



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

*Minuta Padronizada/TR*

Este documento foi elaborado conforme as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e transparência. Sua construção teve como base as necessidades da unidade demandante, alinhadas às boas práticas de gestão pública.

A estrutura e o conteúdo deste documento foram desenvolvidos e revisados pelo Setor de Licitação, com o objetivo de garantir a conformidade normativa, a clareza das informações, a segurança jurídica dos procedimentos de contratação e a padronização dos termos utilizados na fase preparatória, bem como atender às exigências do TCE/PR através do PROGOV - Programa de Avaliação de Contas Municipais de Governo.

Eventuais dúvidas ou esclarecimentos adicionais poderão ser sanados junto aos setores competentes, conforme a natureza da demanda, nos termos do art. 29 do Decreto Municipal nº 2.748/2025.

#### **EQUIPE TÉCNICA**

Josiane Nunes Carvalho  
Vanessa Padilha Catossi

#### **REVISÃO FINAL**

Josiane Nunes Carvalho

Permitida a reprodução desta, de forma parcial ou total, sem fins lucrativos, desde que citada a fonte ou endereço da internet (<https://www.guapirama.pr.gov.br/licitacao>) no qual pode ser acessada integralmente em sua versão digital.

Versão Revisada  
Guapirama, Janeiro | 2026



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

*Termo de Referência*

TR: COMPRAS

**INTRODUÇÃO**

Elaborado com base no inciso XXIII do art. 6º c/c §1º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, art. 9 da IN SEGES nº 81/2022, Manual de Licitações e Contratos do Tribunal de Contas da União e TCE/PR-PROGOV.

O Termo de Referência é o documento produzido na fase de planejamento de contratações de bens e serviços, com a finalidade de especificar o objeto escolhido para o atendimento da necessidade da Administração. Trata-se de um instrumento fundamental para assegurar a clareza, a objetividade e a eficiência no processo de contratação pública, constituindo peça integrante e inseparável do procedimento licitatório.

O presente Termo de Referência tem por finalidade estabelecer os elementos essenciais para a aquisição pretendida, reunindo o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para sua efetivação. Nele são descritos os itens, especificações técnicas, quantitativos e demais condições gerais de atendimento, com o objetivo de permitir a adequada definição do objeto e orientar o processo de contratação.

**1. DETALHAMENTO PRELIMINAR DA DEMANDA**

TR Nº: 001

**Categoria do TR:**

( ) Aquisições internacionais – *incluem a compra de equipamentos específicos para o governo, como armamentos ou insumos médico-hospitalares e a aquisição de programas de viagem internacional.*

( ) Aquisições de TIC [Tecnologia da Informação e Comunicação] – *incluem a aquisição de licenças de software (como Microsoft Office 365), hardware (desktops, notebooks, servidores) e infraestrutura de rede como cabos e roteadores.*

( X ) Aquisição de materiais de consumo – *incluem materiais de escritório, limpeza, hospitalar, entre outros, combustíveis e lubrificantes, bem como gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, medicamentos, etc.*

( ) Aquisição de equipamentos permanente – *incluem aquisições para escolas, prefeituras e hospitais, como móveis de escritório, equipamentos de informática, eletrodomésticos e equipamentos hospitalares específicos.*

**2. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO**

**2.1.** Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar no âmbito do PNAE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

**2.2.** Natureza do bem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

(X) O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 35 do Decreto Municipal nº 2.748/2023. Trata-se de bem de uso comum, com características técnicas adequadas à sua finalidade pública, sem elementos que o tornem excessivamente sofisticado ou de alto valor agregado incompatível com os princípios da economicidade, eficiência e moralidade administrativa. A escolha do item baseia-se em critérios de utilidade, durabilidade e custo-benefício, sendo compatível com o interesse público.

( ) O objeto desta contratação pode ser classificado como bem de luxo, conforme critérios objetivos relacionados ao seu valor de mercado, marca, sofisticação ou exclusividade.

### 2.3. Quantitativos estimados

De acordo com a tabela abaixo, segundo o tópico 9 do ETP.

