

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº
021/2026**

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 da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de Pirai do Sul**, 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 Educação e Cultura.

CLÁUSULA 3ª: QUANTIDADES

3.1. As quantidades previstas para o órgão gerenciador e participantes são:



Item	Produto/descrição	Unidade	Quantidade
1	Abacate. Fruto de primeira qualidade , tamanho médio, sem ferimentos (partes escuras ou furos) ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	400
2	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	800
3	Açafrão da terra. Em pó , puro, isento de amido, acondicionado em embalagem original de fábrica, com 30 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.	Unidade	1000
4	Achocolatado. Em pó , com no máximo 50% de açúcares, instantâneo, enriquecido com vitaminas e sais minerais (cálcio, ferro e magnésio), isento de glúten, matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem plástica ou em lata, original de fábrica, lata com 400 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. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem (400 g)	300
5	Achocolatado. Em pó, instantâneo , enriquecido com vitaminas e sais minerais (cálcio, ferro e magnésio), isento de açúcar, isento de glúten, matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, acondicionado em embalagem plástica ou em lata, original de fábrica, <u>embalagem com 400 g</u> , 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. Validade de no mínimo 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.	Embalagem (400 g)	6000
6	Açúcar. Tipo: Cristal , branco, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica, original do fabricante, <u>contendo 1 (um) kg</u> . Aspecto granuloso fino, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do produto e data de fabricação e validade estampados na embalagem. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de fabricação.	kg	6000
7	Alho. De primeira qualidade : cabeça inteiras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho.	Embalagem (500 g)	2000
8	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	kg	600



	mínimo, 12 meses e com data de envase não superior a 60 dias.		
9	Arroz. Branco , acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, contendo 1 (um) kg, 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.	kg	300
10	Arroz. Parboilizado , longo fino, Tipo 1 (um), acondicionado em embalagem plástica, transparente original do fabricante, contendo 1 (um) kg, 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.	kg	10000
11	Aveia. Em flocos . 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 (500 g)	400
12	Banana. Variedade: Caturra . Em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, climatizada, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho.	kg	12000
13	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	200
14	Batata. Inglesa , lavada, de primeira qualidade, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem partes escuras ou esverdeadas, sem corpos estranhos ou terra aderindo à superfície externa.	kg	10000
15	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 1 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	kg	250
16	Bebida láctea (achocolatado) . Bebida láctea UHT, sabor chocolate, acondicionada em embalagem original de fábrica, atóxica, de <u>180 ml</u> , contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. Produto conforme resolução - RDC nº 12, de janeiro de 2001.	Embalagem (180 ml)	3000
17	Biscoito. Água e sal, isento de glúten , acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200 g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, do valor nutricional, do peso, do fornecedor, da data de fabricação e da validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	Embalagem (200 g)	150



	Validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega.		
18	Biscoito. Doce, com recheio sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros); com formato redondo. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor baunilha (açúcar, gordura vegetal, fécula de mandioca, essência de baunilha, sal refinado, aromatizante e emulsificante lecitina de soja), recheio sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, fécula de mandioca, cacau em pó alcalino, sal refinado, aromatizante e emulsificante lecitina de soja), recheio sabor doce de leite (açúcar, gordura vegetal, doce de leite, leite em pó, sal refinado, aromatizante e emulsificante lecitina de soja), ou recheio sabor morango ou fruta (preparação de fruta para recheio: açúcar, gordura vegetal, flocos de morango, sal refinado, aromatizante, corante natural carmim cochonilha, acidulante ácido cítrico e emulsificante lecitina de soja), açúcar, gordura vegetal, cacau em pó alcalino, fécula de mandioca, sal refinado, corante caramelo I, fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. Embalagem 135g. 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 (135 g)	3000
19	Biscoito. Doce, sem recheio, do tipo amanteigado. Diferentes sabores: canela e banana, banana e aveia, aveia e mel. Composição básica: farinha de trigo fortificada com Fe e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Livre de gorduras do tipo trans. Acondicionada em embalagens de 300 a 400 g em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem, impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	Embalagem (400 g)	4000
20	Biscoito. Salgado, tipo: cream cracker, que não ultrapasse 400 mg de sódio/100 g de produto, conforme legislação. Acondicionado em C13 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 (400 g)	3000
21	Biscoito. 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,	Embalagem (400 g)	7000



