

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº
019/2026**

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE PIRAI DO SUL**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Alípio Domingues nº34, Centro, Pirai do Sul - PR, CEP 84.240-030, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 77.001.329/0001-00, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, **HENRIQUE DE OLIVEIRA CARNEIRO**, brasileiro, solteiro, portador RG nº 8.900.624-4 SSP/PR, CPF nº 044.977.579-86, residente e domiciliado a Rua Sinhá Mussurunga, nº 157, município de Pirai do Sul, Estado do Paraná, CEP 84.240-000, e a Detentora da Ata a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede em XXXXXXXXXXXX, na Rua XXXXXXXXXXXX nº XXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, e demais normas aplicáveis à espécie, resolvem **REGISTRAR O PREÇO**, em conformidade com o despacho constante no processo em epígrafe, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA 1ª: OBJETO

1.1. O objeto desta Ata de Registro de Preços é **Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento contínuo das necessidades nutricionais das crianças e adolescentes acolhidos na Casa Lar Alba de Oliveira Vargas, vinculada à Secretaria Municipal de Assistência Social**, cuja especificação técnica consta no processo de contratação e faz parte da presente ata de registro de preços.

CLÁUSULA 2ª: ÓRGÃO GERENCIADOR

2.1. O órgão gerenciador desta ata de registro de preços é a Secretaria Municipal de Assistência Social.

CLÁUSULA 3ª: QUANTIDADES

3.1. As quantidades previstas para o órgão gerenciador são:



Item	Produto/descrição	Unidade	Quantidade
1	Achocolatado em pó instantâneo , enlatado, enriquecido com actigen, com mix de vitaminas e minerais, umidade máxima de 3%, açúcares não redutores em sacarose máximo de 70%. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Lata com no mínimo 370g	50
2	Açúcar tipo: Refinado , amorfo de primeira, sacarose mínima de 99% p/p, ausente de sujidades, parasitos e larvas. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 5kg	220
3	Adoçante líquido , sem adição de açúcar, como o Adoçante Dietético Zero Calorias com sucralose. Deve ser acondicionado em frascos adequados, com rotulagem clara e validade mínima de 2 anos.	Frasco com no mínimo 100ml	50
4	Amido de milho, branco , isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, contendo 1 (um) kg, informações do fabricante, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	25
5	Apresentado de carne suína , fatiado, magro, pré-cozido, cor, cheiro e sabor próprios, de 1ª qualidade, não amolecido e nem pegajoso, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote.	Kg	100
6	Arroz branco , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	60
7	Arroz parboilizado, longo fino, Tipo 1 (um) , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Em atendimento com a resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	60
8	Aveia em flocos finos . Resultante da prensagem de grãos integrais de aveia, após limpeza e classificação. Livre de umidade e sinais de ranço. Embalagem: em lata ou caixa, contendo 500 g, e com a especificação do lote, data de validade e fabricação.	Embalagem mínima de 500g	30
9	Azeitona em conserva tipo: verde, sem caroço . Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 500g	30
10	Bacon em peça, defumado , resfriado, embalado à vácuo. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100
11	Barra de chocolate ao leite . Chocolate ao leite em barra produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau: massa de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 1kg	10
12	Barra de chocolate branco . O produto obtido a partir da mistura de manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 20% de sólidos	Embalagem com no mínimo 1kg	10



	totais de manteiga de cacau. Acondicionado em embalagem atóxica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.		
13	Batata palha , fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 250 g, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	Embalagem com no mínimo 250g	100
14	Bebida a base de soja . Principal ingrediente: extrato de soja; 0 % de lactose e 0 % colesterol; fonte de proteínas; enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem do tipo Tetra pak (caixa) com 1 litro, e prazo de validade mínimo de 100 dias a partir da entrega, submetidos previamente à homogeneização em diferentes pressões, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Ingredientes: soja sem sabor, proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com Ca, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Não contém glúten. Deverá conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	Litro	240
15	Biscoito doce sabor coco sem recheio , tipo rosquinha, aplicação nutricional infantil. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 200g	40
16	Biscoito doce, com recheio sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros); com formato redondo. Contém glúten. Embalagem 120g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	Embalagem com no mínimo 120g	80
17	Biscoito doce, sabor leite sem recheio , com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g.	Embalagem com no mínimo 400g	170
18	Biscoito salgado, tipo: cream cracker , que não ultrapasse 400 mg de sódio/100 g de produto, conforme legislação. Acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, contendo 400 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 400g	170
19	Café em pó , torrado e moído de primeira qualidade, 100% puro, tipo arábica para exportação, extraforte, embalado a vácuo puro acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de validade estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.	Embalagem com no mínimo 500g	300
20	Caldo de Carne , fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de 19 gramas cada	15