| ITEM | PRODUTO                                                                                                            | DESCRIÇÃO/ REFERÊNCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | QTD   | VALOR UNITÁRIO                                            | VALOR TOTAL |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------|-------------|
| 01   | Abacaxi – inteiro, in natura<br> | <p>Fruto tropical fresco, inteiro, com casca, colhido no ponto ideal de maturação para consumo in natura. Deve apresentar-se com a cor característica da variedade (amarela-esverdeada), coroa íntegra, aroma agradável e livre de danos mecânicos, podridões, rachaduras, machucados, ou sinais de fermentação.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Casca de coloração amarelo-esverdeada; polpa interna amarelo-clara ou amarelo-forte, conforme a variedade.</p> <p>Textura: Polpa firme, suculenta, sem áreas amolecidas ou escurecidas.</p> <p>Aroma: Característico, doce e agradável, sem odor de fermentação.</p> <p>Tamanho: Frutos com peso médio entre 1,2 kg a 2,5 kg, com variação aceitável conforme a safra.</p> <p>Higiene: Isento de sujidades, pragas, fungos ou resíduos químicos.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em caixas plásticas ou de papelão limpas e em bom estado, com ventilação adequada e sem empilhamento excessivo que prejudique o fruto.</p> <p>Condições de entrega: Fruto fresco, colhido até 48 horas antes da entrega, sem refrigeração excessiva que prejudique o sabor ou a textura.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local ou regional, conforme as diretrizes do PNAE.</p> | 260KG | Valor convencional<br>7,80<br><br>Valor orgânico<br>(20%) | 2028,00     |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                    |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------|---------|
| 02 | <p>Abobrinha – inteira, in natura</p>  | <p>Fruto fresco, inteiro, colhido no ponto ideal de maturação para consumo, com casca lisa e firme, cor uniforme e tamanho compatível com a variedade ofertada. Deve apresentar-se isento de danos mecânicos, perfurações, manchas, sinais de deterioração ou presença de pragas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Verde-clara ou verde-escura, uniforme, conforme a variedade (ex: abobrinha italiana ou brasileira).</p> <p>Textura: Casca firme, lisa ou levemente riscada, polpa consistente e sem partes moles ou aquosas.</p> <p>Tamanho: Frutos médios com comprimento aproximado de <b>15 cm a 25 cm</b>, podendo variar conforme a variedade e época do ano.</p> <p>Higiene: Produto limpo, isento de terra, pragas, resíduos químicos ou corpos estranhos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em <b>caixas plásticas ou de papelão limpas</b>, bem ventiladas, que garantam a integridade do fruto no transporte e manuseio.</p> <p>Condições de entrega: Produto colhido e entregue <b>em até 48 horas</b>, conservado em ambiente fresco, protegido de sol e umidade excessiva.</p> <p>Origem: Produzido por agricultores familiares, conforme exigido pelo PNAE.</p> | 135KG | <p>Valor convencional</p> <p>5,94</p> <p>Valor orgânico (20%)</p>  | 801,90  |
| 03 | <p>Alho inteiro, in natura</p>       | <p>Bulbo hortícola fresco, inteiro, com casca, colhido no ponto ideal de maturação, destinado ao consumo humano. Deve apresentar-se com coloração característica da variedade (branca a levemente arroxeada), com bulbo íntegro, firme, bem formado e livre de danos mecânicos, brotações, umidade excessiva, podridões ou sinais de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b></p> <p>Casca externa de coloração branca, branco-amarelada ou com estrias arroxeadas, conforme a variedade; dentes internos de coloração uniforme.</p> <p><b>Textura:</b></p> <p>Bulbo firme, compacto, com dentes bem formados, sem áreas moles, chochas ou deterioradas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 104KG | <p>Valor convencional</p> <p>29,96</p> <p>Valor orgânico (20%)</p> | 3115,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                     |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                                            | <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, intenso e próprio do alho, sem odor de mofo, fermentação ou ranço.</p> <p><b>Tamanho:</b><br/>Bulbos de tamanho médio a grande, com diâmetro uniforme, apresentando variação aceitável conforme a safra e a classificação comercial.</p> <p><b>Higiene:</b><br/>Isento de sujidades, terra em excesso, pragas, fungos, insetos, ou resíduos químicos aparentes.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em caixas plásticas, redes ou embalagens adequadas, limpas, resistentes e em bom estado de conservação, que permitam ventilação e evitem amassamento ou danos aos bulbos.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto seco, curado, sem umidade excessiva, sem sinais de germinação ou deterioração, transportado em condições adequadas que preservem sua integridade e qualidade.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Agricultura familiar local ou regional, conforme as diretrizes do PNAE.</p> |       |                                                                     |         |
| 04 | <p>Alface Crespa ou Americana – inteira, in natura</p>  | <p>Folhas verdes, com bordas onduladas (crespa) ou mais firmes e crocantes (americana), inteiras, limpas e frescas. Produto próprio para saladas e refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/>Cor: Verde-claro a escuro, conforme a variedade (crespa ou americana).<br/>Textura: Fresca, crocante, sem áreas murchas ou queimadas.<br/>Tamanho: Cabeças médias a grandes.<br/>Higiene: Isenta de resíduos de terra, insetos ou produtos químicos.<br/>Embalagem: Acondicionada cuidadosamente em caixas plásticas ou de papelão.<br/>Condições de entrega: Colhida até <b>24 horas antes da entrega</b>, em transporte adequado.<br/>Origem: Agricultura familiar local, conforme critérios do PNAE.</p>                                                                                                                                                                                                       | 270KG | <p>Valor convencional<br/>10,33</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 2789,10 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |                                                                     |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------|----------|
| 05 | <p>Alho Poró - inteiro, in natura</p>        | <p>Haste (caule) cilíndrica, alongada, composta por bainhas de folhas sobrepostas, colhida fresca e inteira, com coloração branca na base e verde nas folhas. Deve apresentar-se limpa, firme, sem partes murchas, machucadas ou apodrecidas, própria para consumo in natura ou uso culinário.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/>Cor: Parte inferior branca a esverdeada; folhas verde-claras a verde-escuras.<br/>Textura: Haste firme, crocante, sem sinais de deterioração.<br/>Tamanho: Hastes com <b>20 a 40 cm de comprimento</b>, aproximadamente.<br/>Higiene: Livre de terra, resíduos, insetos ou sinais de fungos.<br/>Embalagem: Em maços ou acondicionados em caixas plásticas higienizadas ou papelão apropriado.<br/>Condições de entrega: Colhido <b>até 24 horas antes da entrega</b>, transportado em condições frescas e limpas.<br/>Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.</p>                                                                       | 68,5KG | <p>Valor convencional<br/>13,30</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 911,05   |
| 06 | <p>Banana Nanica – inteira, in natura</p>  | <p>Fruto inteiro, fresco, colhido em ponto de maturação adequado para transporte e consumo. A banana nanica apresenta sabor doce, polpa macia e casca amarelo-vivo. Deve estar livre de machucados, podridões, pragas ou qualquer sinal de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/>Cor: Casca amarela com ou sem pequenas manchas escuras naturais da variedade.<br/>Textura: Polpa macia, sem áreas amolecidas ou fermentadas.<br/>Tamanho: Frutos com comprimento entre <b>14 a 22 cm</b>, conforme a variedade e época.<br/>Higiene: Frutas limpas, sem resíduos de terra ou sinais de insetos.<br/>Embalagem: Em caixas ventiladas (plásticas ou de papelão reforçado), com pencas inteiras ou divididas em pencas menores, protegidas contra impacto.<br/>Condições de entrega: Produto colhido até <b>48 horas antes da entrega</b>, mantido em ambiente arejado e fresco, fora de sol direto e umidade excessiva.<br/>Origem: Agricultura familiar, conforme critérios do PNAE.</p> | 5100KG | <p>Valor convencional<br/>7,13</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p>  | 36363,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                                     |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 07 | <p>Beterraba – inteira, in natura</p>   | <p>Raiz tuberosa inteira, firme, de coloração arroxeada intensa, com ou sem folhas, colhida em estágio adequado de desenvolvimento. Produto próprio para consumo in natura ou preparo de refeições escolares. Deve estar livre de rachaduras, cortes, brotos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> Cor: Casca e polpa de cor roxo-escuro a avermelhado uniforme.<br/> Textura: Firme, lisa, sem rugas ou sinais de ressecamento.<br/> Tamanho: Diâmetro entre <b>5 a 10 cm</b>, aproximadamente.<br/> Higiene: Raízes limpas, livres de terra, pragas ou contaminantes visíveis.<br/> Embalagem: Acondicionadas em caixas plásticas ou de papelão limpas, perfuradas para ventilação, sem compactar os produtos.<br/> Condições de entrega: Colhida até <b>48 horas antes da entrega</b>, mantida em ambiente fresco e sombreado.<br/> Origem: Agricultura familiar local, conforme exigências do PNAE.</p> | 60KG  | <p>Valor convencional<br/>7,49</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p>  | 449,40  |
| 08 | <p>Brócolis – inteira, in natura</p>  | <p>Cabeça de brócolis com florões compactos, coloração verde intensa, firme, fresca e livre de manchas, bolores, pragas ou áreas amareladas. Produto próprio para consumo in natura ou preparo culinário em refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> Cor: Verde escuro a verde claro, uniforme.<br/> Textura: Florões firmes, compactos, sem amolecimento ou deterioração.<br/> Tamanho: Cabeça média a grande, com haste limpa e firme.<br/> Higiene: Produto limpo, livre de terra, insetos, fungos ou contaminantes.<br/> Embalagem: Acondicionado em caixas plásticas ou de papelão, protegidos para evitar esmagamento.<br/> Condições de entrega: Colhido até <b>24 horas antes da entrega</b>, mantido refrigerado e protegido.<br/> Origem: Agricultura familiar local, conforme exigências do PNAE.</p>                                                                                                                        | 135KG | <p>Valor convencional<br/>20,30</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 2740,50 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |                                                                     |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 09 | <p>Cenoura - inteira, in natura</p>                             | <p>Raiz tuberosa com coloração laranja intensa, formato cilíndrico ou levemente cônico, firme e fresca, livre de danos físicos, mecânicos ou biológicos. A cenoura deverá estar limpa, isenta de terra, folhas, talos, pragas, insetos, partes murchas, mofadas ou deterioradas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> Cor: Laranja vivo, uniforme, característica da variedade ofertada.<br/> Textura: Firme ao toque, sem sinais de flacidez, rachaduras ou partes amolecidas.<br/> Tamanho: Médio a grande, com peso individual entre <b>100 g a 300 g</b>, aproximadamente (aceita-se variação conforme sazonalidade, desde que os frutos estejam íntegros e com boa apresentação).<br/> Higiene: Isenta de resíduos de terra, resíduos químicos ou corpos estranhos.<br/> Embalagem: Acondicionadas em <b>caixas plásticas ou sacos apropriados</b>, limpos e em boas condições sanitárias, de modo a evitar danos físicos e contaminações.<br/> Condições de entrega: Produto fresco, colhido preferencialmente em até <b>48 horas antes da entrega</b>, armazenado em local fresco e arejado, livre de exposição solar direta.<br/> Origem: Agricultura familiar local, conforme legislação do PNAE.</p> | 195KG | <p>Valor convencional<br/>6,96</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p>  | 1357,20 |
| 10 | <p>Cheiro Verde (Salsa e Cebolinha) - inteiro, in natura</p>  | <p>Conjunto de folhas verdes e frescas composto por salsa e cebolinha, organizadas em maços higienizados e amarrados. O produto deve estar livre de pragas, doenças, resíduos de agrotóxicos, terra, insetos, partes amareladas ou murchas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> Cor: Verde intenso, compatível com o grau de maturação adequado.<br/> Textura: Folhas firmes, frescas, crocantes e sem sinais de murchamento.<br/> Odor: Característico e agradável, sem cheiro de fermentação ou contaminação.<br/> Higiene: Isento de resíduos de terra, insetos ou corpos estranhos.<br/> Embalagem: Os maços devem ser entregues em caixas plásticas limpas, organizados de forma a evitar amassamento e perda de qualidade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 270KG | <p>Valor convencional<br/>14,15</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 3820,50 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                             | <p>Peso/mensuração: Cada maço deverá ter aproximadamente 100 gramas, ou conforme especificado no edital.</p> <p>Condições de entrega: Produto deve ser entregue até 24 horas após a colheita, preferencialmente refrigerado ou protegido do calor excessivo.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local, conforme a legislação do PNAE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                     |         |
| 11 | <p>Couve Manteiga - picada, in natura</p>  | <p>Folhas frescas, verdes, cortadas em pedaços pequenos, limpas, sem sinais de murchamento, pragas ou danos. Produto próprio para uso imediato em preparações culinárias, especialmente em refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Verde vivo, uniforme.</p> <p>Textura: Folhas tenras, frescas, sem partes amareladas ou ressecadas.</p> <p>Tamanho do corte: Pedacinhos médios, aproximadamente 1 a 2 cm.</p> <p>Higiene: Livre de terra, insetos e impurezas.</p> <p>Embalagem: Embalado em sacos plásticos ou caixas ventiladas, próprio para alimento, mantendo frescor.</p> <p>Condições de entrega: Colhido e picado até 24 horas antes da entrega, transportado em condições adequadas.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local, conforme critérios do PNAE</p> | 135KG | <p>Valor convencional<br/>16,00</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 2160,00 |
| 12 | <p>Couve Flor - inteira, in natura</p>   | <p>Cabeça de couve-flor compacta, firme, de coloração branca a creme, com folhas verdes frescas e sem manchas ou áreas danificadas. Produto adequado para consumo direto ou uso culinário em refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Branco-creme uniforme, sem manchas amareladas ou escuras.</p> <p>Textura: Cabeça firme, sem amolecimento ou deterioração.</p> <p>Tamanho: Cabeças médias a grandes, com aproximadamente 12 a 20 cm de diâmetro.</p> <p>Higiene: Produto limpo, livre de terra, insetos ou fungos.</p> <p>Embalagem: Acondicionada em caixas plásticas ou de papelão, ventiladas, protegendo o produto.</p>                                                                                                                                           | 135KG | <p>Valor convencional<br/>25,93</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 3500,55 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |                                                                    |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                      | Condições de entrega: Colhida até 24 horas antes da entrega, transportada em ambiente fresco.<br>Origem: Agricultura familiar local, conforme exigências do PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                    |         |
| 14 | <p>Goiaba – inteira, in natura</p>  | <p>Fruto fresco, inteiro, com casca, colhido no ponto ideal de maturação para consumo in natura. Deve apresentar-se com coloração característica da variedade (verde a amarelada externamente), polpa firme, aroma agradável e livre de danos mecânicos, rachaduras, machucados, podridões ou sinais de fermentação.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> <b>Cor:</b><br/>           Casca de coloração verde-clara a amarelada; polpa interna de coloração branca ou rosada/vermelha, conforme a variedade.<br/> <b>Textura:</b><br/>           Polpa firme, succulenta, com sementes características, sem áreas amolecidas, escurecidas ou deterioradas.<br/> <b>Aroma:</b><br/>           Característico, doce e agradável, sem odor de fermentação ou deterioração.<br/> <b>Tamanho:</b><br/>           Frutos de tamanho médio, com peso médio entre 100 g a 300 g, apresentando variação aceitável conforme a safra.<br/> <b>Higiene:</b><br/>           Isento de sujidades, pragas, fungos, insetos ou resíduos químicos aparentes.<br/> <b>Embalagem:</b><br/>           Acondicionado em caixas plásticas ou de papelão limpas, resistentes e em bom estado de conservação, com ventilação adequada e sem empilhamento excessivo que cause danos aos frutos.<br/> <b>Condições de entrega:</b><br/>           Fruto fresco, colhido recentemente, em estágio adequado de maturação, firme ao toque, sem sinais de deterioração ou fermentação.<br/> <b>Origem:</b><br/>           Agricultura familiar local ou regional, conforme as diretrizes do PNAE.</p> | 105KG | <p>Valor convencional<br/>7,96</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 835,80  |
| 15 | Laranja Baiana – inteira, in natura                                                                                  | Fruto cítrico fresco, inteiro, com casca, do tipo laranja Baiana (laranja de umbigo),                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300KG | Valor convencional                                                 | 1209,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                         |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|---------|
|    |  | <p>colhido no ponto ideal de maturação para consumo in natura. Deve apresentar-se com coloração característica da variedade (alaranjada), polpa succulenta, ausência de sementes ou com quantidade insignificante, aroma agradável e livre de danos mecânicos, rachaduras, podridões ou sinais de fermentação.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Casca de coloração alaranjada uniforme, podendo apresentar pequenas variações conforme a maturação; polpa interna de coloração amarelo-alaranjada.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Polpa firme, succulenta, com boa quantidade de caldo, sem áreas secas, moles ou deterioradas.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, cítrico, doce e agradável, sem odor de fermentação ou mofo.</p> <p><b>Tamanho:</b><br/>Frutos de tamanho médio a grande, com diâmetro uniforme, apresentando variação aceitável conforme a safra.</p> <p><b>Higiene:</b><br/>Isento de sujidades, pragas, fungos, insetos ou resíduos químicos aparentes.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em caixas plásticas ou de papelão limpas, resistentes e em bom estado de conservação, com ventilação adequada e sem empilhamento excessivo que cause danos aos frutos.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Fruto fresco, colhido recentemente, com grau de maturação adequado, casca íntegra e firme, sem sinais de ressecamento ou deterioração.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Agricultura familiar local ou regional, conforme as diretrizes do PNAE.</p> |       | <p>4,03</p> <p>Valor orgânico (20%)</p> |         |
| 16 | Mandioca – picada, descascada, in natura                                          | Raiz tuberosa descascada, cortada em pedaços médios, pronta para o cozimento, com coloração interna branca ou amarelada, sem sinais de deterioração, fermentação ou escurecimento. Produto fresco, colhido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 480KG | Valor convencional 5,90                 | 2832,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                                     |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|---------|
|    |                                      | <p>recentemente e adequado ao consumo escolar.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> Cor: Polpa branca ou amarela, uniforme.<br/> Textura: Firme, sem partes moles, escurecidas ou fibrosas.<br/> Tamanho do corte: Pedacos de aproximadamente 5 a 10 cm de comprimento.<br/> Higiene: Lavada, livre de terra, casca, fungos ou qualquer contaminação visível.<br/> Embalagem: Embalada em sacos plásticos transparentes, próprios para alimentos, bem fechados.<br/> Condições de entrega: Embalada e entregue até 24 horas após o corte, mantida refrigerada ou em local fresco.<br/> Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       | Valor orgânico (20%)                                |         |
| 17 | Manga Tommy inteira, in natura<br> | <p>Fruto tropical fresco, inteiro, com casca, colhido no ponto ideal de maturação para consumo in natura. Deve apresentar-se com coloração característica da variedade Tommy Atkins (predominantemente vermelha com áreas verdes e/ou amareladas), polpa firme, aroma agradável e livre de danos mecânicos, podridões, rachaduras, machucados ou sinais de fermentação.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/> <b>Cor:</b><br/> Casca com coloração predominante vermelha, podendo apresentar áreas verdes e/ou amareladas; polpa interna de coloração amarelo-intensa a alaranjada.<br/> <b>Textura:</b><br/> Polpa firme, suculenta, com baixa presença de fibras, sem áreas amolecidas, escuras ou deterioradas.<br/> <b>Aroma:</b><br/> Característico, doce e agradável, sem odor de fermentação ou deterioração.<br/> <b>Tamanho:</b><br/> Frutos de tamanho médio a grande, com peso médio entre 300 g a 700 g, com variação aceitável conforme a safra.<br/> <b>Higiene:</b><br/> Isento de sujidades, pragas, fungos, insetos ou resíduos químicos aparentes.</p> | 135KG | Valor convencional 7,93<br><br>Valor orgânico (20%) | 1070,55 |