	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 primaria em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g.		
22	Bolinho recheado. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, ovos, cacau em pó, soro de leite, amido de milho, sal, emulsificantes, mono diglicerídeos de ácido graxos, ésteres de ácidos graxos, com poliglicerol, estearato de potássio e lecitina de soja, fermentos químicos em pó (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio), corante caramelo IV, conservantes (propionato de sódio e sorbato de potássio), umectante (sorbitol), aromatizantes e acidulante (ácido cítrico). Aromatizado artificialmente. Contendo glúten. Pode conter traços de castanhas, nozes e coco. Embalagem com 40 g. Embalagem primária: Forma de papel monolúcido. Embalagem secundária: Flexível BOOP. Embalagem terciária: caixa de embarque (display) em papelão ondulado. Sem gordura trans	Embalagem (40 g)	3000
23	Canela. Em pó. Produto obtido a partir da casca da canela, moída na forma de pó fino, cor característica, aroma e sabor próprios. Deve ser canela pura. Não deve apresentar umidade excessiva, presença de fungos, bolores, parasitas, larvas ou ovos. Isento de materiais estranhos e sujidades. O produto e sua rotulagem devem estar rigorosamente de acordo com as resoluções vigentes da ANVISA/MS. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada (ex: pacotes plásticos lacrados ou frascos de polietileno) que impeça a umidade e contaminação. Na embalagem (rótulo) devem constar, de forma legível, as seguintes informações: Nome e marca do produto/fabricante; peso líquido; ingredientes; número do lote; data de fabricação e prazo de validade; dados de identificação e procedência; informação nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima na entrega (entre 6 e 12 meses) a contar da data de recebimento. Durante o transporte, os pacotes/frascos devem estar protegidos contra intempéries e sujidades, em caixas limpas.	Embalagem (100 g)	300
24	Carne. Suína (tipo: lombo), fatiada em bifes (cortes magros) de 120 g , em média, cada um, resfriados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). 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.	kg	3000
25	Carne. Frango (coxa e sobrecoxa) , sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpos, congelados, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam	kg	3000



	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 (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.		
26	Carne. Frango (coxinha da asa -- 'Drumet'), in natura , em peça, congelado, sem tempero. Adição de, no máximo, 6% de água. <u>Embalagem original, sem alteração, selada, com peso padronizado de 1 (um) kg.</u> Validade de, no mínimo, 6 (seis) meses a contar da data de entrega da mercadoria. 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 deverão estar estampadas na embalagem. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	kg	3000
27	Carne. Frango (peito) , congelado, <u>sem osso</u> , 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, <u>embalagem de 1 (um) kg.</u> 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	3000
28	Carne. Bovina (tipo: almôndega). Produto obtido de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Mistura de carne moída de carne bovina, moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. <u>Congelada à -15°C e transportado em temperaturas inferiores a -8°C.</u> Deverá estar identificado com rótulo contendo registro de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em <u>embalagens de cerca de 1 (um) kg (contendo unidades de aproximadamente 25 g).</u> Embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. 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	kg	2250



