



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 95.594.776/0001-93
Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, destinados Programa Nacional de Alimentação Escolar para preparo e consumo nas Escolas Municipais e Centro de Educação Infantil, atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Abacate - de boa qualidade. Fruta com casca lisa, verde in natura, apresentando grau de maturação adequado, que suporte a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Livre de danos de origem física, mecânica ou biológica;	KG	500	5,36	2.680,00
2	Abacaxi - Limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Em adequadas condições de conservação.	KG	300	10,83	3.249,00
3	Abobrinha - Frescas, limpas, tamanho médio, com coloração própria, livres de danos mecânicos e adequado estado de conservação.	KG	700	4,68	3.276,00
4	Abóbora Kabotiá/Moranga - Frescas, limpas, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	200	4,05	810,00
5	Acelga - limpa, com coloração própria, em perfeitas condições de conservação, livre de danos mecânicos e fisiológicos.	PCT	700	7,00	4.900,00
6	Açúcar mascavo - Embalagem de 1 kg. Embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância.	KG	70	17,47	1.222,90
7	Alface (350 gr) - tamanho médio, com coloração própria, livre de danos mecânicos e em adequadas condições de conservação.	PCT	2800	4,75	13.300,00
8	Almeirão (350 gr) - tamanho médio e grande, com coloração própria, livre de danos mecânicos.	PCT	1000	4,83	4.830,00
9	Alho poró - tamanho médio e grande, selecionado, livre de danos mecânicos e fisiológicos.	KG	60	31,98	1.918,80
10	Banana caturra - Tamanho pequeno, fresca, coloração própria e bom estado de maturação e conservação.	KG	600	3,99	2.394,00
11	Banana prata - Tamanho pequeno, fresca, coloração própria e bom estado de maturação e conservação.	KG	500	6,67	3.335,00
12	Batata doce branca ou roxa- produtos isentos de impureza, deterioração e limpos.	KG	1200	4,57	5.484,00
13	Beterraba - apresentar textura firme, estarem limpas, cor característica, com boa aparência.	KG	400	4,61	1.844,00
14	Bolacha caseira de 1º qualidade, bem assada, com	KG	400	34,00	13.600,00



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 95.594.776/0001-93

Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

	textura macia, sem presença de mofo e partes queimadas. Embalado adequadamente, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com licença sanitária.				
15	Bolo caseiro - poderá ser feito de farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, ou outra farinha que se apresentar adequada e aprovada pelo requisitante. Em sua composição deverá conter adição de outro ingrediente como: laranja, milho, cenoura, fubá e mandioca, conforme época de produção; ainda em sua composição não poderá acrescentar leite e seus derivados. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em embalagens plástica transparente atóxica, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	400	25,00	10.000,00
16	Bolo caseiro especial - Sem açúcar, sem glúten e sem lactose. Não deve conter adoçantes artificiais. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em embalagens plástica transparente atóxica, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	250	39,99	9.997,50
17	Brócolis (500gr) - tamanho médio, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estar em perfeitas condições de conservação.	UND	1000	6,53	6.530,00
18	Caqui chocolate - Fresco, limpo, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	UND	600	9,85	5.910,00
19	Cenoura - Frescas e limpas, tamanho médio a grande.	KG	400	5,22	2.088,00
20	Cookies especiais - sem glúten, sem leite e sem açúcar. Não deve conter adoçantes artificiais. Não poderá apresentar nenhum tipo de cobertura ou recheio e deverá ser embalado em embalagens plástica transparente atóxica, apresentando peso, data de validade conforme determinação da ANVISA. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	400	41,50	16.600,00
21	Couve manteiga (350gr), limpa, coloração própria, aspecto fisiológico adequado.	PCT	700	4,99	3.493,00
22	Couve Flor - Tamanho médio, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estar em perfeitas condições de conservação.	UND	800	7,05	5.640,00
23	Cuca - de 1º qualidade, fresca, bem assada, apresentar textura macia, miolo claro e bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalada adequadamente com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	500	15,75	7.875,00
24	Cheiro Verde (350gr) - limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estar em perfeitas condições de conservação.	MAÇO	800	4,80	3.840,00