13

14



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                             |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------|---------|
|    |                                                                                                                         | <p>Tamanho: Comprimento médio entre 15 a 20 cm.</p> <p>Higiene: Limpos, livres de terra e resíduos.</p> <p>Embalagem: Embalados em caixas ventiladas, protegidos contra amassamentos.</p> <p>Condições de entrega: Colhidos até 24 horas antes da entrega, mantidos refrigerados.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local, conforme exigências do PNAE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       | Valor orgânico (20%)                                        |         |
| 23 | <p>Repolho – inteiro, in natura</p>  | <p>Cabeça de repolho inteira, firme e compacta, com folhas de coloração verde clara a escura (ou roxa, se for variedade roxa), sem manchas, buracos, amassados ou sinais de deterioração. Produto destinado ao preparo de refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Verde uniforme (ou roxa, conforme variedade), sem áreas amareladas.</p> <p>Textura: Cabeça firme, com folhas crocantes, frescas e sem murchamento.</p> <p>Tamanho: Cabeças médias a grandes, com peso aproximado entre 1 kg a 3 kg.</p> <p>Higiene: Livre de sujeira, insetos, resíduos químicos ou matéria estranha.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em caixas ventiladas ou embalagens apropriadas para transporte de hortaliças.</p> <p>Condições de entrega: Colhido até 24 horas antes da entrega, mantido refrigerado ou em ambiente fresco e arejado.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local, conforme exigências do PNAE.</p> | 550KG | <p>Valor convencional 5,75</p> <p>Valor orgânico (20%)</p>  | 3162,50 |
| 24 | <p>Rúcula – inteira, in natura</p>   | <p>Folhas frescas, verdes, inteiras ou em maços, próprias para consumo in natura ou preparo de saladas e acompanhamentos nas refeições escolares. Produto colhido recentemente, com aspecto saudável, livre de partes amareladas, murchas ou danificadas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Cor: Verde intensa, uniforme.</p> <p>Textura: Folhas tenras, crocantes, sem sinais de murchamento.</p> <p>Tamanho: Folhas de tamanho médio a grande, bem desenvolvidas.</p> <p>Higiene: Isenta de terra, insetos, resíduos de agrotóxicos ou qualquer sujidade.</p> <p>Embalagem: Em maços ou acondicionada em sacos plásticos transparentes, caixas</p>                                                                                                                                                                                                                                                                           | 60KG  | <p>Valor convencional 18,66</p> <p>Valor orgânico (20%)</p> | 1119,60 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |                                                                     |        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------|--------|
|    |                                                                                                                                    | plásticas ou similares, com ventilação adequada.<br>Condições de entrega: Colhida no máximo 24 horas antes da entrega, mantida em local fresco e arejado ou refrigerada.<br>Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |                                                                     |        |
| 25 | <p>Tomate Cereja –</p>  <p>inteiro, in natura</p> | <p>Fruto hortícola fresco, inteiro, do tipo cereja, colhido no ponto ideal de maturação para consumo in natura. Deve apresentar-se com coloração característica da variedade (vermelho intenso), formato uniforme, firmeza adequada, aroma agradável e livre de danos mecânicos, rachaduras, amassamentos, podridões ou sinais de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Coloração vermelho intenso e uniforme, podendo apresentar variação mínima conforme o estágio de maturação, sem áreas esverdeadas predominantes.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Firme, com polpa suculenta, casca lisa e íntegra, sem áreas moles, enrugadas ou deterioradas.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, suave e agradável, sem odor de fermentação ou mofo.</p> <p><b>Tamanho:</b><br/>Frutos pequenos, arredondados, com diâmetro médio entre 2 cm a 4 cm, apresentando uniformidade e variação aceitável conforme a safra.</p> <p><b>Higiene:</b><br/>Isento de sujidades, pragas, fungos, insetos ou resíduos químicos aparentes.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em bandejas, caixas plásticas ou embalagens apropriadas, limpas, resistentes e em bom estado de conservação, que evitem o amassamento e permitam ventilação adequada.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto fresco, colhido recentemente, com grau de maturação adequado para consumo, sem refrigeração excessiva que comprometa sabor e textura.</p> | 60KG | <p>Valor convencional<br/>12,33</p> <p>Valor orgânico<br/>(20%)</p> | 739,80 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |                                                                               |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
|    |                                                                                                                               | <b>Origem:</b><br>Agricultura familiar local ou regional, conforme as diretrizes do PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        |                                                                               |          |
| 26 | Tomate para Salada – inteiro, in natura<br>  | Frutos inteiros, frescos, firmes, com coloração vermelha uniforme, sem manchas, rachaduras ou partes amolecidas. Produto adequado para uso em refeições escolares.<br><b>Características mínimas exigidas:</b><br>Cor: Vermelho vivo e uniforme.<br>Textura: Frutos firmes, sem amolecimento ou danos físicos.<br>Tamanho: Frutos médios, com peso entre 80 a 120 gramas.<br>Higiene: Limpos, livres de terra e resíduos.<br>Embalagem: Acondicionado em caixas ventiladas, evitando amassamento.<br>Condições de entrega: Colhido até 24 horas antes da entrega, mantido refrigerado.<br>Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 405KG  | Valor convencional<br>8,96<br><br><br><br><br><br><br>Valor orgânico<br>(20%) | 3628,80  |
| 27 | Tomate para Molho – inteiro, in natura<br> | Frutos frescos, íntegros, com maturação avançada (ponto ideal para molho), polpa firme e succulenta, destinados ao preparo de molhos e bases culinárias. Pode apresentar leve amolecimento, desde que não esteja deteriorado. Ideal para uso em preparações escolares como molhos, refogados e ensopados.<br><b>Características mínimas exigidas:</b><br>Cor: Vermelho intenso, uniforme.<br>Textura: Polpa firme, com maior rendimento para cozimento.<br>Tamanho: Frutos médios a grandes, com peso entre 80 a 150 gramas.<br>Higiene: Limpos, sem terra, resíduos, insetos ou sinais de fungos.<br>Embalagem: Caixas plásticas ou de papelão reforçado, ventiladas, com até 25kg.<br>Condições de entrega: Colhido até 24 horas antes da entrega, mantido em local fresco e arejado.<br>Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.<br><b>Apresentação:</b> Frutos frescos, maduros, próprios para processamento térmico, com casca íntegra e sem sinais de apodrecimento. | 250KG  | Valor convencional<br>6,96<br><br><br><br><br><br><br>Valor orgânico<br>(20%) | 1740,00  |
| 28 | Leite Pasteurizado Integral                                                                                                   | Leite fluido pasteurizado, integral ou padronizado, destinado ao consumo humano, obtido a partir de ordenha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2600LT | 6,46                                                                          | 16796,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇARA**  
**Estado do Paraná**