	Origem Animal)), identificação completa do produto, nome e endereço do abatedouro, condições de armazenamento, temperatura de estocagem/armazenamento e conservação, peso líquido, data de fabricação e de vencimento estampadas na embalagem. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmica.		
29	Carne. Bovina (tipo: almôndega). Produto obtido de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Mistura de carne moída de carne bovina, moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Congelada à -15°C e transportado em temperaturas inferiores a -8°C . Deverá estar identificado com rótulo contendo registro de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em embalagens de cerca de 1 (um) kg (contendo unidades de aproximadamente 25 g). Embalagem secundária em caixa de papelão devidamente lacrada. 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]), identificação completa do produto, nome e endereço do abatedouro, condições de armazenamento, temperatura de estocagem/armazenamento e conservação, peso líquido, data de fabricação e de vencimento estampadas na embalagem. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmica.	kg	750
30	Carne. Bovina, corte coxão mole, extra limpo, cortada em cubos, congelado. 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. <u>Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg.</u> Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	kg	2250
31	Carne. Bovina, corte coxão mole, extra limpo, cortada em cubos, congelado. 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. <u>Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg.</u> Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	kg	750



32	Carne. Bovina, corte patinho, 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 <u>embalagens de aproximadamente 1 (um) kg</u>, com espessura não superior a 15 cm, com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem 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	2250
33	Carne. Bovina, corte patinho, 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 <u>embalagens de aproximadamente 1 (um) kg</u>, com espessura não superior a 15 cm, com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem 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	750
34	Carne. Bovina, corte alcatra, extra limpo, cortado em tiras, congelado. 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. <u>Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg</u>. Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.	kg	2250
35	Carne. Bovina, corte alcatra, extra limpo, cortado em tiras, congelado. Carne proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Com coloração avermelhada, odor característico, acondicionada em	kg	750



	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. <u>Embalados à vácuo, em porções de, no máximo, 1 (um) kg.</u> Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
36	Cebola. Branca , de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	kg	2000
37	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	3000
38	Cereal matinal. Matéria prima: Arroz. Para alimentação infantil. Base mucilagem de arroz pré-cozido, características adicionais: enriquecido com vitaminas e minerais, aplicação alimentação humana. Acondicionado em embalagem de polipropileno ou lata 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 validade estampadas na embalagem. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento	Embalagem (400 g)	200
39	Cereal matinal. Matéria prima: Milho. Para alimentação infantil, enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de polipropileno ou lata 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. Se embalado em lata, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento	Embalagem (400 g)	200
40	Chá. Capim limão. Para infusão. Embalagem primária plástica, apropriada, hermeticamente fechada; <u>contendo 200 g</u> , a granel, contendo a classificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 12 meses da data de entrega, isento de sujidades, parasitas, mofo e qualquer substância nociva.	Embalagem (200 g)	500
41	Chá. Hortelã. Para infusão, composto de folhas e ramos de hortelã (<i>Mentha piperita</i> L.). Embalagem primária plástica, apropriada, hermeticamente fechada; <u>contendo 200 g</u> , a granel, contendo a classificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, com prazo de validade não inferior a 12 meses da data de entrega, isento de sujidades, parasitas, mofo e qualquer substância nociva.	Embalagem (200 g)	2500