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 95.594.776/0001-93

Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

25	Chicória (350gr) - limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estar em perfeitas condições de conservação.	MAÇO	500	4,96	2.480,00
26	Chuchu - apresentar textura firme, estar limpo, cor característica, com boa aparência.	MAÇO	300	4,74	1.422,00
27	Doce de frutas misto - Com textura pastosa, cor característica e uniforme, sem apresentar mofo, bolores e vazamentos. Não deve conter corantes. Embalagens de no mínimo 700 gr - embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância.	PT	200	12,00	2.400,00
28	Espinafre - (350gr) - limpo, coloração própria, aspecto fisiológico adequado.	MAÇO	200	4,99	998,00
29	Esfiha- produzidas de carne bovina moída ou peito de frango, sem pele ou excesso de gorduras. Pesando aproximadamente 40g cada. De 1º qualidade, fresca, bem assada, apresentar textura macia, sem presença de mofo e partes queimadas, embalada adequadamente com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	400	30,00	12.000,00
30	Figo -limpo, firme, com coloração própria, adequado grau de amadurecimento, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estar em perfeitas condições de conservação.	KG	300	41,73	12.519,00
31	Filé de tilápia drenado/ in natura congelado, sem couro/pele, sem espinhas, interfolhada, filés entre 80 a 120 g. Com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes atóxico. Embalagem contendo 1 kg. Com documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, conforme legislação em vigor para o referido ramo de atividade.	KG	500	49,27	24.635,00
32	Laranja Valência/Bahia: Fresca, limpa, tamanho médio, com coloração própria, grau de amadurecimento adequado e livres de danos mecânicos.	KG	2000	6,86	13.720,00
33	Laranja comum/pera: Fresca, limpa, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	1500	5,10	7.650,00
34	Limão Comum - Fresco, limpo, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	250	4,54	1.135,00
35	Limão taiti ou cravo - Fresco, limpo, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	200	4,89	978,00
36	Macarrão - 1º qualidade, embalado adequadamente, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância.	KG	700	15,39	10.773,00
37	Mamão formosa/Criolo- Fresco, limpo, tamanho médio, com coloração própria, livres de danos mecânicos e condições de amadurecimento adequado.	KG	600	7,20	4.320,00
38	Mandioca - Descascadas, congeladas, limpas, cortadas em pedaços médios em torno de 10 a 20 cm. Embalagem de 2 kg. Estabelecimento com laudo da vigilância.	KG	1000	7,64	7.640,00



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 95.594.776/0001-93

Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

39	Manga - de primeira qualidade, limpas, tipo Tommy ou Rosa, com tamanho médio padronizado, frescas, inteiras e sãs. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo (não estarem muito amolecidas, bem como não verdes). Sem parasitos, larvas ou outros animais nos produtos e embalagens. Isentas de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos ou caixas plásticas devidamente higienizadas	KG	600	7,70	4.620,00
40	Maracujá - de primeira, limpos, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, verdoso com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, graúdos e selecionados, com grau de maturação iguais.	KG	250	14,05	3.512,50
41	Massa para mini pizza - massa fina, pré assada, sem bolhas, macia, embalagens polietileno atóxico, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. com diâmetro médio por unidades de 11 a 13 cm.	UND	7000	2,05	14.350,00
42	Melado de Cana - obtido pela concentração de caldo de cana de açúcar; com cor castanha, sabor doce e aspecto líquido; isento de substâncias estranhas; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 271/05 e Alterações Posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administração determinados pela Anvisa. Embalagem de no mínimo 800 g. Embalado com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com laudo da vigilância.	UND	60	15,13	907,80
43	Mel (1kg) - mel abelha, tipo jataí, tipo florada predominante silvestre, prazo validade 2 anos. O produto deve possuir registro no ministério da agricultura e estabelecimento com laudo da vigilância. Embalagens íntegras e datadas de informações necessárias	KG	50	29,98	1.499,00
44	Melancia - limpa em perfeita condição de amadurecimento, sem danos mecânicos.	KG	1000	4,07	4.070,00
45	Melão - limpo em perfeita condição de amadurecimento, sem danos mecânicos.	KG	600	7,21	4.326,00
46	Mexerica/vergamota - Fresca, limpa, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	2000	6,99	13.980,00
47	Milho verde - Espiga de milho sem palha apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Embalados em sacos próprios. Estabelecimento com laudo da vigilância.	KG	2000	9,80	19.600,00
48	Morango in natura- Fresco, limpo, tamanho médio, com coloração própria, livres de danos mecânicos e condições de amadurecimento adequado.	KG	1000	19,08	19.080,00