|  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p>higiênica, submetido a processo de pasteurização e resfriamento adequado, conforme legislação vigente. Deve apresentar coloração branca opalescente, odor e sabor característicos, livre de contaminantes, sujidades ou alterações físico-químicas e microbiológicas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Branca opalescente, uniforme, sem presença de grumos, sedimentos ou separação anormal de fases.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Líquido homogêneo, sem coagulação, grumos ou alterações de consistência.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, suave e próprio do leite pasteurizado, sem odor ácido, rançoso ou de deterioração.</p> <p><b>Sabor:</b><br/>Característico, levemente adocicado, sem sabor estranho, ácido ou desagradável.</p> <p><b>Higiene e qualidade:</b><br/>Produto obtido sob rigorosas condições higiênico-sanitárias, isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos e biológicos, atendendo aos padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.</p> <p><b>Certificação e regularização:</b><br/>O fornecedor deve possuir registro e/ou autorização junto aos órgãos competentes (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Estadual – SIE ou Municipal – SIM), podendo também apresentar adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte do Paraná (SUSAF-PR), além de alvará sanitário vigente.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em embalagens próprias para alimentos, atóxicas, íntegras, hermeticamente fechadas, devidamente rotuladas conforme legislação vigente, contendo obrigatoriamente data de fabricação e data de validade legíveis.</p> <p><b>Validade:</b><br/>Validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega.</p> |  |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |       |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------|
|    |                                                                                                                                                               | <p><b>Condições de transporte:</b><br/>Deve ser transportado sob refrigeração, em veículos adequados, limpos e exclusivos para alimentos, mantendo temperatura entre 1°C e 4°C, garantindo a conservação e qualidade do produto até a entrega.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto entregue dentro do prazo de validade, mantendo a cadeia de frio, sem sinais de violação da embalagem ou alteração de qualidade.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Estabelecimento regularizado, preferencialmente proveniente da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |       |         |
| 29 | <p>Iogurte Parcialmente Desnatado sem Açúcar (Sabor Salada de Frutas)</p>  | <p>Iogurte parcialmente desnatado, sem adição de açúcares, sabor salada de frutas, obtido a partir da fermentação do leite por culturas lácteas específicas, destinado ao consumo humano. Deve apresentar consistência cremosa, homogênea, coloração característica e sabor suave, livre de contaminantes, sujidades ou alterações físico-químicas e microbiológicas.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Coloração característica do produto, podendo variar de branco a levemente rosado ou amarelado, conforme a composição do sabor salada de frutas, sem presença de manchas ou separação excessiva de fases.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Consistência cremosa, homogênea, sem grumos, talhamento ou separação de soro em excesso.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, suave e agradável, próprio de iogurte com frutas, sem odor ácido intenso, fermentação excessiva ou deterioração.</p> <p><b>Sabor:</b><br/>Característico do sabor salada de frutas, levemente ácido, sem adição de açúcares, sem sabor estranho ou desagradável.</p> <p><b>Higiene e qualidade:</b><br/>Produto elaborado sob rigorosas condições higiênico-sanitárias, isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos e biológicos, atendendo aos padrões</p> | 300LT | 17,76 | 5328,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇARA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------|
|    |                                                                                                                                    | <p>microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente.</p> <p><b>Certificação e regularização:</b><br/>O fornecedor deve possuir registro e/ou autorização junto aos órgãos competentes (Serviço de Inspeção Federal – SIF, Estadual – SIE ou Municipal – SIM), podendo também apresentar adesão ao SUSAF-PR, além de alvará sanitário vigente.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em embalagens próprias para alimentos, atóxicas, íntegras, devidamente vedadas e rotuladas conforme legislação vigente, contendo obrigatoriamente data de fabricação, validade, lote e identificação do produtor.</p> <p><b>Validade:</b><br/>Validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega.</p> <p><b>Condições de transporte:</b><br/>Deve ser transportado sob refrigeração, em veículos adequados, mantendo temperatura entre 1°C e 10°C, garantindo a conservação e qualidade do produto.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto entregue dentro do prazo de validade, mantendo a cadeia de frio, sem sinais de violação da embalagem ou alteração de qualidade.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Estabelecimento regularizado, preferencialmente proveniente da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE.</p> |       |       |          |
| 30 | <p>Polpa de Fruta Comum – Sabores Diversos</p>  | <p>Produto obtido exclusivamente a partir da parte comestível de frutas maduras, frescas e higienizadas, submetidas a processo de trituração e congelamento, sem adição de açúcar, conservantes ou qualquer outro aditivo. Produto próprio para o preparo de sucos, vitaminas e sobremesas nas refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b><br/>Estado físico: Congelada, em blocos de 1kg.<br/>Aparência: Cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem.<br/>Ingredientes: 100% fruta, sem adição de açúcar, corantes, conservantes ou água.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 450KG | 27,63 | 12433,50 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------|
|    |                                                                                                                                                     | <p>Embalagem: Individual (sachês ou pacotes) com material atóxico, resistente e devidamente rotulado com data de fabricação, validade, lote e informações nutricionais.</p> <p>Condições de entrega: Produto congelado, mantido a -18°C ou menos, entregue em veículo refrigerado.</p> <p>Sabores aceitos: Goiaba, acerola, , manga, abacaxi, morango, limão, laranja entre outros produzidos localmente e sazonais.</p> <p>Origem: Agricultura familiar local, conforme diretrizes do PNAE.</p> <p><b>Apresentação:</b> Produto entregue congelado, em embalagens devidamente fechadas, identificadas e em perfeito estado de conservação.</p> <p><b>Observações adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Polpas com sinais de descongelamento, embalagens violadas, presença de cristais de gelo em excesso ou odor alterado serão recusadas.</li> <li>• A produção e o transporte devem seguir normas da ANVISA, MAPA e boas práticas de fabricação (BPF).</li> </ul> |       |       |         |
| 31 | <p>Polpa de Fruta Especiais/Selecionadas – Sabores Diversos</p>  | <p>Produto elaborado exclusivamente a partir da parte comestível de frutas maduras, frescas e higienizadas, de espécies consideradas nativas, regionais ou nutricionalmente diferenciadas. As frutas são submetidas a trituração e congelamento, sem adição de açúcar, água, conservantes ou qualquer aditivo químico. Produto destinado ao preparo de sucos, sobremesas e vitaminas nas refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Estado físico: Congelada, em blocos ou sachês, com peso de 1kg.</p> <p>Aparência: Cor, aroma e sabor naturais e característicos da fruta de origem.</p> <p>Ingredientes: 100% polpa da fruta, sem adição de açúcares, corantes, conservantes, água ou outros ingredientes.</p> <p>Embalagem: Individual (sachês ou blocos) com material plástico atóxico, resistente, devidamente rotulado com nome da fruta, peso líquido, data de fabricação, validade,</p>                                                           | 150KG | 33,96 | 5094,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |       |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|---------|
|    |                                                                                                                                                 | <p>lote, CNPJ do produtor e informações nutricionais.</p> <p>Condições de entrega: Produto congelado, mantido a -18°C ou menos, entregue em veículo com sistema de refrigeração.</p> <p>Sabores sugeridos: Açaí, pitaya, maracujá, morango, frutas vermelhas, entre outros frutos da não sazonais.</p> <p>Origem: Prioritariamente da agricultura familiar local ou regional, conforme diretrizes do PNAE.</p> <p><b>Apresentação:</b> Polpas congeladas, com embalagem íntegra e identificação clara, entregues em perfeito estado de conservação.</p> <p><b>Observações adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produtos com sinais de descongelamento, presença excessiva de cristais de gelo, alteração de odor ou cor, ou com embalagem violada, serão automaticamente recusados.</li> <li>• A produção e o transporte devem seguir normas da ANVISA, MAPA e boas práticas de fabricação (BPF).</li> </ul> |      |       |         |
| 32 | <p>Bolo Caseiro sem Adição de Açúcar (Sabores Diversos)</p>  | <p>Bolo artesanal preparado com ingredientes naturais e sem adição de açúcares refinados, podendo conter adoçantes naturais como frutas, mel ou sucos naturais. Disponível em sabores variados, como cenoura, laranja, banana, entre outros, conforme oferta da agricultura familiar local. Produto deve apresentar textura macia, sabor agradável e conservação adequada para consumo escolar.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo ou alternativa integral, ovos, óleo vegetal, fermento biológico ou químico, frutas naturais para adoçar.</p> <p>Textura: Macia, úmida, sem excesso de ressecamento ou umidade.</p> <p>Tamanho/Peso: Porção individual ou em forma de bolo de tamanho médio (mínimo 30 cm de diâmetro ou equivalente).</p> <p>Higiene: Produzido em ambiente higienizado, livre de contaminação cruzada.</p>                                                    | 70KG | 51,00 | 3570,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------|
|    |                                                                                                                               | <p>Embalagem: Embalado individualmente em papel manteiga, filme plástico ou caixa apropriada para alimentos.</p> <p>Validade: Mínimo de 3 dias úteis após a entrega, desde que mantido em condições adequadas.</p> <p>Origem: Produção familiar local, seguindo boas práticas de fabricação.</p> <p><b>Apresentação:</b> Bolos inteiros ou fatiados, embalados individualmente, com aspecto visual agradável e fresco.</p> <p><b>Observações adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Deve ser informado o sabor na embalagem.</li><li>• Proibido o uso de conservantes ou corantes artificiais.</li><li>• Manter vigente as licenças sanitárias para a manipulação</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |         |
| 33 | <p>Bolacha Caseira de Nata sem Açúcar</p>  | <p>Bolachas produzidas artesanalmente com ingredientes naturais, onde a nata é ingrediente principal, conferindo sabor e textura diferenciados. Produto deve apresentar textura crocante, sabor levemente amanteigado, cor dourada uniforme e ser livre de conservantes, corantes ou aditivos artificiais.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo, nata fresca, açúcar (quantidade mínima), ovos, fermento natural ou químico.</p> <p>Textura: Crocante por fora e levemente macia por dentro, sem sinais de ressecamento excessivo ou umidade.</p> <p>Tamanho/Peso: Porções individuais entre 15 a 30 gramas, com formato regular.</p> <p>Higiene: Produzida em ambiente limpo e controlado, isento de contaminação cruzada.</p> <p>Embalagem: Embalagem individual ou em pequenos pacotes plásticos ou de papel apropriado para alimentos.</p> <p>Validade: No mínimo 7 dias úteis após entrega, desde que conservada adequadamente.</p> <p>Origem: Produção familiar local, com boas práticas de fabricação.</p> <p><b>Apresentação:</b> Bolachas inteiras, com coloração dourada uniforme, embaladas e</p> | 120KG | 29,22 | 3506,40 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |       |        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--------|
|    |                                                                                                                 | <p> acondicionadas de forma a garantir integridade e frescor.</p> <p><b>Observações adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Proibido o uso de conservantes ou corantes artificiais.</li><li>• Deve ser respeitada a legislação sanitária vigente.</li><li>• Pode ser exigida amostra para análise sensorial e microbiológica.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |       |        |
| 34 | <p>Esfiha Assada de Carne</p>  | <p>Produto alimentício assado, tipo esfiha de carne, elaborado com massa à base de farinha de trigo, recheada com carne bovina e temperos naturais (sem utilização de temperos industrializados), destinado ao consumo de escolares. Deve apresentar-se bem assado, com coloração característica, aroma agradável, textura macia e livre de contaminantes, sujidades ou sinais de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Massa com coloração dourada uniforme; recheio com coloração característica de carne cozida, sem aspecto cru ou queimado.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Massa macia, levemente crocante na superfície, sem ressecamento excessivo; recheio úmido, bem distribuído, sem presença de líquidos em excesso.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, agradável, próprio de produto assado com carne e temperos naturais, sem odor de queimado, ranço ou deterioração.</p> <p><b>Sabor:</b><br/>Característico, com utilização exclusiva de temperos naturais (ex.: alho, cebola, cheiro-verde, sal), vedado o uso de temperos industrializados, realçadores de sabor ou misturas prontas.</p> <p><b>Higiene e qualidade:</b><br/>Produto preparado sob condições higiênico-sanitárias adequadas, isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos e biológicos, conforme legislação vigente.</p> <p><b>Ingredientes:</b><br/>Farinha de trigo, carne bovina, água, fermento, sal e temperos naturais, sendo proibida a utilização de temperos industrializados, caldos prontos,</p> | 24KG | 28,00 | 672,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |       |         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|---------|
|    |                                                                                                                    | <p>conservantes artificiais ou aditivos não autorizados.</p> <p><b>Tamanho/porção:</b><br/>Unidades com peso médio uniforme, apresentando variação aceitável conforme o processo produtivo.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionada em embalagens apropriadas para alimentos, limpas, resistentes e em bom estado de conservação, que garantam proteção contra contaminação.</p> <p><b>Condições de transporte:</b><br/>Transportada em recipientes higienizados, protegida de contaminação, podendo ser mantida aquecida ou refrigerada conforme o tempo entre preparo e entrega.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto fresco, preparado no mesmo dia ou conforme prazo seguro de produção, sem sinais de deterioração.</p> <p><b>Certificação e regularização:</b><br/>Para produção local, o fornecedor deve possuir alvará sanitário vigente, garantindo a regularidade do estabelecimento e atendimento às normas de boas práticas de manipulação.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Produção local ou da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE.</p> |      |       |         |
| 35 | <p>Esfiha Assada de Frango</p>  | <p>Produto alimentício assado, tipo esfiha de frango, elaborado com massa à base de farinha de trigo, recheada com carne de frango e temperos naturais (sem utilização de temperos industrializados), destinado ao consumo de escolares. Deve apresentar-se bem assado, com coloração característica, aroma agradável, textura macia e livre de contaminantes, sujidades ou sinais de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Massa com coloração dourada uniforme; recheio com coloração característica de carne cozida, sem aspecto cru ou queimado.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Massa macia, levemente crocante na superfície, sem ressecamento excessivo; recheio úmido, bem distribuído, sem presença de líquidos em excesso.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 36KG | 28,00 | 1008,00 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