42	Chuchu. Primeira qualidade, de tamanho médio, inteiros, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	kg	500
43	Cravo. Cravo-da-índia inteiro , próprio para uso culinário, de boa qualidade, com aroma e cor característicos, sem sujeira, umidade, mofo ou impurezas. Embalagem fechada e identificada com informações do fabricante, data de fabricação e validade.	Embalagem (100 g)	300
44	Doce de leite. Cremoso , Deve ser derivado exclusivamente do leite de vaca ou leite em pó reconstituído. Cor uniforme (do castanho claro ao caramelo), textura lisa, brilhante e cremosa, sem cristais de açúcar perceptíveis. Sabor e aroma característicos e agradáveis do produto, isento de ranço ou fermentações anormais. Ingredientes base: leite pasteurizado, açúcar e/ou glicose. Pode conter regulador de acidez (ex: bicarbonato de sódio) e conservante (ex: sorbato de potássio). O produto não deve conter amido, amido modificado ou gorduras vegetais adicionadas. Deve constar a exigência "Não Contém Glúten". Embalagem Primária: Potes de polietileno (plástico atóxico), com fechamento hermético. Devem estar intactos, sem amassamentos, trincas ou vazamentos. A embalagem deve conter informações nutricionais completas, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e número de registro no órgão competente. O produto deve possuir registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima exigida no ato da entrega entre 6 a 12 meses. Deverá ser transportado em veículos limpos, secos e em condições higiênico-sanitárias adequadas, protegidos de calor excessivo e contaminação.	Embalagem (250 g)	2500
45	Extrato alimentício. 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, 340 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 (340 g)	8000
46	Farinha de trigo. Integral. Produto obtido exclusivamente a partir da moagem de grãos de trigo inteiros eãos, do qual não são removidos o gérmen e a fibra da casca, garantindo a preservação das propriedades nutricionais. O produto deve ser 100% integral, rico em fibras, sem adição de corantes ou aditivos químico. Deverá apresentar-se em forma de pó, de coloração característica, odor e sabor próprios (ausência de odores ou sabores rançosos, mofados ou fermentados). Estar rigorosamente isento de matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos ou qualquer fragmento de sujeira. O produto deve obrigatoriamente ser enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme as resoluções vigentes da ANVISA. O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, confeccionadas em material atóxico, resistente, limpo e hermeticamente fechado, que garanta	kg	2500



	a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Na embalagem devem constar, de forma clara e indelével, os dados de rotulagem exigidos por lei (marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, ingredientes, tabela nutricional e número de registro no órgão competente). Validade Mínima: No mínimo: 6 (seis) meses a contar da data de entrega. O produto deverá ter sido fabricado, no máximo, 30 (trinta) dias antes da data de entrega. O produto deverá estar rigorosamente de acordo com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) aplicáveis a produtos de panificação e derivados de cereais		
47	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, 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. Validade de, no mínimo, 4 (quatro) meses, e com data de envase não superior a 60 dias.	kg	5000
48	Farinha de mandioca. Torrada, seca, fina, tipo 1, amarela. Prazo de validade: mínimo de 5 meses, em saco de polietileno hermeticamente fechado, contendo 1 (um) kg.	kg	800
49	Farinha de milho. Amarela, em flocos. Embalagem em polipropileno, original do fabricante, <u>contendo 1 (um) kg</u> , 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.	kg	2000
50	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.	kg	5000
51	Fermento. Químico, em pó, branco, para elaboração de produtos de panificação/massas, acondicionado em embalagem plástica, <u>contendo 250 g</u> , 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 (250 g)	2000
52	Fermento. Biológico, seco, instantâneo. Ingredientes: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Acondicionado em embalagem plástica original do fabricante, pacote contendo 500 g, sem umidade e fragmentos estranhos, contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data	Embalagem (500 g)	500



	de fabricação e validade estampadas na embalagem. Data de fabricação não superior a 30 dias.		
53	Fubá. Amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno, original do fabricante, contendo 1 (um) kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos. Informações do fabricante, especificação do produto e datas de fabricação e vencimento estampados na embalagem.	kg	2300
54	Gelatina. Mistura em pó, para gelatina, sabores variados, tipo "dietético" (sem adição de açúcares). Embalagem de polietileno de 1 (um) kg. Com data de fabricação e validade.	kg	1800
55	Goiaba. Variedade: Vermelha. De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	kg	800
56	logurte. Integral, com polpa de frutas, nos sabores: morango, pêssego, ameixa, coco e/ou salada de frutas. <u>Embalagem contendo 1 (um) litro</u> , 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.	litro	5000
57	logurte. logurte com polpa de frutas, nos sabores, morango, pêssego, coco, frutas vermelhas e/ou salada de frutas. <u>Embalagem garrafinha de plástico contendo 120 g</u> , 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.	Embalagem (120 g)	3000
58	Laranja. Variedade: Lima. 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	4000
59	Leite. Bovino, UHT, semidesnatado, 0% de lactose, líquido , acondicionado em embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, <u>contendo 1 (um) litro</u> , 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	litro	500