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 95.594.776/0001-93

Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

49	Ora-pro-nóbis (100 gramas) - folhas verdes, limpas, tamanho médio, com coloração própria, livres de danos mecânicos e condições de apresentação adequada.	PCTE	200	5,33	1.066,00
50	Pão caseiro - de 1º qualidade, fresco, bem assado, apresentar textura macia, miolo claro e bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Em sua composição sem presença de leite e derivados. Estabelecimento com licença sanitária. Poderá ser solicitado em formato grande ou formato de mini caseirinho.	KG	500	12,00	6.000,00
51	Pão caseiro de milho - de 1º qualidade, fresco, bem assado, apresentar textura macia, miolo claro e bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	350	14,00	4.900,00
52	Pão caseiro integral - de 1ª qualidade, fresco, bem assado, apresentar textura macia, bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. O produto deve ser fabricado com presença de farinha de centeio e/ ou farinha integral, e/ou aveia, e/ou quinoa. Sem adição de leite e seus derivados. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	300	10,49	3.147,00
53	Pão enriquecido com legumes e/ou tubérculos (abóbora, cenoura, beterraba, espinafre, batata, batata doce) – mínimo de 100 gr de legumes para cada quilo de pão. de 1º qualidade, fresco, bem assado, apresentar textura macia, miolo claro e bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Em sua composição sem presença de leite e derivados. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	350	12,25	4.287,50
54	Pão especial - sem glúten, sem leite, sem açúcar e sem adição de adoçantes artificiais. de 1º qualidade, fresco, bem assado, apresentar textura macia, miolo claro e bem cozido, sem presença de mofo e partes queimadas, embalagens adequadas, com data de fabricação, validade e informações nutricionais. Em sua composição sem presença de leite e derivados, sem farinha de trigo e sem açúcar ou adoçantes artificiais. Estabelecimento com licença sanitária.	KG	150	13,25	1.987,50
55	Pêssego - Frescos, limpos, tamanho médio, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	KG	700	12,27	8.589,00
56	Pepino - Tamanho médio, limpo, fresco, com coloração própria e sem danos mecânicos.	KG	700	5,65	3.955,00
57	Quiabo - O produto deverá apresentar coloração característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar	KG	200	9,73	1.946,00



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 95.594.776/0001-93
Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

	intacto.				
58	Repolho - Tamanho médio, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e pragas e estar em perfeitas condições de conservação.	KG	1500	4,97	7.455,00
59	Rúcula (350 gr) tamanho médio e selecionada, com coloração própria e livres de danos mecânicos.	MAÇO	1000	4,75	4.750,00
60	Tangerina/ murcott/ ponkan: Fresca, limpa, tamanho médio, com coloração própria, grau de amadurecimento adequado e livres de danos mecânicos.	KG	2000	5,20	10.400,00
61	Tomate - Grupo redondo, tamanho médio, grau de amadurecimento médio e coloração própria.	KG	1000	8,35	8.350,00
62	Uva- Tamanho médio, bem formadas, limpas, frescas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos e estar em perfeitas condições de entrega.	KG	800	12,58	10.064,00
63	Vagem - limpa, com aspecto fisiológico próprio e estar em perfeitas condições de conservação.	KG	400	15,20	6.080,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 285/2023 (Enquadramento dos bens nas categorias de qualidade comum e de luxo).

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, tendo em vista que, o Município ainda não dispõe de um Plano de Contratações Anual (PCA), porém, está previsto nas LOA/2024.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Não foi possível a utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização considerando a descrição dos produtos a serem adquiridos e que se trata de aquisições já realizadas pela Administração, sendo assim, foram utilizados os itens registrados na base de dados do município, assim como, no catálogo de compras do município e, ainda, por se tratar de bem não padronizado. Assim, não obstante o disposto no § 1º do artigo



19 da Lei n. 14.133/2021, que aduz que os órgãos poderão utilizar o catálogo eletrônico de padronização em licitações cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou de maior desconto, apresenta-se a devida justificativa quanto a não utilização do catálogo de padronização nos termos do §2º, do aludido artigo. (art. 9º, § 2º do Decreto Municipal nº 022/2024).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Os materiais deverão, preferencialmente: i) utilizar componentes biodegradáveis e atóxicos em sua produção; ii) serem acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Indicação de marcas ou modelos ([Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

4.2. Na presente contratação não haverá indicação de marca/modelo.

Da vedação de contratação de marca ou produto

4.3. Não haverá vedação de marca/modelo desde que, atendam aos descritivos do objeto.

Da exigência de amostra

4.4. Não haverá exigência de amostra.

Da exigência de carta de solidariedade

4.5. Não será exigida carta de solidariedade

Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.