---

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  | <p><b>Aroma:</b><br/>Característico, agradável, próprio de produto assado com carne e temperos naturais, sem odor de queimado, ranço ou deterioração.</p> <p><b>Sabor:</b><br/>Característico, com utilização exclusiva de temperos naturais (ex.: alho, cebola, cheiro-verde, sal), vedado o uso de temperos industrializados, realçadores de sabor ou misturas prontas.</p> <p><b>Higiene e qualidade:</b><br/>Produto preparado sob condições higiênico-sanitárias adequadas, isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos e biológicos, conforme legislação vigente.</p> <p><b>Ingredientes:</b><br/>Farinha de trigo, carne bovina, água, fermento, sal e temperos naturais, sendo proibida a utilização de temperos industrializados, caldos prontos, conservantes artificiais ou aditivos não autorizados.</p> <p><b>Tamanho/porção:</b><br/>Unidades com peso médio uniforme, apresentando variação aceitável conforme o processo produtivo.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionada em embalagens apropriadas para alimentos, limpas, resistentes e em bom estado de conservação, que garantam proteção contra contaminação.</p> <p><b>Condições de transporte:</b><br/>Transportada em recipientes higienizados, protegida de contaminação, podendo ser mantida aquecida ou refrigerada conforme o tempo entre preparo e entrega.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto fresco, preparado no mesmo dia ou conforme prazo seguro de produção, sem sinais de deterioração.</p> <p><b>Certificação e regularização:</b><br/>Para produção local, o fornecedor deve possuir alvará sanitário vigente, garantindo a regularidade do estabelecimento e atendimento às normas de boas práticas de manipulação.</p> <p><b>Origem:</b><br/>Produção local ou da agricultura familiar, conforme diretrizes do PNAE.</p> |  |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |       |         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|---------|
| 36 | <p>Pão de Queijo Assado</p>  | <p>Produto de panificação, do tipo pão de queijo, assado, elaborado a partir de polvilho, queijo, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, destinado ao consumo humano. Deve apresentar formato característico, coloração dourada, textura macia e elástica, sabor e aroma típicos, livre de contaminações ou sinais de deterioração.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <p><b>Cor:</b><br/>Superfície com coloração dourada uniforme, podendo apresentar leves variações conforme o processo de forneamento; interior de coloração clara.</p> <p><b>Textura:</b><br/>Casca levemente crocante e interior macio, elástico e aerado, sem aspecto cru, ressecado ou excessivamente duro.</p> <p><b>Aroma:</b><br/>Característico de pão de queijo assado, com aroma agradável de queijo, sem odor de queimado, ranço ou fermentação.</p> <p><b>Sabor:</b><br/>Característico, levemente salgado, com sabor predominante de queijo, sem gosto estranho ou desagradável.</p> <p><b>Tamanho:</b><br/>Unidades de tamanho médio, com peso entre 20 g a 50 g por unidade, com variação aceitável conforme o processo de produção.</p> <p><b>Higiene:</b><br/>Produzido sob condições higiênico-sanitárias adequadas, isento de sujidades, corpos estranhos, insetos ou contaminações.</p> <p><b>Embalagem:</b><br/>Acondicionado em embalagens apropriadas para alimentos, limpas, resistentes e em bom estado de conservação, que garantam proteção contra contaminação e danos.</p> <p><b>Condições de transporte:</b><br/>Transportado em recipientes adequados, limpos e exclusivos para alimentos, protegidos contra poeira, insetos e variações excessivas de temperatura.</p> <p><b>Condições de entrega:</b><br/>Produto fresco, preferencialmente assado no mesmo dia da entrega, mantendo características sensoriais adequadas, sem sinais de ressecamento ou deterioração.</p> | 30KG | 36,76 | 1102,80 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|---------|