21	Caldo de Galinha , fabricado a partir de matéria prima de boa qualidade, constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, livre de matéria terrosa, parasitos. Informações nutricionais impressas na embalagem. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem.	Embalagem com no mínimo 24 tabletes de no mínimo 19 gramas cada.	15
22	Carne bovina, corte alcatra, extra limpo, cortado em tiras , resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
23	Carne bovina, corte coxão mole, cortada em bifes , resfriada. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
24	Carne bovina, corte coxão mole, moída , congelada, de primeira qualidade, de coloração avermelhada, sem sal, sem tempero, sem molho, com odor característico, isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc, acondicionada em embalagem plástica. Acondicionada imediatamente após a moagem, à vácuo, em embalagens de aproximadamente 1 (um) kg, com espessura não superior a 15 cm, com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
25	Carne bovina, corte músculo, cortada em cubos , resfriado. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
26	Carne de frango (coxa e sobrecoxa) , sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpos, congelados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); acondicionados em embalagem primária, com peso padronizado de 1 (um) kg, de plástico atóxico transparente, isentos de sujidades e/ou ação de microrganismos. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Informações do fabricante registrado no órgão competente	Kg	100



	(SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade deverão estar estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
27	Carne de frango (filé de peito) , congelado, sem osso, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100
28	Carne de frango (frango inteiro) , congelado, limpo, sem miúdos, com coloração amarelo rosado, sem tempero, escurecimentos ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, original do fornecedor, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento. Constar data de fabricação e validade estampadas na embalagem, embalagem de 1 (um) kg. Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	100
29	Carne suína, tipo bisteca, cortada em bifés , congelada, com osso. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
30	Carne suína, tipo costelinha, cortada, resfriada . Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em embalagem plástica, contendo informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
31	Cereal matinal. Matéria prima: Milho . Para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de polipropileno ou lata original do fabricante, contendo 500 g, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento.	Embalagem com no mínimo 500 g	30
32	Chá mate . Para infusão, variados sabores e aromas, à escolha da contratante. Caixa contendo no mínimo 15 sachês envelopados individualmente.	Caixa	50
33	Chocolate granulado , feito de cacau. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200 g	50



34	Coador descartável café , material papel, tamanho 103, características adicionais dupla costura, celulose, isento de impurezas. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 30 unidades	205
35	Coco ralado puro , de baixo teor de gordura, sem qualquer adição, contendo entre 35% a 60% de lipídios, elaborado de frutos são e maduros, não apresentando cheiro alterado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 100g	70
36	Creme de Leite UHT . Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 200g	150
37	Doce de Frutas . Cremoso, de diversos sabores podendo ser: morango, uva, ameixa, maçã, abacaxi, abóbora, banana, figo, goiaba, frutas vermelhas, contendo polpa de fruta, açúcar, acidulante ácido láctico, estabilizante pectina e conservador sorbato de potássio. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 380 g.	Embalagem com no mínimo 380g	30
38	Doce de Leite pastoso , na fabricação a proporção mínima deve ser de 3 porções de leite para uma de açúcar, sem adição de gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 1kg	30
39	Empanado de carne de frango , resfriado. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Unidade	150
40	Extrato de tomate . Pura polpa (características adicionais: maduros, selecionados, sem pele e sem sementes). Isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes. Acondicionado em embalagem original de fábrica (lata), sem amassados, sem ferrugem ou sinais de estufamento, sem perfurações (principalmente nas costuras). A lata deve conter, no mínimo, 300 g. Deve conter a especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 300g	200
41	Farinha de mandioca , torrada, seca, flocada, tipo 1, branca. Prazo de validade: mínimo de 5 meses, em saco de polietileno hermeticamente fechado, contendo 1 (um) kg.	Embalagem com no mínimo 1kg	10
42	Farinha de milho , amarela, em biju. Embalagem em polipropileno, original do fabricante, contendo 1 (um) kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Prazo de validade: 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 1kg	70
43	Farinha de rosca , produto obtido pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, resistentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam integridade do produto até o momento do consumo.	Embalagem com no mínimo 500g	40
44	Farinha de trigo para quibe , composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica, livre de odores estranhos, substâncias nocivas	Embalagem com no mínimo 500 g	20
45	Farinha de trigo , branca, sem fermento, tipo 1 (um), grau fino, umidade: máximo de 15%, enriquecida com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem de papel/papelão original do fabricante, embalagem contendo 5 (cinco) kg, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de, no mínimo, 4 (quatro) meses, e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 5kg	50



