

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

EDITAL DE RETIFICAÇÃO DA CHAMADA PÚBLICA Nº 001/2023

O Município de Planalto, pessoa jurídica de direito público, com sede à Praca São Francisco de Assis, n.º 1583, CEP: 85.750-000, Centro, Município de Planalto, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob n.º 76.460.526/0001-16, representado neste ato pelo Prefeito Municipal, o Senhor Luiz Carlos Boni, no uso de suas prerrogativas legais e considerando o disposto no art. 21, da Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE no Município de Planalto, durante o período de 12 meses, mediante processo de chamamento público, com sessão de abertura dos envelopes em ato público no dia 28/02/2023, às 14h00min (quatorze horas), na sala de licitações, sito a Praça São Francisco de Assis, 1583, centro, neste município de Planalto, estado do Paraná, onde será conduzida pela comissão permanente de licitações, nomeada pela portaria 004/2023 de 03/01/2023, com finalidade de apresentar Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e habilitação dos fornecedores. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para habilitação e Projeto de Venda no período de 25/01/2023 a 28/02/2023, às 14h (quatorze horas), na sede do Município de Planalto, sala de licitações, localizada na Praça São Francisco de Assis, 1583, centro, neste município de Planalto. Os agricultores familiares, poderão contar com o auxílio da Entidade Articuladora, conforme Art. 28 da Resolução FNDE nº 26 de 17/06/2013. As Entidades Articuladoras são definidas pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário – MDA.

1. EMBASAMENTO LEGAL

O presente chamamento público tem como base a Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução N° 06/2020 FNDE.

2. DO OBJETO

2.1- O objeto da presente Chamada Pública é a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nas escolas municipais, centros municipais de educação infantil e escola de ensino especial, conforme especificações dos gêneros alimentícios abaixo:

| ITEM | DESCRIÇÃO DO PRODUTO | UN | QUANT | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
|------|----------------------------------|----|-------|----------------|----------------|
| 1. | Alface Descrição Detalhada: Deve | Un | 3000 | 3,25 | 9750,00 |



CNPJ: 76.460.526/0001-16
Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| | apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades. Cultivo convencional, não hidropônico. | | | | |
|----|--|------|-----|-------|---------|
| 2. | Agrião Descrição Detalhada: De primeira qualidade, folhas verdes de cor viva, frescas, tenras, limpas, livres de danos, manchas escuras ou viscosas. As bordas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente (maço 400g). Cultivo convencional, não hidropônico. | MAÇO | 350 | 3,25 | 1137,50 |
| 3. | Acelga Descrição Detalhada: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalada em pacotes transparente atóxicos, não reciclável, resistente e flexível. Cultivo convencional, não hidropônico. | KG | 700 | 4,81 | 3367,00 |
| 4. | Alho Descrição Detalhada: Devem apresentar bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração | KG | 40 | 20,35 | 814,00 |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| | uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos atóxicos. Cultivo convencional, não hidropônico. | | | | |
|----|---|----|-----|------|---------|
| 5. | Abobrinha verde Descrição Detalhada: de boa qualidade, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, resistente e não reciclável. Cultivo convencional, não hidropônico. | KG | 500 | 3,55 | 1775,00 |
| 6. | Abóbora madura, tipo cabotia Descrição Detalhada: Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, resistente e não reciclável. Cultivo convencional, não hidropônico. | KG | 400 | 3,92 | 1568,00 |
| 7. | Abóbora moranga Descrição Detalhada: Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. Cultivo convencional, não hidropônico. | KG | 400 | 3,49 | 1396,00 |

MUNICÍPIO DE PLANALTO CNPJ: 76.460.526/0001-16

CNPJ: 76.460.526/0001-16
Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| 8. | I , | KG | 1.500 | 2.96 | 4440.00 |
|----|---|----|-------|------|---------|
| 8. | Batata doce Descrição Detalhada: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente à casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar | KG | 1.500 | 2,96 | 4440,00 |
| | acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. | | | | |
| 9. | Beterraba Descrição Detalhada: Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado pela Secretaria Municipal de Educação, entregar o produto com as folhas, sem danos no manuseio físicos, mecânicos causados por doenças ou insetos. | KG | 1000 | 2,74 | 2740,00 |