**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇARA**  
**Estado do Paraná**

|    |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|---------|
|    |                                                                                                                               | <b>Origem:</b><br>Produção local, preferencialmente da agricultura familiar ou de estabelecimento regularizado, conforme diretrizes do PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |       |         |
| 37 | Pão Caseiro sem Açúcar – fatiado, fresco<br> | <p>Pão artesanal sem açúcar produzido com ingredientes naturais, fatiado uniformemente, com textura macia e crosta dourada. Produto sem conservantes ou aditivos artificiais, destinado ao consumo em refeições escolares.</p> <p><b>Características mínimas exigidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ingredientes: Farinha de trigo, fermento natural ou biológico, água, sal e outros ingredientes naturais.</li><li>• Textura: Massa macia e úmida, crosta firme e levemente crocante.</li><li>• Fatiamento: Fatias regulares, com espessura aproximada de 1 a 1,5 cm.</li><li>• Peso: Unidade com peso aproximado entre 300g a 500g.</li><li>• Higiene: Produzido em ambiente limpo, com boas práticas de fabricação.</li><li>• Embalagem: Embalagem plástica ou papel apropriado para alimentos, garantindo frescor.</li><li>• Validade: No mínimo 3 dias úteis após a entrega, armazenado adequadamente.</li><li>• Origem: Produção familiar local, conforme diretrizes do PNAE.</li></ul> <p><b>Apresentação:</b> Pão fatiado, embalado, com fatias inteiras, sem sinais de ressecamento ou mofo.</p> <p><b>Observações adicionais:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Produto com fungos, odores estranhos ou secura excessiva será recusado.</li><li>• É necessário cumprir as normas sanitárias vigentes.</li></ul> | 150KG | 28,66 | 4299,00 |

**PARA PRODUTOS ORGÂNICOS E AGROECOLÓGICOS:**

Considerando o disposto na Resolução FNDE nº 6/2020, a qual estabelece que, na impossibilidade de realização de pesquisa de preços específica para produtos orgânicos ou agroecológicos, a Entidade Executora poderá acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços de produtos convencionais;  
Considerando que o percentual de até 30% configura limite máximo, não sendo de aplicação obrigatória;  
Considerando os princípios da administração pública, especialmente os da economicidade, razoabilidade e eficiência;  
Considerando a realidade do mercado local e regional, bem como a necessidade de compatibilização com os recursos disponíveis para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

Fica estabelecido, para fins deste processo, o acréscimo de até 20% (vinte por cento) sobre os preços de referência dos produtos convencionais para aquisição de gêneros alimentícios orgânicos ou agroecológicos, por se tratar de percentual suficiente para estimular a oferta sem comprometer a viabilidade orçamentária e a ampla participação dos fornecedores.

O percentual poderá ser revisto conforme disponibilidade de mercado e apresentação de propostas.

#### **2.4. Prazo de Vigência**

(X) O contrato terá vigência de até 12 meses, contados a partir da data da sua assinatura, nos termos do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021. A duração estabelecida corresponde ao tempo necessário para a efetiva execução da aquisição, garantindo a continuidade do fornecimento e o atendimento das necessidades da Administração. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

( ) A ata de registro de preços terá vigência de 12 meses, contados a partir da data da sua assinatura, nos termos do artigo 84 da Lei nº 14.133/2021, podendo ser renovado por igual período, se caso for vantajoso para administração. A fixação desse prazo considera a periodicidade da entrega dos materiais, que ocorre de forma contínua e distribuída ao longo do exercício, garantindo o atendimento regular das demandas e evitando desabastecimento. A vigência de 12 meses assegura, portanto, a compatibilidade entre o planejamento das aquisições e a efetiva necessidade da Administração.

#### **2.5. Especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança**

( ) Foi pesquisado o código e descrição no LINK <https://www.guapirama.pr.gov.br/licitacao>, na aba DOCUMENTOS AUXILIARES.

( ) Catálogo de Compras Municipal se encontra em fase de elaboração, todavia, normas legais conferem permissão a todos os entes federativos para utilizarem o catálogo do Poder Federal CATMAT/CATSER.

( ) O município realizou pesquisa no catálogo eletrônico federal, onde não localizou os itens padronizados, mas segue os padrões de outras contratações públicas.

(X) Não se aplica a utilização de catálogo eletrônico de padronização, considerando que a presente contratação trata da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, conforme a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020. Ressalta-se que tais aquisições consideram a produção local, a sazonalidade e a diversidade dos produtos ofertados pelos agricultores familiares, o que inviabiliza a adoção de códigos padronizados de catálogo eletrônico, sendo as especificações devidamente detalhadas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência (TR).

### **3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO<sup>1</sup>, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS**

A Fundamentação da Contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar Nº 001 apêndice deste Termo de Referência.

<sup>1</sup> <https://pncp.gov.br/app/pca/75443812000100/2025/1>



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

Esta contratação está de acordo com o item 17 do PCA/2025 da Prefeitura Municipal de Guapirama.

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

A descrição da solução como um todo consta no tópico 8 dos Estudos Técnicos Preliminares.

Considerando o ciclo de vida dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, a contratação abrange desde a produção e o fornecimento dos alimentos, em conformidade com os padrões de qualidade e requisitos sanitários aplicáveis, passando pelo transporte, recebimento, armazenamento e utilização no preparo das refeições escolares, até a destinação adequada de eventuais resíduos, em observância às normas ambientais e regulatórias vigentes.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

São os elementos necessários ao objeto a ser adquirido e de acordo com o TCU compreende:

**5.1. Das exigências internas da organização:** As exigências internas da organização referem-se ao cumprimento das normas de segurança alimentar e sanitária, garantindo que os gêneros alimentícios sejam fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, transporte e armazenamento, conforme legislação vigente. Inclui-se, ainda, a observância das especificações técnicas e regularidade no fornecimento, conforme disposto no ETP e TR.

**5.2. Das exigências externas à organização, como requisitos legais, infralegais e regulatórios:** As exigências externas à organização compreendem o atendimento à legislação aplicável à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, especialmente a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução FNDE nº 06/2020, bem como às normas sanitárias vigentes relacionadas à produção, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos. Incluem-se, ainda, as exigências de rotulagem, quando aplicável, e normas ambientais e de segurança do trabalho pertinentes.

**5.3. Dos padrões de qualidade, que não devem exceder o necessário para atender à necessidade que originou a contratação**

(X) A exigência de produtos de qualidade é fundamental para assegurar que os materiais/produtos adquiridos sejam de boa qualidade e atendam aos padrões adequados. Ao optar por insumos de primeira linha, o município busca garantir que os servidores e a população tenham uma experiência satisfatória durante o uso dos produtos em geral, promovendo a sua satisfação e bem-estar. Assim, entende-se necessário que a aquisição apresente requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança dos materiais utilizados.

( ) Não se aplica.

**5.4. Da necessidade de homologação de amostras, exame de conformidade ou prova de conceito**

(X) Não será exigida a apresentação de amostra, exame de conformidade ou outros testes.

( ) A licitante mais bem classificada será convocada para entregar amostra física para teste e comparação, conforme as regras estabelecidas no Edital.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

( ) A licitante mais bem classificada será convocada para entregar amostra no formato digital para comparação, conforme as regras estabelecidas no Edital.

#### **5.4.1. Exigência de carta de solidariedade:**

( X ) Não será exigida carta de solidariedade do fabricante, em conformidade com os Acórdãos nº 847/22, 1.896/24 e 706/25 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, preservando a competitividade e a isonomia do certame até ulterior orientação jurisprudencial em sentido diverso.

#### **5.5. Da sustentabilidade**

( ) Para a aquisição que se vislumbra não incidirão critérios de sustentabilidade.

(X) Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente incorporados à descrição do referido objeto contratual, devem ser observados os requisitos estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme detalhado no tópico 13 dos Estudos Técnicos Preliminares.

Assim, como diretriz cita-se o art. 4º do Decreto 7.746/2012 para parâmetros objetivos de inclusão de práticas sustentáveis na contratação, assegurando a conformidade com as políticas públicas vigentes, bem como a promoção da responsabilidade socioambiental na gestão pública.

| <b>Crítérios e Práticas Sustentáveis</b>                                                                                                  | <b>Assinale (x)</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| I – baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;                                                             |                     |
| II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;                                                           | X                   |
| III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;                                                            | X                   |
| IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;                                                                  | X                   |
| V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;                                                                         |                     |
| VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;                                                                      | X                   |
| VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras;                                          |                     |
| VIII – utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento; |                     |
|                                                                                                                                           |                     |

#### **5.5.1. Da logística reversa:**

( ) A presente demanda deverá observar a aplicação dos princípios e diretrizes da Logística Reversa, conforme previsto na legislação ambiental vigente, especialmente no que dispõe a Lei nº 12.305/2010.