46	Farofa pronta tradicional (farinha de mandioca e milho temperada sem pimenta) pacote metalizado, prazo de validade de no mínimo 6 meses.	Embalagem com no mínimo 500g	30
47	Feijão branco , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
48	Feijão preto , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de matéria terrosa, pedras, com umidade permitida em lei, sem sujidades e mistura com outras espécies, acondicionado em embalagem plástica, íntegra, original de fábrica, com 1 (um) kg, com registro do Ministério da Agricultura. Informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, lote, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
49	Fermento Biológico , seco, instantâneo. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, sem umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 125g	100
50	Fermento Químico , em pó, branco, para elaboração de produtos de panificação/massas, acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de 12 meses contados a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 100g	100
51	Fubá mimoso de milho , produto obtido pela moagem do grão de milho, degerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção.	Embalagem com no mínimo 1kg	50
52	Gelatina . Mistura em pó, para gelatina, sabores variados, tipo "dietético" (sem adição de açúcares). Embalagem de polietileno de no mínimo 12g. Com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 12g	100
53	Goiabada, tipo cascão , com características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação.	Embalagem com no mínimo 300g	50
54	Hamburguer bovino , congelado, pesando no mínimo 120g. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Unidade	200
55	logurte com polpa de frutas , nos sabores, morango, pêssego, coco, frutas vermelhas e/ou salada de frutas. Embalagem bandeja com 6 unidades, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Bandeja com no mínimo 6 unidades.	130
56	logurte integral, com polpa de frutas , nos sabores: morango, pêssego, ameixa, côco e/ou salada de frutas. Embalagem contendo 1 (um) litro, acondicionado em embalagem plástica original do fabricante livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem	Litro	130



	Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
57	Leite Bovino, UHT, integral , líquido, acondicionado em embalagem cartonada asséptica aluminizada no interior Tetra Pak, com 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias	Litro	1380
58	Leite Bovino, UHT, semidesnatado, 0% de lactose , líquido, acondicionado em embalagem Tetra pak, contendo 1 (um) litro, original de fábrica. Com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. As caixas devem estar em perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias	Litro	100
59	Leite condensado semidesnatado , isento de parasitas, larvas e matéria terrosa. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 395 g	200
60	Leite de coco , em embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem com no mínimo 200ml	20
61	Leite fermentado , com microrganismos probióticos, à base de leite bovino desnatado, adoçado, acondicionado em temperatura de refrigeração (4°C) em embalagem plástica original e informações do fabricante, livre de fragmentos estranhos, com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), especificação do produto e data de vencimento estampadas na embalagem. Embalagem com 6 unidades, contendo 480 ml (total). Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 7 (sete) dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem (6 unidades = 480 ml)	96
62	Leite Integral, em pó , instantâneo, puro, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem de lata ou polipropileno, original de fábrica, contendo 400 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 400 g	50
63	Linguiça, tipo calabresa , resfriada, grossa, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Kg	100
64	Linguiça, tipo toscana , resfriada, com teor máximo de 15% de gordura. Informações nutricionais impressas na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 5kg	20



65	Macarrão tipo: espaguete. Com ovos, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
66	Macarrão tipo: parafuso. De sêmola, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 1 kg, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade de no mínimo 6 (seis) meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem com no mínimo 1kg	80
67	Margarina. Creme vegetal com sal, extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	100
68	Margarina. Creme vegetal sem sal, extra cremoso, 65% de lipídios (0% de gordura trans), embalagem original de fábrica, contendo 500 g, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Com prazo de validade de no mínimo 8 (oito) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem com no mínimo 500g	80
69	Mel de abelha. O produto não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição, nem ser acrescido de corantes, aromatizantes, espessantes, conservantes e edulcorantes de qualquer natureza. Características: aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter as informações de data da fabricação e/ou validade e lote, atender todas as exigências apresentadas nas descrições, deverá também conter a composição nutricional do produto. Embalagem Secundaria: caixa de papelão resistente pesando até 12 kg	Embalagem 250g	40
70	Milho para canjica, branco, tipo 1 (um), contendo 80% de grãos inteiros, isentos de matéria terrosa, parasitos e de detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem com 500 g. Com prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses.	Embalagem 500g	40
71	Milho Pipoca, tipo 1, 100% natural. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 500 g	90
72	Milho verde em conserva, a base de: milho/ água/ sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo no mínimo 300 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem 300g	70
73	Molho de mesa: Catchup tradicional. Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35
74	Molho de mesa: Maionese tradicional. Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 500g	40
75	Molho de mesa: Mostarda tradicional. Consistência cremosa, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Embalagem 200 g	35
76	Molho de tomate tradicional, embalado em sacos plásticos atóxicos. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e são do tomateiro. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima impressa na embalagem. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem 340 g	100