MUNICÍPIO DE PLANALTO CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| 10. | Brócolis | Unid | 600 | 3,99 | 2394,00 |
|-----|---|------|-----|------|----------|
| | Descrição Detalhada: De 1ª | | | | |
| | qualidade - in natura, em formato | | | | |
| | de buquê, apresentando grau de | | | | |
| | evolução completo do tamanho, | | | | |
| | aroma e cor própria, grau de | | | | |
| | maturação tal que lhe permita | | | | |
| | suportar a manipulação, o | | | | |
| | transporte e a conservação em | | | | |
| | condições adequadas para o | | | | |
| | consumo. Deve ser isento de | | | | |
| | matéria terrosa, parasitas e | | | | |
| | detritos animais. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | aproximado de 500 g. | | | | |
| | Quando solicitado pela Secretaria | | | | |
| | Municipal de Educação, entregar | | | | |
| | o produto com as folhas, sem | | | | |
| | danos no manuseio físicos, | | | | |
| | mecânicos causados por | | | | |
| 4.4 | doenças ou insetos. | 140 | 500 | 0.00 | 1 100 00 |
| 11. | Cenoura | KG | 500 | 2,98 | 1490,00 |
| | | | | | |
| | Descrição Detalhada: | | | | |
| | Características técnicas: | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado pela Secretaria Municipal de | | | | |
| | Características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Cultivo convencional, não hidropônico. Quando solicitado | | | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | manuseio físicos, mecânicos e causados por doenças ou | | | | |
|-----|--|------|-----|------|---------|
| | insetos. | | | | |
| 12. | Cebolinha verde em maço de 300g Descrição Detalhada: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos, não reciclado. Cultivo convencional, não hidropônico. | MAÇO | 600 | 2,61 | 1566,00 |
| 13. | Chuchu verde claro, verde escuro ou branco Descrição Detalhada: Devem apresentar as características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, sem brotos, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico. Cultivo convencional, não hidropônico. | KG | 300 | 2,69 | 807,00 |
| 14. | Couve manteiga Descrição Detalhada: limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente. Maço de 500g. Cultivo convencional, não hidropônico. | MAÇO | 600 | 3,45 | 2070,00 |

MUNICÍPIO DE PLANALTO CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| 1 15 | A 21 | | | 0.00 | 0=00 00 |
|------|---|------|------|------|---------|
| 15. | Couve flor | Unid | 700 | 3,99 | 2793,00 |
| | Descrição Detalhada: Ótima | | | | |
| | qualidade, sem defeitos, intactas, | | | | |
| | firmes e bem desenvolvidas. | | | | |
| | Redonda, com talos firmes, | | | | |
| | cabeça compacta, fechada, de | | | | |
| | - | | | | |
| | cor branca ou creme, sem | | | | |
| | manchas escuras ou picadas de | | | | |
| | insetos. Se estiver envolvida | | | | |
| | pelas folhas, estas devem estar | | | | |
| | verdes e sem sinais de estarem | | | | |
| | murcha. O produto deve ser | | | | |
| | embalado em sacos resistentes | | | | |
| | de material atóxico. | | | | |
| | Cultivo convencional, não | | | | |
| | • | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| | Cada unidade com peso | | | | |
| | aproximado de 500 g. | | | | |
| | Quando solicitado pela Secretaria | | | | |
| | Municipal de Educação, entregar | | | | |
| | o produto com as folhas, sem | | | | |
| | danos no manuseio físicos e | | | | |
| | mecânicos, causados por | | | | |
| | doenças ou insetos. | | | | |
| 16. | Laranja | KG | 2000 | 2,59 | 5180,00 |
| 10. | Descrição Detalhada: Devem | NO | 2000 | 2,59 | 3100,00 |
| | • | | | | |
| | apresentar características da | | | | |
| | | | | | |
| | variedade bem definida, estarem | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem | | | | |
| | | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo | | | | |
| | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. | | | | |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |
| 17. | desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em prefeitas condições de conservação e maturação. Acondicionadas em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes e/ou sacolas tipo rede. Limão rosa Descrição Detalhada: sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | KG | 50 | 2,92 | 146,00 |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br |
|-------------------------------------|
| Praça São Francisco de Assis, 1583 |
| 85750-000 PLANALTO - PAŔANÁ |
| |