(X) Não se aplica os princípios e diretrizes da Logística Reversa.

#### **5.6. Da vistoria ao local de execução do objeto**

Não será exigida vistoria prévia, considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios da agricultura familiar, com locais de entrega previamente definidos e condições de execução padronizadas.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

Ademais, não há complexidade técnica ou especificidades que justifiquem a necessidade de visita técnica, sendo as informações necessárias à execução devidamente detalhadas no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e no Termo de Referência (TR), garantindo igualdade de condições entre os participantes.

#### **5.7. Da subcontratação**

( ) É permitida a subcontratação parcial do objeto

(X) Não se aplica.

#### **5.8. Indicação e vedação de marcas:<sup>2</sup>**

(X) Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação, considerando a natureza dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, os quais são definidos por características de qualidade e especificações técnicas, e não por marcas comerciais.

( ) Haverá indicação de marca/modelo na presente contratação para fins de:

( ) **Necessidade de padronização do objeto:** A indicação de marca justifica-se pela necessidade de padronização, em conformidade com o art. 41 da Lei nº 14.133/2021, jurisprudência do Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 2829/2015 – Plenário) e Súmula nº 270 do TCU, considerando o parecer técnico anexo ao Termo de Referência.

( ) **Compatibilidade com plataformas e padrões já adotados pela Administração:** A indicação de marca no presente Termo de Referência fundamenta-se na necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões tecnológicos já adotados pela Administração, nos termos do art. 41, da Lei nº 14.133/2021. Tal compatibilidade é essencial para assegurar a interoperabilidade entre sistemas, a continuidade dos serviços públicos, a integridade dos dados e a eficiência operacional, evitando a ocorrência de falhas técnicas, retrabalho ou custos adicionais com adaptações, integrações ou treinamentos.

( ) **Apenas determinada marca ou modelo é capaz de atender as necessidades da Administração:** A indicação da marca/modelo no presente Termo de Referência fundamenta-se no art. 41, da Lei nº 14.133/2021, que admite, em caráter excepcional, a restrição à determinada marca ou modelo quando, embora comercializados por mais de um fornecedor, forem os únicos capazes de atender às necessidades específicas da Administração.

---

#### <sup>2</sup> **Nota**

Somente será possível vedar a aquisição de produto ou marca se houver processo administrativo prévio no qual as razões administrativas tenham sido expostas, com possibilidade de participação do particular envolvido, a fim de que a exclusão de marca ou produto não constitua um ato arbitrário, conforme art. 41, inciso III, da Lei Federal nº 14.133, de 2021). As razões para a vedação devem ser apresentadas nos autos do processo, inclusive com citação de trechos do processo administrativo em que se consolidou a vedação, se for o caso.

Só se admite a vedação de marca/modelo ou sua indicação excepcional e motivada se não resultar em restrição indevida da competitividade. Não se admite proibição ou escolha arbitrárias. Isso não exclui regra editalícia que apresente justificativa técnica embasada, por exemplo, na padronização dos bens, com as facilidades de gestão daí decorrentes, com destaque para manutenção e aproveitamento de peças. A motivação deve ser sempre objetiva e específica, pontuando as características do caso concreto, de modo que estejam claras as razões de se vedar a participação de uma dada marca ou modelo ou sua enumeração como referência equivalente.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

( ) **Parâmetro de comparação:** A indicação de marcas ou modelos justifica-se para auxiliar a descrição do objeto a fim de tornar mais bem compreendida a identificação dos itens, de forma a servir como referência, de acordo com o art. 41, da Lei nº 14.133/2021, garantindo produtos com parâmetros mínimos de qualidade, reconhecidos pelo mercado, acreditados pelos órgãos de fiscalização, conforme a legislação brasileira. Neste caso, é recomendável adotar as expressões “equivalente”, “similar” ou “de melhor qualidade”.

( ) Diante das conclusões extraídas do processo nº, conforme inciso III, art. 41, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:

### **5.9. Garantia<sup>3</sup>**

#### **5.9.1. Garantia de proposta**

Não haverá exigência da garantia de proposta de que trata o art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

#### **5.9.2. Garantia da contratação**

(X) Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

( ) Será exigida garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, conforme regras previstas no contrato, computado sobre o valor anual do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades indicadas no referido art. 96, §1º.

A garantia na modalidade CAUÇÃO EM DINHEIRO deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica a ser indicada pelo Contratante, com correção monetária.

Para garantia na modalidade TÍTULOS DA DÍVIDA PÚBLICA, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia (art. 96, §1º, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

Para garantia na modalidade FIANÇA BANCÁRIA, esta deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

Na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro, títulos da dívida pública ou fiança bancária, a prova da garantia, sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, deverá ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias, após a assinatura do Contrato.

Na hipótese de garantia na modalidade SEGURO GARANTIA:

---

#### **<sup>3</sup>Nota**

A exigência da garantia deverá ser considerada nos casos em que o objeto da contratação envolva, exceto serviços:

1. Obras ou serviços de engenharia;
2. Aquisição de maquinários;
3. Aquisição de veículos;
4. Contratações cujo valor global seja superior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais).



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

- a) deverá ser prestada em até 1 (um) mês, contados da data da homologação da licitação e anteriormente à assinatura do Contrato (art. 96, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021).
- b) na hipótese de contratação oriunda do SRP, a garantia deverá ser prestada anteriormente à assinatura do Contrato.
- c) a apólice vigorará por 90 (noventa) dias após o término da vigência do Contrato e continuará em vigor mesmo que a contratada não pague o prêmio nas datas convencionadas, devendo esta cláusula constar expressamente da apólice sob pena de não aceitação da garantia (art. 97, incs. I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021).
- d) a apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- e) será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, exceto na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento do Contratante, a contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pelo Contratante (art. 97, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021).
- f) ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos da regulamentação da Superintendência de Seguros Privados – SUSEP, devendo esta cláusula constar expressamente da apólice sob pena de não aceitação da garantia.

No caso das modalidades seguro garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.

Caso utilizada outra modalidade de garantia diversa do seguro garantia, a sua liberação ou restituição somente ocorrerá após a fiel execução do Contrato ou a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, somente será aceita se, observada a legislação que rege a matéria, contemplar o pagamento de prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas, bem como de multas, prejuízos e indenizações decorrentes de inadimplemento, independentemente de outras cominações legais.

No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados para a contratação.

Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente para o pagamento de qualquer obrigação, a contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no mesmo prazo estabelecido para comprovação da garantia originária.

O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

O emitente da garantia ofertada pela contratada deverá ser intimado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021).

A liberação ou restituição da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo da totalidade do objeto do Contrato, com a demonstração de cumprimento, pela contratada, das obrigações pactuadas.

O garantidor não é parte em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

A contratada autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

#### **6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO**

A disponibilização do objeto observará os seguintes parâmetros definidos pelo TCU:

##### **6.1. Prazo para início da aquisição**

O início do fornecimento deverá ocorrer após a assinatura do contrato decorrente da Chamada Pública, conforme cronograma de entrega estabelecido pela Administração.

##### **6.1.1. Forma de fornecimento**

Os fornecedores deverão realizar o fornecimento dos gêneros alimentícios conforme as especificações constantes neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade exigidos.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a demanda da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

O prazo para entrega dos produtos após o recebimento da solicitação, deve respeitar o cronograma de entrega previamente estabelecido.

##### **6.2. Cronograma de Fornecimento**

O fornecimento dos gêneros alimentícios obedecerá ao cronograma de entregas estabelecido pela Administração, considerando o calendário escolar e a sazonalidade da produção da agricultura familiar, sem prejuízo de ajustes decorrentes de necessidades devidamente justificadas.

##### **6.3. Horários de funcionamento do contratante**

As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 06h00 às 16:00, em dias úteis, exceto feriados e pontos facultativos.

##### **6.4. Localidade da execução**

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Cozinha Comunitária Municipal de Guapirama, conforme definido na Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente.

##### **6.4.1. Condições de entrega**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

A entrega deverá ser realizada conforme indicado na Ordem de Fornecimento, acompanhada da respectiva nota fiscal ou documento equivalente.

As entregas deverão ocorrer conforme a demanda das unidades escolares, mediante prévia comunicação da Administração.

Quando necessário, o fornecedor deverá realizar o agendamento da entrega com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

Em caso de impossibilidade de cumprimento da data estabelecida, o fornecedor deverá comunicar previamente à Administração, apresentando justificativa para análise, ressalvadas situações de caso fortuito ou força maior.

Para produtos perecíveis, deverá ser garantida a qualidade, frescor e condições adequadas de consumo no ato da entrega, respeitando sua natureza e características, não sendo exigido prazo de validade fixo quando se tratar de produtos in natura.

#### **6.5. Descrição detalhada dos métodos ou rotinas de execução**

Os fornecedores deverão:

- a) Realizar o transporte dos gêneros alimentícios em veículos adequados, garantindo as condições higiênico-sanitárias e de conservação dos produtos;
- b) Apresentar documento fiscal ou equivalente a cada entrega;
- c) Garantir a rastreabilidade dos produtos, sempre que aplicável;
- d) Atender aos padrões de qualidade e às especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- e) Observar as boas práticas de manipulação e transporte de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

#### **6.6. Tecnologias, metodologias e procedimentos**

- a) Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados, transportados e entregues em condições adequadas de higiene e conservação, conforme normas sanitárias vigentes;
- b) O transporte deverá garantir a integridade e a qualidade dos alimentos, evitando contaminações ou deterioração;
- c) Os produtos serão conferidos no ato da entrega por servidor designado, podendo ser recusados caso não atendam às especificações estabelecidas;
- d) O fornecedor deverá substituir, sem ônus, os produtos que apresentarem desconformidade, má qualidade ou inadequação ao consumo, no prazo a ser definido pela Administração.