	perfeito estado, devidamente lacradas, sem amassados. Com prazo de validade de no mínimo 80 dias.		
60	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, <u>contendo 400 g</u> , 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 (400 g)	6000
61	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, <u>contendo 400 g</u> , 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 (400 g)	2000
62	Leite. Bovino, UHT, integral, líquido , acondicionado em embalagem cartonada asséptica aluminizada no interior, com <u>1 (um) litro</u> , 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	9000
63	Leite fermentado. 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. <u>Embalagem com 6 unidades, contendo 480 ml (total)</u> . Validade mínima 45 dias, data de fabricação não superior a 7 (sete) dias.	Embalagem (6 unidades = 480 ml)	3000



	Transporte do produto deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
64	Linguiça. Matéria prima: frango. Manipulada em condições higiênicas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne de frango utilizada para o preparo da linguiça deve apresentar-se livre de parasitas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens e de ossos. Características organolépticas: (1) aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; (2) cor própria, sem manchas esverdeadas; (3) cheiro próprio; (4) sabor próprio, sem adição de pimenta; (5) sem sinais de descongelamento. Embalagem: acondicionado a vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, em peças de, no máximo, 2 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente; deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: (1) identificação do fabricante e marca CNPJ; (2) nome e endereço 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]); (3) data de validade ou prazo máximo para consumo; (4) data de fabricação do produto; (5) componentes do produto, inclusive os tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados; (6) peso líquido; (7) condições de armazenamento e empilhamento máximo; (8) número do lote (caso utilizado). Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da NTA 3 do Decreto Estadual nº. 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais a alimentos e bebidas. Validade: não poderá ter validade inferior a 4 meses a contar a partir da data de entrega. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	kg	1200
65	Louro. 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.	Unidade	500
66	Maçã. Variedade: Fuji. Vermelha, frutos de tamanho médio (TP 80/150), grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	kg	7500
67	Maçã. Variedade: Fuji. Vermelha, frutos de tamanho médio (TP 80/150), grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	kg	2500
68	Macarrão. Tipo: Parafuso. Isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.	Embalagem (500 g)	150
69	Macarrão. Tipo: espagete. Com ovos, acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 500 g, isento de fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, com	Embalagem (500 g)	3500



	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.		
70	Macarrão. Tipo: Ave maria. Com ovos , acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 500 g, 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 (500 g)	1500
71	Macarrão. Tipo: parafuso. Com ovos , acondicionado em embalagem plástica, transparente, resistente, original de fábrica, contendo 500 g, 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 (500 g)	3500
72	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	5000
73	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	800
74	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, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.	kg	5000
75	Manjerição. 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.	Unidade	500
76	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 (500 g)	1800
77	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.	kg	3000
78	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 (500 g)	2000



79	Milho verde. Em conserva. À base de: milho /água / sal. Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 200 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 (200 g)	1000
80	Morango. Primeira qualidade, sem partes escuras ou furadas, sem amassados e rachaduras, em grau médio de amadurecimento.	kg	1000
81	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)	800
82	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.	Unidade	800
83	Ovos. Origem: galinha, marrom, “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	4000
84	Pão. Tipo: forma. Em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, devidamente vedada. Fatiado verticalmente isento de gordura trans e mofos. Acondicionado em embalagem com aproximadamente 500 g.	Embalagem (500 g)	5000
85	Pão de queijo. Congelado. Textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso máximo conforme especificado na embalagem. Os pães de queijo deverão ser modelados uniformemente com peso de 80 gramas cada pão de queijo. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do produto, procedência, informação nutricional, data de fabricação e data de validade, Nº do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do produto para as Unidades deverá ocorrer em carro refrigerado observando as orientações da Legislação Sanitária vigente, devendo o produto ser entregue congelado. A data de fabricação deverá ser recente ao ato da entrega.	kg	2000