5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos produtos é de no máximo 07 (sete) dias, podendo ser prorrogado mediante apresentação de justificativa plausível, de acordo com as necessidades das Secretarias.
- 5.2. Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:
- 5.3. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas que evitem contaminações.
 - 5.3.1. Para isso é fundamental o controle da higiene, da temperatura e do tempo de transporte. Os meios de transporte, refrigerados ou não, deverão garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a deterioração do produto.
- 5.4. Os alimentos deverão ser transportados em compartimento exclusivo do veículo, sem contato que substâncias estranhas possam contaminá-los.
- 5.5. Os alimentos deverão ser acondicionados em caixas apropriadas e devidamente higienizadas.
- 5.6. A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessário removível, de forma a evitar danos e/ou contaminação. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- 5.7. O transporte de matéria-prima ou produtos alimentícios crus não deverá ser feito com alimentos prontos para consumo.
- 5.8. Todos os alimentos devem se apresentar dentro dos parâmetros e padrões técnicos estabelecidos pela legislação vigente conforme determinação dos órgãos oficiais competentes.
- 5.9. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:
 - 5.9.1. Escola Municipal do Campo General Olivério situada na Linha Santa Catarina, Santa Lúcia- Pr;
 - 5.9.2. Escola Municipal Santa Lúcia, sito Avenida Américo Mantovani, nº 236, Centro, Santa Lúcia – Pr;
 - 5.9.3. Centro Municipal de Educação Infantil – CMEI Lucia Dias, sito Rua Curitiba, nº 232, Centro, Santa Lúcia – Pr.
- 5.10. Os produtos serão recebidos por servidores responsáveis pelas cozinhas, que deverão conferir qualidade e quantidade e assinar a nota de controle e o termo de aceite. A substituição de produtos ocorrerá apenas em caso de extrema necessidade, desde que os produtos substitutos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e essa necessidade deverá ser atestada pelo nutricionista e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

Garantia, manutenção e assistência técnica

- 5.11. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)



6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Da Gestão

- 6.6. Caberá ao gestor do contrato, a Sr.(a) Sueli Rosana Gonzatti e, nos seus afastamentos e seus impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:
- 6.6.1. coordenar as atividades relacionadas à fiscalização;
 - 6.6.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
 - 6.6.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
 - 6.6.4. coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;
 - 6.6.5. coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do **caput** do art. 20;
 - 6.6.6. elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato;
 - 6.6.7. coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio do(s) fiscal(is);



- 6.6.8. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;
- 6.6.9. analisar a documentação que antecede o pagamento;
- 6.6.10. analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 6.6.11. analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato;
- 6.6.12. realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato referido no art. 26, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e
- 6.6.13. inserir os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);
- 6.6.14. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso.
- 6.6.15. outras atividades compatíveis com a função.

Da Fiscalização

- 6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, o(a) Sr.(a) Pamela Luiza Tonello e Leonardo Mateus Buratti ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 6.8. O fiscal de contrato é o servidor efetivo ou empregado público dos quadros permanentes da Administração Pública designado pela autoridade máxima, ou por quem ela delegar, para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, a entrega dos materiais e a execução das obras e serviços de engenharia.
 - 6.8.1. O fiscal de contrato deve anotar, em registro, próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinará o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
 - 6.8.2. A verificação da adequação do cumprimento do contrato deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Regulamento.
 - 6.8.3. O fiscal de contrato de obras e serviços de engenharia deverá ter formação nas áreas de engenharia ou arquitetura.
 - 6.8.4. prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento e ao acompanhamento de garantias e glosas;
 - 6.8.5. anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 95.594.776/0001-93
Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

6.8.6. emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;

6.8.7. informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.8.8. comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;

6.8.9. fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;

6.8.10. comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;

6.8.11. atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9. Caberá ainda ao fiscal do contrato:

6.9.1. esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;

6.9.2. expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;

6.9.3. proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;

6.9.4. adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, a realização de serviços ou a execução de obras;

6.9.5. conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;

6.9.6. proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada;

6.9.7. determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

6.9.8. exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

6.9.9. determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

6.9.10. receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;



- 6.9.11. dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- 6.9.12. verificar a correta aplicação dos materiais;
- 6.9.13. requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;
- 6.9.14. realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o recebimento provisório do objeto contratado, quando for o caso;
- 6.9.15. propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;

6.10. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

- 6.10.1. [...]