| 18. | Vidos juitos por un Vitantio meltor/ Limão Taiti | KG | 50 | 4,50 | 225,00 |
|-----|--|-----|-------|--------------------|---------|
| 10. | Descrição Detalhada: sem | 1.0 | 00 | 4,00 | 220,00 |
| | manchas, com cor, odor e sabor | | | | |
| | característicos, sem danos físicos | | | | |
| | | | | | |
| | e mecânicos oriundos do | | | | |
| | manuseio e transporte. | | | | |
| | Acondicionado em saco plástico | | | | |
| | atóxico, transparente e | | | | |
| | resistente. Livre de sujidades. | | | | |
| 19. | Mandioca, descascada e | KG | 2.000 | 4,45 | 8900,00 |
| | embalada | | | | |
| | Descrição Detalhada: Deve | | | | |
| | apresentar características do | | | | |
| | cultivar bem definidas, estar | | | | |
| | fisiologicamente desenvolvidas, | | | | |
| | bem formadas, com coloração | | | | |
| | própria, livre de danos | | | | |
| | mecânicos, fisiológicos, pragas e | | | | |
| | doenças, estar em perfeita | | | | |
| | condições de conservação e | | | | |
| | , | | | | |
| | • | | | | |
| | descascado, lavado e congelado. | | | | |
| | Embalados em sacos plásticos | | | | |
| | atóxicos, transparente e | | | | |
| | resistentes de 1kg. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 20. | Melancia | KG | 900 | 1,59 | 1431,00 |
| | Descrição Detalhada: | | | | |
| | Características técnicas: Devem | | | | |
| | apresentar características | | | | |
| | próprias do cultivar bem | | | | |
| | definidas, bem formadas, limpas, | | | | |
| | com coloração própria, livre de | | | | |
| | danos mecânicos, pragas, | | | | |
| | doenças e estarem em perfeitas | | | | |
| | condições de conservação e | | | | |
| | maturação. Embalagem: Sem | | | | |
| | necessidade de embalagens. | | | | |
| 21. | Milho verde, não transgênico e | KG | 1200 | 3,99 | 4788,00 |
| | com no máximo 3 palhas | | | - , - - | |
| | Descrição Detalhada: Espiga de | | | | |
| | milho com grãos bem | | | | |
| | desenvolvidos e novos, macios e | | | | |
| | leitosos apresentando no máximo | | | | |
| | 3 palhas e isento de danos | | | | |
| | • | | | | |
| | físicos, mecânicos oriundos do | | | | |
| | manuseio e transporte. Livre de | | | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | Vodos juntos por um Planatto methor! | 0001 2711 | IALIO IAI | ., ., ., . | |
|-----|---|-----------|-----------|------------|----------|
| | sujidades e pragas. De colheita | | | | |
| | recente. Acondicionado em saco | | | | |
| | plástico, atóxico, transparente e | | | | |
| | resistente. Cultivo | | | | |
| | | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 22. | Morango congelado | KG | 1000 | 14,95 | 14950,00 |
| | Descrição Detalhada: | | | | |
| | Apresentando grau médio de | | | | |
| | maturação, deve estar | | | | |
| | higienizado e isento de doenças, | | | | |
| | , , | | | | |
| | congelado no momento da | | | | |
| | entrega. Acondicionado em | | | | |
| | embalagem de 1 kg. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 23. | Morango <i>in natura</i> | KG | 1200 | 19,09 | 22908,00 |
| | Descrição Detalhada: 1ª | | | | |
| | qualidade, fresco, com aspecto, | | | | |
| | cor (uniforme), cheiro e sabor | | | | |
| | , | | | | |
| | 1 1 7 | | | | |
| | amadurecimento adequado para | | | | |
| | consumo, polpa firme e intacta, | | | | |
| | sem danos físicos oriundos do | | | | |
| | manuseio e transporte. Consumo | | | | |
| | imediato, livre de resíduos de | | | | |
| | fertilizantes de sujidades e isento | | | | |
| | do ataque de pragas e/ou | | | | |
| | | | | | |
| | doenças. Acondicionado em | | | | |
| | embalagem de 1 kg. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 24. | Pepino comum ou japonês | KG | 400 | 3,38 | 1352,00 |
| | Descrição Detalhada: limpo, de | | | | |
| | boa qualidade, sem defeitos, | | | | |
| | aroma e sabor característico da | | | | |
| | variedade, cor e tamanho | | | | |
| | uniformes. Sem lesões de origem | | | | |
| | • | | | | |
| | física, mecânica, perfurações, | | | | |
| | livres de danos mecânicos, | | | | |
| | fisiológicos, pragas, doenças e | | | | |
| | cortes. De colheita recente. | | | | |
| | Acondicionado em saco plástico | | | | |
| | atóxico, transparente e | | | | |
| | resistente, não reciclável. Isento | | | | |
| | | | | | |
| | • | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | Todos juntos por um Planatto methor! | | TALIO IAI | | T |