77	Molho Shoyu , composição básica, soja, amido, açúcar, sal, vinagre, conservador, acidulante, sequestrante, óleo, acondicionado em garrafa plástica, em frasco de polietileno ou vidro, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 150ml	50
78	Óleo, matéria-prima: soja. Comestível, refinado, para aplicação culinária em geral, tipo puro com baixa acidez, acondicionado em embalagem plástica contendo 900 ml, resistente, transparente, original de fábrica, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de validade estampadas na embalagem. Validade mínima 6 (seis) meses, data de fabricação não superior a 30 dias.	Embalagem (900 ml)	500
79	Orégano, tempero seco (folha desidratada): acondicionado em embalagem original de fábrica, com 10 g, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 10g	20
80	Pão, tipo: forma, de leite. Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50
81	Pão, tipo: forma, integral. Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem com no mínimo 500g	50
82	Pescado (filé de tilápia; Oreochromis sp.). Produto obtido por secção longitudinal, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Livre de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; submetido a congelamento rápido e glaciamento individual. Armazenado em temperaturas inferiores a -18°C; transportado em veículo fechado em temperatura ao redor de (-18°C) e nunca superior a (-15°C), em condições que preservem as características do produto congelado, como também a qualidade físico-química, microbiológica e organoléptica. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Peso líquido: 1 kg/embalagem. O produto deverá atender à legislação vigente: deverá ter registro junto ao órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Kg	200
83	Petit suisse. Produto obtido do leite e/ou leite reconstituído padronizado, com polpa de morango; embalagem com especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas contendo 8 unidades de 45 g, cada uma. Sem danos (embalagens estufadas, furadas ou amassadas) nas embalagens. Validade não superior a 1 (um) mês. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem com no mínimo 08 Unidades	120
84	Pizza com diversos sabores, pesando aproximadamente 460g. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Caixa contendo no mínimo 01 unidade	150
85	Polvilho Azedo , produto amiláceo extraído da mandioca. Validade superior a 4 meses a partir da data de entrega do produto. Com teor de acidez que o classifique como azedo.	Embalagem com no mínimo 500g	100
86	Pote de sorvete cremoso/massa , sabores variados, à escolha da contratante.	Embalagem com no mínimo 2L	40
87	Preparado sólido para refresco , sabores variados, à escolha da contratante. Informações nutricionais impressas na embalagem final. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 20g	500



88	Queijo relado parmesão , de primeira qualidade, odor suave. Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 50 g	108
89	Queijo. Tipo: muçarela , resfriada, de primeira qualidade, cortado em fatias, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada.	Kg	120
90	Quirera , subproduto do milho, de cor amarela, fina. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica, transparente, original do fabricante, contendo 500 g. Isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e data de vencimento estampadas na embalagem. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	Embalagem com no mínimo 500g	50
91	Refrigerante (Sabores diversos/Variados), Validade mínima do produto: 06 meses no ato da entrega, impressa na embalagem final.	Embalagem com no mínimo 2L	120
92	Requeijão cremoso ; queijo processado obtido do cozimento de uma massa de queijo fresco adicionada de sais fundentes, água e creme de leite. Produto sem amido, sem gordura vegetal e sem gordura trans; sem glúten, mantido sob refrigeração (4oC), de modo a garantir sua qualidade físico-química e microbiológica. Acondicionado em embalagem (copo/pote) de polipropileno termoselada, com lacre e tampa; contendo 200 g do produto por embalagem, especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente com informações do fabricante registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem. Validade superior a 100 dias. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	Embalagem com no mínimo 200g	80
93	Sagu , fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Será recusado o recebimento do produto que estiver com a sua embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Embalagem com no mínimo 500g	20
94	Sal refinado , aplicação alimentícia, livre de umidade e sujidades. Teor máximo de sódio: 196 mg/g. Acidez: 7,5. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo 1 (um) kg, contendo especificação dos ingredientes, com data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Embalagem com no mínimo 1kg	100
95	Salgadinho de milho , sabores: queijo, bacon e presunto – Ingredientes: grits de milho, gordura vegetal, sal, realçador de sabor, glutamato monossódico, corante natural urucum e aromatizante. Embalagem hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Embalagem com no mínimo 140g	100
96	Salsicha. Tipo: hot dog , resfriada, de primeira qualidade, com odor, sabor e cor característico. A matéria prima utilizada deve ser isenta de parasitas ou qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem hermeticamente fechada. manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá conter apenas os aditivos permitidos pela legislação vigente, como: nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou em combinação. Características organolépticas: (1) não amolecido/pegajoso; (2) Cor, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas; (3) Sem sinais de descongelamento. Embalagem: deverão ter peso unitário entre 35 e 40 g, acondicionadas à vácuo, em embalagem plástica, atóxica, resistente, com abas superior e inferior totalmente lacradas, em peças de 3 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rotulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: marca do	Kg	100