86	Pepino. Verde , padrão médio e uniforme, casca lisa, de primeira qualidade.	kg	800
87	Pêra. Com 70% de maturação , sem danificações físicas, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso por unidade de aproximadamente 180 g.	kg	3000
88	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	2250
89	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	750
90	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	Embalagem (com 8 unidades)	3000



	estranhos; em <u>bandejas contendo 8 unidades de 45 g</u> , 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.		
91	Pimentão. Variedade: Verde. Casca lisa e brilhante, de primeira qualidade, sem sinais de podridão, fermento, deformação grave, murches e viroses.	kg	200
92	Polpa de frutas. Industrializada, congelada, 100% polpa de fruta integral, pasteurizada, apresentada em <u>embalagem final com 1 (um) kg</u> (contendo pequenas embalagens unitárias de 100 g), não fermentada, não alcoólica. Embalagem própria, informações do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade, modo de preparo e de conservação, e registro no órgão competente, estampados na embalagem. Sabores variados. Com validade de, no mínimo, 12 meses a partir do dia do recebimento.	kg	2250
93	Polpa de frutas. Industrializada, congelada, 100% polpa de fruta integral, pasteurizada, apresentada em <u>embalagem final com 1 (um) kg</u> (contendo pequenas embalagens unitárias de 100 g), não fermentada, não alcoólica. Embalagem própria, informações do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade, modo de preparo e de conservação, e registro no órgão competente, estampados na embalagem. Sabores variados. Com validade de, no mínimo, 12 meses a partir do dia do recebimento.	kg	750
94	Presunto. Presunto resfriado, de primeira qualidade, com peças inteiras, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem hermeticamente fechada	kg	250
95	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 (500 g)	4000
96	Requeijão. 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 termo selada, 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	Embalagem (200 g)	3000



	deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e isotérmica.		
97	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.	kg	3000
98	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 substância 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 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).	kg	800
99	Salsinha. Tempero seco (folha desidratada) : acondicionado em embalagem original de fábrica, <u>com 10 g</u> , contendo especificação dos ingredientes, informações nutricionais, informações do fabricante registrado no órgão competente, condições de armazenamento, data de fabricação e validade estampadas na embalagem.	Unidade	800
100	Seleta de legume . Contendo: ervilha, batata inglesa, cenoura e salmoura (água e sal). Isento de glúten. Embalagem primária: 2 kg, intacta, resistente, vedada hermeticamente (à vácuo). Prazo de validade mínimo 24 meses a partir da data de entrega.	Embalagem (2 kg)	2250
101	Seleta de legume . Contendo: ervilha, batata inglesa, cenoura e salmoura (água e sal). Isento de glúten. Embalagem primária: 2 kg, intacta, resistente, vedada hermeticamente (à vácuo). Prazo de validade mínimo 24 meses a partir da data de entrega.	Embalagem (2 kg)	750

102	Soja. Bebida à base de soja. Principal ingrediente: extrato de soja; 0 % de lactose e 0 % colesterol; fonte de proteínas; enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem cartonada asséptica, tipo longa vida, 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. 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	500
103	Suco de frutas. Em caixa tipo longa vida, pronto para consumo, Embalagem prática de 1 litro, suco de 1ª qualidade com líquido concentrado, com a quantidade da polpa da fruta de acordo com a lei néctar da fruta. Diversos sabores: uva, laranja, pêssego, maracujá, caju, goiaba, manga. Data de validade visível	litro	1500
104	Tangerina. Variedade: Ponkan. Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, de primeira qualidade. Aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos (partes escuras ou furadas), firmes e com brilho intenso.	kg	3000
105	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	5000
106	Vinagre. 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 (750 ml)	400

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 588/2026, 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 1 de julho 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 as especificações, quantitativos, padrões de qualidade e prazos estabelecidos no Termo de Referência, observando as normas sanitárias vigentes, especialmente as expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais órgãos competentes;

10.1.9. Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos. Caso não seja possível realizar a entrega na data prevista, comunicar formalmente à Administração, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, apresentando a devida justificativa, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior;