|-----|--------------------------------------|------|-----------|-------|----------|
| 25. | <u>"POLPA DE FRUTA</u> | KG | 800 | 14,60 | 11680,00 |
| | Descrição Detalhada: Polpa | | | | |
| | <u>de frutas para suco, sabor</u> | | | | |
| | uva, embalagem contendo | | | | |
| | 1kg. | | | | |
| | 11 | | | | |
| 26. | | MAÇO | 300 | 3,25 | 975,00 |
| | Descrição Detalhada: Rúcula | 3 - | | - ,—- | - , |
| | com folhas limpas, de boa | | | | |
| | qualidade, sem defeitos, verdes, | | | | |
| | sem traços de deterioração, | | | | |
| | intactas e firmes. Livre de | | | | |
| | sujidades e doenças. | | | | |
| | Acondicionada em saco de | | | | |
| | polietileno atóxico, resistente, | | | | |
| | transparente, não reciclado. | | | | |
| | • | | | | |
| | Maço de 400 g. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| 07 | hidropônico. | VC. | 1 000 | 0.00 | 1700.00 |
| 27. | • | KG | 1.800 | 0,99 | 1782,00 |
| | Descrição Detalhada: Com | | | | |
| | tamanho médio, pesando entre | | | | |
| | 1.200 e 2.200kg a unidade. | | | | |
| | Otima qualidade, sem defeitos, | | | | |
| | com folhas verdes sem traços de | | | | |
| | descoloração turgescente, | | | | |
| | intactas, firmes e bem | | | | |
| | desenvolvidas. Deverão | | | | |
| | apresentar colorações e | | | | |
| | tamanhos uniformes e típicas da | | | | |
| | variedade. Não serão permitidos | | | | |
| | defeitos nas verduras que afetem | | | | |
| | a sua formação e a sua | | | | |
| | aparência, estar livre de | | | | |
| | enfermidades e insetos, sem | | | | |
| | folhas envelhecidas. Não estar | | | | |
| | danificada por qualquer lesão de | | | | |
| | origem física ou mecânica que | | | | |
| | afete a aparência. O produto | | | | |
| | deverá estar acondicionado em | | | | |
| | embalagem plástica, flexível, | | | | |
| | atóxica, resistente e | | | | |
| | transparente. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 28. | Salsinha em maço de 250g | MAÇO | 500 | 3,25 | 1625,00 |
| | Descrição Detalhada: Deve | | | -, | , |
| | apresentar as características do | | | | |
| | Sp. 111 30 Caracteriolicae de | l . | j l | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| | Totas juntas per um Planato mulhor! | | | | |
|-----|-------------------------------------|----|--------------|-------|----------|
| | cultivar bem definidas, estar | | | | |
| | fisiologicamente desenvolvidas, | | | | |
| | bem formadas, limpas, com | | | | |
| | coloração própria, livre de danos | | | | |
| | mecânicos, fisiológicos, pragas, | | | | |
| | doenças e estar em perfeitas | | | | |
| | condições de conservação e | | | | |
| | maturação. Embalados em sacos | | | | |
| | plásticos, resistentes, atóxicos, | | | | |
| | não reciclado. Cultivo | | | | |
| | convencional, não | | | | |
| | hidropônico. | | | | |
| 29. | Tangerina Poncã | KG | 1.600 | 3,21 | 5136,00 |
| | Descrição Detalhada: De 1ª | | | | |
| | qualidade - in natura, com casca | | | | |
| | firme, lustrosa e sem manchas | | | | |
| | escuras, sem lesões de origem | | | | |
| | física, perfurações e cortes | | | | |
| | oriundos do manuseio e | | | | |
| | transporte, a conservação em | | | | |
| | condições adequadas para o | | | | |
| | consumo e que aguente até 5 | | | | |
| | dias antes do consumo. Deve ser | | | | |
| | isenta de matéria terrosa, | | | | |
| | parasitos e detritos animais. | | | | |
| 30. | Tomate | KG | 1800 | 4,36 | 7848,00 |
| | Descrição Detalhada: redondo, | | | | |
| | maduro, classe média ou grande. | | | | |
| | Deve apresentar as | | | | |
| | características do cultivar bem | | | | |
| | definidas, estar desenvolvido, | | | | |
| | bem formado, limpo, com | | | | |
| | coloração própria livres de danos | | | | |
| | mecânicos, pragas e doenças. | | | | |
| | Estar em perfeitas condições de | | | | |
| | conservação e maturação, livre | | | | |
| | de umidade externa anormal. De | | | | |
| | colheita recente. Embalados em | | | | |
| | sacos plásticos, resistentes, | | | | |
| | atóxicos. Cultivo convencional, | | | | |
| | não hidropônico. | | | | |
| 31. | "AGNOLINE CASEIRO | KG | 500 | 29,97 | 14985,00 |
| | Descrição Detalhada: | | - | | , |
| | Produto com recheio de carne de | | | | |
| | frango ou de carne bovina. | | | | |
| | Congelado, acondicionado em | | | | |
| | embalagem plástica atóxica | | | | |
| | | | | | |
| | transparente. No rótulo da | | | | l l |