	produto e identificação do fabricante, registrado no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]); data de validade (não poderá ter validade inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega) ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; componentes do produto, inclusive tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; número do lote (caso utilizado).		
97	Sardinha em conserva em óleo comestível e sal. Embalagem intacta, sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 60 dias e data da validade de 10 meses na hora da entrega.	Embalagem com no mínimo 125g	80
98	Suco à base de soja. Com suco de fruta sabores diversos: O produto deverá ser isento de gordura e conter no máximo 25mg de sódio por 100ml. Ingredientes: água, extrato de soja, suco natural, açúcar, acidulante e conservante. Embalagem primária: caixa tetra pack de 1 litro. Embalagem secundária: caixa contendo até 12 unidades. Validade mínima de 6 meses após a data de fabricação.	Litro	200
99	Suco concentrado de frutas (sabores variados): Produto obtido da polpa de frutas, concentrado, podendo ser diluído em água para consumo, com sabores variados. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, livre de sujidades, fermentação ou materiais estranhos. Embalado adequadamente, íntegro, com identificação do produto, prazo de validade e registro conforme legislação vigente.	Embalagem com no mínimo 500ml	100
100	Vinagre de álcool. Envasado em garrafa de polietileno atóxica, resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Embalagem com no mínimo 750ml	30
101	Abóbora cabotiá , in natura, de 1ª qualidade, com coloração e sabor característicos. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	10
102	Espinafre , características técnicas: deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	20
103	Abacaxi, variedade: pérola estado de maturação de verde para madura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	105
104	Abobrinha verde , de primeira qualidade, de tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas, firmes, livres de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa.	kg	90
105	Aipim descascado , in natura, higienizado, de 1ª qualidade, cortado em toletes, de fácil cozimento e congelamento rápido. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	105
106	Alface crespa , in natura, em formação de cabeça, as folhas devem estar brilhantes, firmes e sem áreas escuras.	unidade	180
107	Alho , de primeira qualidade: cabeça inteiras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho.	kg	60
108	Banana, variedade: prata. Em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	240



109	Batata doce , roxa, lavada, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Com tamanho e coloração uniformes, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	70
110	Batata inglesa , lavada, de primeira qualidade, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem partes escuras ou esverdeadas, sem corpos estranhos ou terra aderindo a superfície externa.	kg	300
111	Beterraba , in natura, tamanho médio. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	90
112	Brócolis , in natura, vigorosa, com cabeças compacta, sem manchas escuras, extremamente firme, livre de material terroso. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	180
113	Cebola branca , de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	kg	90
114	Cenoura , nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, tamanho médio, casca sã, sem rupturas, sem rachaduras ou cortes na casca. Suficientemente desenvolvidas. Sem danos resultantes de lesão física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	75
115	Cheiro-verde (cebolinha e salsinha) : Produtos in natura, frescos, com coloração verde característica, livres de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Devem apresentar boa aparência, sem folhas murchas, amareladas ou danificadas, e estar em condições adequadas para consumo.	unidade	180
116	Couve-flor , in natura, com cabeças compactas, de cor branca ou creme. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	100
117	Couve-manteiga , in natura, de 1ª qualidade, acondicionadas em maço.	Unidade	135
118	Laranja, variedade: pera . Madura, de primeira qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos (partes escuras ou furadas), firmes e com brilho, com casca fina.	kg	165
119	Limão, variedade: Taiti . De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	kg	90
120	Maçã, variedade: gala . Vermelha, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	kg	165
121	Mamão, variedade: formosa . Primeira qualidade, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	105
122	Mandioquinha salsa , tipo: extra comum. Primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	kg	90
123	Manga, variedade: Palmer . Primeira qualidade, com características bem definidas, sã, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente,	kg	80

	livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.		
124	Maracujá amarelo. De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	30
125	Melancia, de primeira qualidade: tamanho regular, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura (a ponto de permitir a manipulação e o transporte sem danos físicos que afetem sua higidez), com polpa firme e intacta, sem manchas ou defeitos na casca. Fornecimento a granel	unidade	80
126	Melão, variedade: amarelo. Primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, danos físicos ou mecânicos. Bem desenvolvido e maduro (80 a 90% de maturação). Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	unidade	90
127	Morango, primeira qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados e rachaduras, em grau médio de amadurecimento.	bandeja	250
128	Ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica, contendo 12 ovos e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	dúzia	200
129	Ovos vermelho, "tipo grande", casca lisa, sem granulações, enrugamentos e fissuras. Os ovos deverão estar limpos. Validade até 10 dias, a partir da data de entrega, caso não seja transportado sob refrigeração (4°C); se transportado sob refrigeração, validade até 60 dias. Embalagem: em caixas de papelão, fechadas, adequadas para 12 unidades, com registro no órgão competente (SIF/POA [Serviço de Inspeção Federal de Produtos de Origem Animal], SIP/POA [Serviço de inspeção do Paraná de Produtos de Origem Animal] e SIM/POA [Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal]), SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.	dúzia	330
130	Pepino verde, padrão médio e uniforme, casca lisa, de primeira qualidade.	kg	60
131	Repolho verde, in natura. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	unidade	120
132	Tomate, variedade: saladete. Vermelho, tamanho: de médio à grande. Com aproximadamente 60% de maturação, de primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	180
133	Uva tipo: Niágara, in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, com polpa firme e intacta. Sem sinais de murchamento, furos ou rachaduras. Livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	kg	180

3.2. Durante a vigência da ata de registro de preços, poderá ser contratada quantidade inferior à quantidade registrada e, até mesmo, inexistir contratação.

CLÁUSULA 4ª: NORMAS REGENTES

4.1. Esta Ata de Registro de preços está vinculada ao Processo nº 448/2026, ao edital e à proposta apresentada pelos fornecedores signatários, regendo-se por suas cláusulas e, em legislação geral, pela Lei nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 2276/2023.

CLÁUSULA 5ª: VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, e, no seu aniversário, será reestabelecido o quantitativo inicial, sem que ocorra a acumulação de itens entre os períodos.

5.1.1. Caso ocorra o encerramento do quantitativo previsto antes do encerramento do prazo de vigência desta ata de registro de preços, sua renovação poderá ser antecipada.

CLÁUSULA 6ª: REAJUSTAMENTO DO PREÇO

6.1. O preço será reajustado, de ofício, pelo contratante, conforme variação do **Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou outro que vier a substituí-lo**, após 12 (doze) meses contados de 20 de maio de 2026, sobre o valor correspondente às parcelas do objeto cujo pagamento ainda não tenha sido realizado, devendo se dar na primeira medição realizada após o decurso do prazo de 12 (doze) meses.

6.2. Caso ainda não estejam disponíveis os valores dos índices necessários, serão considerados os últimos índices já disponíveis que correspondam ao mesmo período desejado.

6.3. O reajuste de valores, correspondentes às parcelas do objeto entregues ou prestadas após o prazo original, será concedido apenas quando não configurado atraso.

6.4. Caso o valor da ata seja alterado em razão da concessão de reequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente e imprevisível, do qual decorra o reequilíbrio geral do valor da ata, inclusive relacionado a perdas inflacionárias, a data-base para o próximo reajuste da ata passará a ser a data de início dos efeitos do reequilíbrio concedido.

CLÁUSULA 7ª: FORNECEDORES E PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Os fornecedores e seus preços registrados nesta Ata de Registro de Preços estão no Anexo I, cujas informações se alteram sempre que algum fornecedor solicitar a inclusão, retirada ou alteração do preço registrado. Estes atos serão oficializados com a assinatura do termo de aditamento desta Ata, sendo dispensada a assinatura dos fornecedores que já firmaram ata de registro de preço e não tiveram alteração nos seus preços registrados.

CLÁUSULA 8ª: ALTERAÇÃO DE MARCA PELO FORNECEDOR

8.1. Será admitida a alteração da marca pelo fornecedor, mediante justificativa previamente apresentada pelo contratado e aprovada pelo fiscal do contrato, desde que atendidas todas as condições exigidas no edital da licitação, referentes à especificação, à qualidade do objeto e às repercussões econômicas relacionadas ao seu ciclo de vida, exceto para os objetos que envolverem a necessidade de padronização da mesma marca durante toda a vigência da ata de registro de preços ou do contrato.