10.1.10. Fornecer produtos novos, próprios para consumo, devidamente acondicionados em embalagens íntegras, adequadas e lacradas, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação aplicável;

10.1.11. Garantir que os produtos entregues atendam aos prazos mínimos de validade estabelecidos no Termo de Referência;

10.1.12. Assegurar que os produtos sejam transportados, armazenados e entregues em condições que preservem sua qualidade, segurança e características originais, observando, quando aplicável, o controle de temperatura e demais exigências sanitárias;

10.1.13. Realizar as entregas de forma parcelada, conforme as Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração;

- 10.1.14. Efetuar as entregas nos locais, dias e horários definidos pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, observando o cronograma estabelecido para atendimento das unidades escolares;
- 10.1.15. Emitir Nota Fiscal correspondente a cada fornecimento realizado, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente;
- 10.1.16. Comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração em seus dados cadastrais, endereço, representantes legais ou dados bancários que possa impactar a execução contratual;
- 10.1.17. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis, os produtos recusados por apresentarem vícios, avarias, desconformidade com as especificações, prazo de validade insuficiente ou qualquer outra irregularidade, sem ônus para a Administração;
- 10.1.18. Manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório;
- 10.1.19. Atender prontamente às solicitações, determinações e orientações do gestor e do fiscal do contrato, prestando todas as informações necessárias ao acompanhamento da execução contratual;
- 10.1.20. Arcar com todas as despesas decorrentes da execução do contrato, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, fretes, seguros, embalagens e demais custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento;
- 10.1.21. Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de culpa ou dolo na execução do objeto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 10.1.22. Responsabilizar-se integralmente pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual;
- 10.1.23. Submeter-se à fiscalização da Administração, permitindo o acompanhamento da execução contratual e fornecendo todas as informações e documentos solicitados;
- 10.1.24. Adotar, sempre que possível, práticas sustentáveis na execução do contrato, especialmente quanto à redução do uso de embalagens, ao correto acondicionamento dos produtos e à logística de transporte, observando a legislação ambiental aplicável;
- 10.1.25. Observar as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), fornecendo produtos que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos para a alimentação escolar.

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. Informar à contratada os locais, datas e demais condições para a entrega dos gêneros alimentícios;

11.1.11. Receber os produtos entregues, realizando a conferência quantitativa e qualitativa, verificando sua conformidade com as especificações do Termo de Referência, da proposta da contratada e da Autorização de Fornecimento;

11.1.12. Efetuar o recebimento provisório e definitivo do objeto, observados os critérios e prazos estabelecidos no Termo de Referência;

11.1.13. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de gestor e fiscal formalmente designados, registrando as ocorrências verificadas e adotando as providências cabíveis;

- 11.1.14. Notificar a contratada para sanar eventuais irregularidades, concedendo-lhe prazo para substituição dos produtos ou regularização das inconformidades, quando cabível;
- 11.1.15. Recusar, de forma fundamentada, os produtos que não atendam às especificações contratuais ou às normas sanitárias aplicáveis;
- 11.1.16. Efetuar o pagamento à contratada nas condições e prazos estabelecidos no contrato, após o recebimento definitivo do objeto e a verificação da regularidade da documentação fiscal;
- 11.1.17. Utilizar os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços conforme a necessidade administrativa, não havendo obrigatoriedade de contratação da totalidade dos quantitativos estimados;
- 11.1.18. Fornecer à contratada todas as informações e orientações necessárias à adequada execução do objeto;
- 11.1.19. Disponibilizar, quando necessário, os locais de entrega em condições adequadas para o recebimento dos gêneros alimentícios;
- 11.1.20. Manter canal formal de comunicação com a contratada durante toda a execução contratual, assegurando a tempestiva solução de dúvidas, solicitações e ocorrências.

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: Alexandre Rodrigues Lobo – Fiscal Titular e Ana Cristina Soares de Souza – Fiscal Suplente.

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