MUNICÍPIO DE PLANALTO CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| | Nodos juntos por um Planatto methor! | | 1 | 1 | , |
|-----|--------------------------------------|----|-----|-------|----------|
| | embalagem deverão estar | | | | |
| | impressas informações da | | | | |
| | identificação completa do | | | | |
| | produto, inclusive data de | | | | |
| | fabricação e validade. Deverá vir | | | | |
| | - | | | | |
| | embalada em pcts de 1 kg. | | | | |
| | Apresentar licença sanitária do | | | | |
| | estabelecimento. | | | | |
| | <u>"</u> | | | | |
| 32. | Bolacha caseira. | KG | 800 | 19,99 | 15992,00 |
| | Descrição Detalhada: doce o | | | | |
| | suficiente, fabricada com | | | | |
| | matérias-primas de 1ª qualidade, | | | | |
| | respeitando as boas práticas de | | | | |
| | fabricação. Com características | | | | |
| | | | | | |
| | sensoriais presentes (sem sinais | | | | |
| | de queimadura, leve, | | | | |
| | homogênea, não aderente aos | | | | |
| | dedos ao ser comprimida e não | | | | |
| | apresentar grumos duros e | | | | |
| | pontos negros), com textura | | | | |
| | macia e aroma próprio. Isenta de | | | | |
| | sujidades, insetos e bolor. | | | | |
| | Embaladas em plástico | | | | |
| | transparente, integro, | | | | |
| | descartável, atóxico, | | | | |
| | , | | | | |
| | corretamente fechado. Rotulado | | | | |
| | conforme legislação vigente. | | | | |
| | Dentro do prazo de validade com | | | | |
| | no mínimo 7 dias. Pacotes de 1 | | | | |
| | kg. | | | | |
| | Apresentar licença sanitária do | | | | |
| | estabelecimento. | | | | |
| 33. | Bolacha de milho | KG | 700 | 19,99 | 13993,00 |
| | Descrição Detalhada: doce o | | | , | |
| | suficiente, fabricada com | | | | |
| | matérias-primas de 1ª qualidade, | | | | |
| | · | | | | |
| | respeitando as boas práticas de | | | | |
| | fabricação. Com características | | | | |
| | sensoriais presentes (sem sinais | | | | |
| | de queimadura, leve, | | | | |
| | homogênea, não aderente aos | | | | |
| | dedos ao ser comprimida e não | | | | |
| | apresentar grumos duros e | | | | |
| | pontos negros), com textura | | | | |
| | macia e aroma próprio. Isenta de | | | | |
| | | | | | |
| | • | | | | |
| | Embaladas em plástico | | | | |