#### **6.7. Papéis e responsabilidades**

##### **6.7.1. São obrigações da CONTRATANTE:**

- a) Emitir Ordens de Fornecimento.
- b) Receber e conferir os gêneros alimentícios.
- c) Comunicar eventuais não conformidades.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

#### **6.7.2. São obrigações do CONTRATADO:**

- a) Garantir a entrega conforme especificações.
- b) Substituir itens com defeito ou fora do padrão.
- c) Cumprir os prazos e condições de entrega estabelecidos, garantindo a qualidade dos produtos fornecidos.

#### **6.8. Método para quantificação de materiais a serem fornecidos**

A quantidade de gêneros alimentícios será definida por demanda, com base no consumo histórico e no planejamento da contratante, estando os respectivos quantitativos detalhados no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo.

#### **6.9. Mecanismos formais de comunicação**

São definidos como mecanismos formais de comunicação, entre as partes, os seguintes:

- a) Ordem de Fornecimento.
- b) Ofício/Notificação.
- c) E-mails institucionais para tratativas operacionais e administrativas.
- d) Chamadas telefônicas (fixo, celular e whatsapp).

#### **6.10. Formas de transição contratual**

Não se aplica, por não se tratar de contratação de serviços contínuos nem de alta complexidade técnica.

#### **6.11. Especificação da garantia e condições de manutenção e assistência técnica**

##### **6.11.1. Da garantia**

( X ) Não se aplica garantia contratual, considerando que o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, os quais são consumíveis e possuem características perecíveis, sendo exigido, contudo, o atendimento aos critérios de qualidade, frescor e adequação ao consumo no momento da entrega.

( ) O(s) produto(s) deverá ter garantia legal, nos moldes do Código de Defesa do Consumidor, entretanto, caso o fabricante do(s) produto(s) conceda garantia contratual, esta deve ser somada ao prazo da garantia legal.

( ) O prazo de garantia contratual dos materiais permanentes, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 meses ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos produtos pelo próprio contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

##### **6.11.2. Da manutenção**

(X) Não se aplica.

( ) Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 7 dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

#### **6.11.3. Da assistência técnica**

(X) Não se aplica.

( ) Os serviços de assistência técnica da garantia deverão ser prestados nas localidades em que os equipamentos se encontrarem, cujo atendimento técnico deverá ocorrer em até 72 horas após a solicitação.

( ) Fica sob a responsabilidade da contratada a intermediação e o transporte junto à assistência técnica autorizada do fabricante dos produtos. A Assistência técnica deverá estar localizada em Região >>indicar<<, a no máximo >>indicar<< km da sede da contratante e deverá ocorrer em até 72 horas após a solicitação.

#### **6.12. Disposições adicionais**

Aplicam-se, ainda, disposições relacionadas à qualidade, frescor, transporte adequado, possibilidade de substituição em razão da sazonalidade, fornecimento parcelado, vedação de intermediação e atendimento às normas sanitárias e nutricionais do PNAE.

### **7. MODELO DA GESTÃO DO CONTRATO**

A execução do objeto deverá ocorrer conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento contratual e nas normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, em especial a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução vigente do FNDE, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 14.133/2021.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

As comunicações entre a Administração e os fornecedores da agricultura familiar poderão ser realizadas por escrito, inclusive por meio eletrônico (e-mail, telefone ou aplicativo de mensagens), desde que assegurada a formalização quando necessário.

A gestão administrativa da contratação caberá ao setor responsável pela alimentação escolar, competindo-lhe gerenciar a execução, controlar os quantitativos, bem como adotar as providências necessárias em caso de ocorrências.

A fiscalização será realizada por servidores designados, responsáveis pelo acompanhamento da entrega dos gêneros alimentícios, conferência quanto à qualidade, quantidade e conformidade com o cronograma de entrega, bem como pelo ateste das notas fiscais para fins de pagamento.

O fiscal acompanhará a execução da contratação, registrando em relatório próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais inconformidades.

Identificada qualquer irregularidade, o fornecedor será notificado para correção no prazo estabelecido pela Administração.

A formalização da contratação poderá ocorrer por meio de contrato administrativo ou instrumento equivalente, como nota de empenho, conforme a necessidade da Administração.

O descumprimento das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação de sanções, inclusive advertência, suspensão do fornecimento ou rescisão da contratação, garantido o contraditório e a ampla defesa.

A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor por eventuais irregularidades no fornecimento dos gêneros alimentícios.

Deverá ser observado o cronograma de entrega apresentado na chamada pública, respeitando a sazonalidade da produção da agricultura familiar.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **8.1. Recebimento do objeto**

Os gêneros alimentícios serão recebidos no ato da entrega pelo servidor responsável, mediante conferência da qualidade, quantidade e conformidade com as especificações deste Termo de Referência e com o cronograma de entrega.

Os produtos poderão ser recusados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações, condições de qualidade ou estado de conservação inadequado, devendo ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de **até 2 (dois) dias úteis**, sem prejuízo da aplicação de sanções.

O recebimento não exclui a responsabilidade do fornecedor quanto à qualidade dos produtos entregues.

### **8.2. Da liquidação**

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de quinze dias úteis para fins de liquidação.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇARA**

### **Estado do Paraná**

---

como: número do empenho, dados bancários, o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato/ata e do órgão contratante; atestados de recebimento do órgão, o período respectivo de execução do contrato/ata; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

#### **8.3. Do prazo de pagamento**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (dias) dias corridos contados do protocolo da NF para o Departamento de Tesouraria, após finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Os pagamentos estarão condicionados à disponibilidade de repasse de recursos do FNDE.

No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do IPCA para correção monetária.

#### **8.4. Da forma de pagamento**

O pagamento será realizado por meio de transferência bancária em conta indicada pelo fornecedor.

Quando aplicável, serão realizadas as retenções tributárias previstas na legislação vigente, exceto nos casos de fornecedores enquadrados no Simples Nacional, mediante comprovação.

#### **8.5. Antecipação de pagamento**

Não se aplica.

#### **8.6. Cessão de crédito**

Não se aplica.

#### **8.7. Reequilíbrio econômico-financeiro**

Os preços poderão ser revistos para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da legislação vigente e das normas do PNAE, mediante comprovação de alteração significativa nos custos de produção, devidamente justificada pelo fornecedor e analisada pela Administração.

### **9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

A seleção dos fornecedores será realizada por meio de **Chamada Pública**, destinada à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, conforme disposto na Lei nº 11.947/2009 e na Resolução vigente do FNDE.

A seleção ocorrerá mediante análise dos **projetos de venda apresentados**, observando os critérios de habilitação e classificação estabelecidos no edital.

#### **9.2. Critérios de classificação**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIÇRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

Os projetos de venda habilitados serão classificados conforme os critérios de prioridade estabelecidos na legislação do PNAE, observando a seguinte ordem:

- I – fornecedores locais do município;
- II – assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas;
- III – fornecedores de municípios da região;
- IV – demais fornecedores.

Em caso de empate, poderão ser adotados critérios adicionais previstos no edital.

### **9.3. Forma de participação**

A contratação será formalizada por meio de **contrato administrativo ou instrumento equivalente**, conforme a necessidade da Administração.

A aquisição será realizada por **itens**, conforme especificado neste Termo de Referência.

### **9.4. Participação**

Poderão participar da Chamada Pública:

- agricultores familiares individuais;
- grupos informais;
- grupos formais (associações e cooperativas).

### **9.5. Exigências de habilitação**

Para fins de habilitação, os interessados deverão apresentar:

a) Documentação de identificação:

- CPF e RG (pessoa física) ou CNPJ (grupo formal);

b) Comprovação de enquadramento na agricultura familiar:

- DAP válida ou CAF (Cadastro da Agricultura Familiar);

c) Projeto de venda:

- conforme modelo disponibilizado no edital;

d) Regularidade sanitária:

- quando exigido, conforme o tipo de alimento fornecido;

### **9.6 Declarações exigidas no edital.**

Não será exigida qualificação econômico-financeira, considerando a natureza da contratação no âmbito da agricultura familiar.

A documentação será analisada conforme os critérios estabelecidos no edital de chamada pública.

Será respeitado o limite individual de venda por agricultor familiar, conforme legislação vigente do PNAE.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA**

### **Estado do Paraná**

---

O valor estimado da contratação é de **R\$ 144.285,00 (cento e quarenta e quatro mil, duzentos e oitenta e cinco reais)**, conforme disponibilidade orçamentária destinada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os preços unitários dos gêneros alimentícios serão **divulgados no instrumento convocatório (Chamada Pública)**, de modo a garantir transparência e permitir a adequada elaboração dos projetos de venda pelos fornecedores da agricultura familiar.

Dessa forma, adota-se o **orçamento aberto**, considerando que, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, os preços são previamente definidos pela Administração, não havendo disputa por menor preço entre os participantes.

#### **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

( ) Desnecessária por ser Sistema de Registro de Preços.

(X) Parecer contábil, em anexo, assinado pela Divisão de Contabilidade, que trata da origem e da adequação dos recursos orçamentários.

**Thaynara Fonseca**

**Chefe da Divisão de Programas Alimentares**

**PORTARIA Nº 181/2025**

*>Assinado eletronicamente<*

Guapirama – PR, na data da assinatura eletrônica.