolvimento da agricultura familiar e a produção de alimentos de forma mais sustentáveis, incluindo a ampliação dos alimentos orgânicos;
- g) Evitar retrabalhos ou a instauração de mais de um processo de contratação para o mesmo objeto;
- h) Com a redução de retrabalho e processos duplicados, ocorrerá o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, tendo em vista a otimização do tempo e dos recursos.

10 - Providências a serem adotadas pela Administração:

Após verificação da Matriz de Gerenciamento de Riscos constata-se que o risco é médio.

Embora o Risco apresentado possa comprometer o sucesso da chamada pública de credenciamento ou da contratação, analisou-se que na chamada pública da agricultura familiar realizada pelo FUNDEPAR no último ano – Chamada Pública nº 001/2023, a aquisição dos lotes ocorreu com desempenho satisfatório, tendo resultado no abastecimento da totalidade dos estabelecimentos de ensino com os grupos obrigatórios pelo FNDE.

Desse modo, a administração pública deve atentar-se às ações de contingências como:

- Caso a contratada deixe de executar o contrato, a associação ou cooperativa deverá ser notificada para regularização de pendências e cumprimento do contrato;
- Caso ocorram situações climáticas que afetem a produção e fornecimento dos itens hortifrutigranjeiros, a gestão avalie o envio e ou aumento do recurso para as escolas realizarem a aquisição dos alimentos necessários, de forma temporária, até que a produção retome a regularidade;
- Caso ocorram dificuldades com o sistema eletrônico durante o procedimento da chamada pública, que coloque em risco a nova contratação e o abastecimento das escolas, seja avaliada a possibilidade de prorrogação dos contratos vigentes.

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 006/2020 – FNDE, que prevê 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.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes:

Atualmente há contratação do Instituto de Tecnologia do Paraná (TECPAR) para eventual 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 de entrega centralizada - Contrato nº 648/2018.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais:

A presente aquisição possui fatores de proteção socioambiental nos seguintes quesitos:

- Produção de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos que não fazem uso de insumos químicos e agrotóxicos;
- Análise de resíduos agrotóxicos realizado pela Secretaria de Estado da Saúde de forma a verificar que os produtores de alimentos convencionais utilizam apenas insumos químicos e agrotóxicos permitidos no Brasil, de acordo com a legislação vigente, com registro no MAPA/ANVISA/IBAMA, nas quantidades recomendadas no receituário e para as culturas às quais se aplicam;
- O fornecimento de alimentos se dá preferencialmente a granel, mediante utilização de caixas permanentes, retornáveis, adequadas ao transporte e armazenamento de alimentos, de forma a minimizar a geração de resíduos pelo descarte de embalagens;
- Incentivo aos circuitos curtos de comercialização, visto que o critério primeiro de classificação é o local de produção, priorizando-se a seleção de produtores do município, depois da região imediata, intermediária, estado e país, nesta ordem. Tal ação reduz a emissão de CO2 na atmosfera.
- 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).



INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
FUNDEPAR
COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO



Protocolo 22.900.522-7

AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Página 298 de 298

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:

(X) VIÁVEL () INVIÁVEL

Diante de toda a análise desenvolvida, foram atendidos todos os pressupostos no Decreto Estadual 10.086/2022 e da Lei 14.133/2021, a equipe do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar conclui e opina pela viabilidade do prosseguimento do presente protocolo. Conforme exposto, a aquisição diretamente da agricultura familiar por meio da contratação de agricultores familiares e suas entidades representativas – associações e cooperativas detentoras de CAF/DAP Jurídica, no formato de grupos de alimentos, integrados por alimentos regionais do estado, incluídos alimentos da biodiversidade paranaense, orgânicos e livres de transgênicos, priorizando os grupos frutas, hortaliças, legumes e temperos, utilizando como referência o preço pesquisado em feiras do produtor e acrescentado índice de logística suplementar, via chamada pública de credenciamento, constitui o procedimento mais adequado para garantir o abastecimento das escolas com alimentos frescos, produzidos regionalmente, e para atender os requisitos legais federais do PNAE.

Curitiba, xx de xxxxxxxx de xxxxxx.

Documento: **EDITAL_AUDIENCIAPUBLICAN001_2025.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sibele Lopes dos Santos (XXX.226.539-XX)** em 12/12/2024 16:06 Local: FUN/CPL.

Inserido ao protocolo **22.900.522-7** por: **Saionara Cristina Bocalon** em: 12/12/2024 16:05.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
70589d414c174ab2012952dfdef01148.