CLÁUSULA 9ª: CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

9.1. Provisoriamente, pelo fiscal do contrato, assim que o objeto for entregue, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

9.2. Definitivamente, em até 30 (trinta) dias contados do recebimento provisório, pelo fiscal do contrato, para efeito de verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação, por meio de lista de verificação que demonstre o atendimento de todas as exigências contratuais.

9.3. O objeto será recebido parcialmente pelo contratante quando descumprida condição de execução que possibilite o aproveitamento do objeto para os objetivos da contratação, aplicando-se a sanção cabível pelo descumprimento contratual.

9.4. Caso o recebimento provisório ou o recebimento definitivo não ocorra no prazo estabelecido, o objeto será considerado tacitamente recebido.

CLÁUSULA 10ª: OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

10.1. Constituem obrigações do contratado:

- 10.1.1. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões determinados pelo contratante nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- 10.1.2. Comunicar ao fiscal do contrato, de imediato, qualquer ocorrência que impeça a execução regular de suas obrigações;
- 10.1.3. Atender às determinações do fiscal do contrato, destinadas ao regular cumprimento do contrato;
- 10.1.4. Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato;
- 10.1.5. Declarar o descumprimento das condições de habilitação, sob pena de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;
- 10.1.6. Manter contatos com o contratante sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência, que deverão ser registrados e confirmados por escrito no prazo de 3 (três) dias úteis;
- 10.1.7. Manter atualizado, durante a vigência do presente contrato, o endereço, número de telefone fixo e celular, correio eletrônico e nome do representante legal com poder de decisão;
- 10.1.8. Fornecer os gêneros alimentícios conforme especificações, quantitativos e prazos estabelecidos, assegurando a qualidade dos produtos e a conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes;
- 10.1.9. Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com antecedência mínima de 3 (três) dias, para análise de eventual prorrogação, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
- 10.1.10. Fornecer produtos novos, próprios para consumo, devidamente acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e lacradas, contendo identificação do fabricante, número de lote, data de fabricação e prazo de validade, assegurando a rastreabilidade e a segurança alimentar, sendo vedado o fornecimento de produtos deteriorados, com prazo de validade reduzido ou em desacordo com as especificações técnicas;

- 10.1.11. Assegurar que os produtos possuam prazo de validade compatível com o consumo previsto pela unidade;
- 10.1.12. Garantir condições adequadas de transporte, armazenamento e entrega, preservando a integridade e a qualidade dos alimentos até o recebimento definitivo;
- 10.1.13. Realizar a entrega dos itens de forma parcelada, conforme a demanda e solicitação formal da Secretaria requisitante;
- 10.1.14. Efetuar as entregas nos locais indicados pela Secretaria Municipal, conforme previsto no Termo de Referência;
- 10.1.15. Emitir Nota Fiscal correspondente a cada fornecimento realizado;
- 10.1.16. Comunicar imediatamente à unidade gestora quaisquer alterações em seus dados cadastrais, especialmente endereço e dados bancários, bem como outras informações relevantes;
- 10.1.17. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, os produtos entregues em desacordo com as especificações, deteriorados, vencidos ou que apresentem qualquer irregularidade, por outros de igual ou superior qualidade, sem ônus adicional para a Administração;
- 10.1.18. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e regularidade fiscal exigidas, responsabilizando-se integralmente pelo fornecimento dos produtos;
- 10.1.19. Atender prontamente às solicitações da Administração e às orientações do fiscal do contrato, assegurando comunicação eficiente durante toda a execução;
- 10.1.20. Arcar com todas as despesas decorrentes da execução do contrato, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos;
- 10.1.21. Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do objeto;
- 10.1.22. Assumir integral responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes do fornecimento;

10.1.23. Submeter-se às penalidades previstas na legislação vigente, especialmente na Lei nº 14.133/2021, em caso de descumprimento das obrigações assumidas, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

10.1.24. Adotar, sempre que possível, práticas que minimizem impactos ambientais decorrentes da execução contratual, especialmente no que se refere a embalagens e logística de entrega.

CLÁUSULA 11ª: OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1. Constituem obrigações do contratante:

11.1.1. Realizar o empenho da respectiva dotação orçamentária;

11.1.2. Publicar o contrato no portal nacional de contratações públicas;

11.1.3. Comunicar ao contratado a publicação do contrato no portal nacional de contratações públicas;

11.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, registrando as eventuais ocorrências;

11.1.5. Comunicar imediatamente ao contratado qualquer defeito ou deficiência que venha a constatar, referente à execução do objeto deste contrato;

11.1.6. Informar alterações no cronograma, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;

11.1.7. Responder a todas as reclamações ou solicitações do contratado no prazo de 60 (sessenta) dias, exceto nos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro e repactuação, cujos prazos específicos estão previstos nas cláusulas 11.14 e 13.2;