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento Provisório

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações de caráter técnico e administrativo (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Recebimento Definitivo

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento da data da entrega juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 02 (dois) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.



7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º do Decreto nº 297/2023 (Ordem Cronológica de Pagamento).

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

- 7.10.1. o prazo de validade;
- 7.10.2. a data da emissão;
- 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.10.5. o valor a pagar; e
- 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.13. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; **b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público**, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do



contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Decreto nº 297/2023 (Ordem Cronológica de Pagamento).

7.19. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$	$I = \frac{(6 / 100)}{365}$	$I = 0,00016438$
		TX = Percentual da taxa anual
		= 6%

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.24. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. Os contratados serão selecionados por meio da realização de procedimento de credenciamento, considerando o disposto no §1º do artigo 14 da Lei Federal nº 11.947/2009 c/c artigos 24, I, e 30, §1º, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais aplicáveis, e será subsidiado pela Lei nº 14.133/2021.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação do Fornecedor

8.4. Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, artigo 36.

ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL (não organizado em grupo).

8.5. O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01 os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física do agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura do agricultor participante;
- IV – Declaração de Recebimento do Edital de Credenciamento e seus anexos, bem como todas as informações necessárias e que possibilitem a entrega da documentação e proposta.
- V - A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso;
- VI - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

ENVELOPE Nº 001 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL

8.6. O Grupo Informal deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

- I - A prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- II - O extrato da DAP Física de cada agricultor familiar participante, emitido nos últimos 60 dias;
- III - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar com assinatura de todos os agricultores participantes;
- IV – Declaração de Recebimento do Edital de Credenciamento e seus anexos, bem como todas as informações necessárias e que possibilitem a entrega da documentação e proposta. (ANEXO II)



V - A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em lei específica, quando for o caso; (ANEXO III)

VI - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda. (ANEXO IV)

ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL

8.7. O Grupo Formal (detentores de DAP Jurídica) deverá apresentar no Envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

I - A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;

II - O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;

III - Prova de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;;

IV - As cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada no órgão competente;

V - O Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar;

VI - A declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados;

VII - A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados.

VIII - A prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso.

ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

8.8. No Envelope nº 02 os Fornecedores Individuais, Grupos Informais ou Grupos Formais deverão apresentar o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar conforme modelo disposto no **Anexo I** deste edital.

8.9. A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em Ata após o término do prazo de apresentação dos projetos. O resultado da seleção será publicado em 03 (Três) dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 05 (Cinco) dias o(s) selecionado(s) será (ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).

8.10. O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 25 da Resolução.

8.11. Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ E DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

8.12. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 03 (Três) dias úteis, conforme análise da Comissão Julgadora.



Declarações (apresentadas na proposta e na forma do Anexo V do edital)

8.13. que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

8.14. que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos e de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da proposta e dos documentos, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação;

8.15. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

8.16. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

8.17. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

8.18. que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n. 14.133/2021, em especial: i) Não mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau; ii) que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

8.19. Se enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, cumprindo os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

8.20. O pleno atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

8.21. Que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 406.409,50 (Quatrocentos e seis mil, quatrocentos e nove reais e cinquenta centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela acima] OU [em anexo].

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.



MUNICÍPIO DE SANTA LÚCIA
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 95.594.776/0001-93
Avenida do Rosário, 228 Fone 45 3288-1144 CEP 85795-000 Santa Lúcia – Pr.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 0002;
- II) Fonte de Recursos: 000, 1042;
- III) Programa de Trabalho: 0006;
- IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.32.05.00;
- V) Plano Interno: 1070, 1080, 1760, 1820 e 1830;

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. CLASSIFICAÇÃO DO TR NOS TERMOS DA LEI 12.527/2011.

11.1. Não há necessidade de classificação deste Termo de Referência nos termos da Lei 12.527/2011.

Santa Lúcia-Pr., 06 de setembro de 2024.

LEONARDO MATEUS BURATTI
Matrícula: 1112-1
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

PAMELA LUIZA TONELLO
Matrícula: 1088-1
ENFERMEIRA

SANDRA MARA DALEK
Matrícula: 617-1
AGENTE DE PLANEJAMENTO