11.1.8. Fornecer, em tempo hábil, todas as informações necessárias para o cumprimento das obrigações por parte do contratado;

11.1.9. Formalizar as requisições por meio de Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

11.1.10. Indicar, de forma clara e objetiva, os quantitativos e os locais de entrega;

11.1.11. Conferir os produtos entregues quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas;

11.1.12. Realizar o recebimento provisório do objeto;

- 11.1.13. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do bem recebido provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;
- 11.1.14. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 11.1.15. Registrar eventuais ocorrências e notificar a contratada para correção de irregularidades;
- 11.1.16. Recusar, de forma fundamentada, produtos em desacordo com o Termo de Referência;
- 11.1.17. Efetuar o pagamento devido, conforme as condições estabelecidas e em conformidade com o objeto efetivamente executado;
- 11.1.18. Utilizar os quantitativos conforme a necessidade administrativa, não havendo obrigatoriedade de contratação integral do saldo registrado;
- 11.1.19. Fornecer à contratada todas as informações necessárias à adequada execução do objeto;
- 11.1.20. Manter canal formal de comunicação para tratativas administrativas durante a execução contratual.

CLÁUSULA 12ª: CONVOCAÇÃO DOS FORNECEDORES PARA CONTRATAÇÃO

- 12.1. Os fornecedores deverão assinar o contrato ou aceitar o instrumento equivalente em até 5 (cinco) dias após a convocação, que será feita por e-mail e mediante publicação em sítio eletrônico oficial.
- 12.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado por uma vez, excepcionalmente, quando solicitado dentro do prazo e mediante justificativa aceita pelo Município.
- 12.3. As condições da contratação estão presentes no Edital e em seus anexos.

CLÁUSULA 13ª: EXCLUSÃO DO FORNECEDOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 13.1. O fornecedor poderá ser excluído desta ata de registro de preços quando:
- 13.1.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

13.1.2. descumprir, total ou parcialmente, o contrato decorrente da ata de registro de preços;

13.1.3. não aceitar a nota de empenho ou o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pelo órgão gerenciador;

13.1.4. sofrer as sanções de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar;

13.1.5. ocorrer fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata de registro de preços, devidamente comprovado e justificado;

13.1.6. houver razão de interesse público, devidamente justificada, ou

13.1.7. solicitar a sua própria exclusão, na hipótese da Cláusula 9.1.

13.2. A exclusão do fornecedor será formalizada por despacho fundamentado do Secretário Municipal de Administração e terá efeito após a divulgação no sítio eletrônico oficial, sendo dispensada a divulgação por outros meios.

CLÁUSULA 14ª: SANÇÕES APLICADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. As infrações praticadas pelo signatário da ata serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual.

14.2. A fiscalização da Ata de Registro de Preços será exercida pelos servidores municipais:

I. Fiscal Titular: **Jocemeri Aparecida Antunes, matrícula nº 50078601;**

II. Fiscal Suplente: **Daniel Ferraz de Souza, matrícula nº 50079281.**

14.2.1. Aos quais competirão dirimir as dúvidas que surgirem no curso de vigência da Ata, e de tudo darão ciência à Administração.

CLÁUSULA 15ª: ADESÕES

15.1. As adesões por órgãos não participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos totais dos itens registrados nesta ata de registro de preços.

15.2. O quantitativo decorrente das adesões à esta ata de registro de preços por órgãos não participantes não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo total de cada item registrado nesta ata de registro de preços, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

Pirai do Sul – PR, de de

HENRIQUE DE OLIVEIRA CARNEIRO
Prefeito Municipal

Fornecedores:

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Nome do Representante

CPF:

Assinatura:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2026

ANEXO I

ITENS, FORNECEDORES E PREÇOS REGISTRADOS

Versão: _ _ _ _

Indicar o número sequencial da versão deste anexo I, começando com o 01 (um) que é a versão original elaborada quando da assinatura da ata de registro de preços.

Atualizado em: _ _ _ _

Indicar a data da assinatura da ata de registro de preços, ou a data da modificação dos dados, no caso de exclusão de fornecedor ou alteração do preço.

Item nº:			
Objeto:			
Fornecedores	Quant.	Unid.	Preço unitário

Item nº:			
Objeto:			
Fornecedores	Quant.	Unid.	Preço unitário

Item nº:			
Objeto:			
Fornecedores	Quant.	Unid.	Preço unitário

Item nº:			
Objeto:			
Fornecedores	Quant.	Unid.	Preço unitário