MUNICÍPIO DE PLANALTO CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

| | Hodos juntos por um Hanatto methor! | 0001 2711 | TALIO IAI | ., ., ., . | |
|-----|---|-----------|-----------|------------|----------|
| | transparente, íntegro, | | | | |
| | descartável, atóxico, | | | | |
| | corretamente fechado. Rotulado | | | | |
| | conforme legislação vigente. | | | | |
| | Dentro do prazo de validade com | | | | |
| | no mínimo 7 dias. Pacotes de 1 | | | | |
| | | | | | |
| | kg. | | | | |
| | Apresentar licença sanitária do | | | | |
| | estabelecimento. | | | | |
| 34. | Cuca caseira simples. | UN | 1800 | 8,98 | 16164,00 |
| | Descrição Detalhada: Sem | | | | |
| | recheio. Ingredientes: farinha de | | | | |
| | trigo, açúcar, ovos, gordura | | | | |
| | vegetal, gordura animal, fermento | | | | |
| | | | | | |
| | químico, sal e canela em pó. | | | | |
| | CONTÉM GLÚTEN. | | | | |
| | Acondicionada em saco de | | | | |
| | polietileno rotulado com etiqueta | | | | |
| | adesiva indicando composição do | | | | |
| | produto, tabela nutricional e | | | | |
| | datas de fabricação e validade. | | | | |
| | Isenta de mofo, odores estranhos | | | | |
| | e de substâncias nocivas. Peso | | | | |
| | | | | | |
| | neto unitário: 600g (aprox. 20 | | | | |
| | fatias). Validade mínima: 05 dias | | | | |
| | da data de entrega. Apresentar | | | | |
| | licença sanitária do | | | | |
| | estabelecimento. | | | | |
| 35. | Cuca caseira sem lactose. | UN | 300 | 16,49 | 4947,00 |
| | Descrição Detalhada: Sem | | | | |
| | recheio, sem leite. Ingredientes: | | | | |
| | farinha de trigo, açúcar, ovos, | | | | |
| | gordura vegetal, gordura animal, | | | | |
| | fermento químico, sal e canela | | | | |
| | • , , , | | | | |
| | em pó. CONTÉM GLÚTEN . | | | | |
| | Acondicionada em saco de | | | | |
| | polietileno rotulado com etiqueta | | | | |
| | adesiva indicando composição do | | | | |
| | produto, tabela nutricional e | | | | |
| | datas de fabricação e validade. | | | | |
| | Isenta de mofo, odores estranhos | | | | |
| | e de substâncias nocivas. Peso | | | | |
| | neto unitário: 600g (aprox. 20 | | | | |
| | fatias). Validade mínima: 05 dias | | | | |
| | , | | | | |
| | da data de entrega. Apresentar | | | | |
| | <u>licença</u> <u>sanitária</u> <u>do</u> | | | | |
| | estabelecimento. | | | | |
| 36. | Macarrão caseiro | KG | 800 | 13,63 | 10904,00 |
| 1 | | | | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | Tipo parafuso/espaguete/farfalle Descrição congelado – embalagem de 1 kg. | | | | |
|-----|---|----|------|-------|----------|
| | Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 37. | | KG | 800 | 15,90 | 12720,00 |
| 38. | Nhoque de batata Descrição Detalhada - congelado – embalagem de 1 kg. Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | kg | 500 | 16,50 | 8250,00 |
| 39. | Pão caseiro | UN | 1000 | 7,98 | 7980,00 |
| | Descrição Detalhada: de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 50% de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Peso médio de 600g, Acondicionada em saco de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Isenta de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. | | | | |
| | Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 40. | Pão caseiro integral | UN | 1200 | 10,97 | 13164,00 |
| | Descrição Detalhada: de superfície macia, miolo resistente, não quebradiço, produzido a base de 100% de farinha de integral (devendo ser utilizado como ingrediente açúcar mascavo). Peso médio de 600g. Acondicionada em saco de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. | | | | |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | Isenta de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. | | | | |
|-----|--|----|-------|-------|----------|
| | Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 41. | Pão de milho | UN | 1000 | 9,98 | 9980,00 |
| | Descrição Detalhada: com consistência firme, miolo resistente e não quebradiço, tendo como base a farinha de milho Produzido a partir de matéria prima de qualidade, livre de contaminação, peso médio de 600g. Acondicionada em saco de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Isenta de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. (Não pode ser pão misturado). | | | | |
| | Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 42. | Pão caseiro de beterraba/ cenoura Descrição Detalhada: Pão caseiro de cenoura. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. Não deverá estar amassado. Cada unidade deverá pesar em torno de 600 g. Acondicionada em saco de polietileno rotulado com etiqueta adesiva indicando composição do produto, tabela nutricional e datas de fabricação e validade. Isenta de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | UN | 1.000 | 10,97 | 10970,00 |
| 43. | Açúcar mascavo Descrição Detalhada: açúcar mascavo, 1ª qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em | KG | 450 | 12,21 | 5494,50 |
| | embalagem plástica transparente | | | | 15 |



Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101 E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

| | rough may por une ramano menor. | | | | |
|-----|---|----|-----|-------|---------|
| | de 1 kg. <u>Apresentar licença</u> | | | | |
| | sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 44. | Açúcar Mascavo com Cacau açúcar mascavo orgânico com cacau em pó. Embalagem de 1 kg. A embalagem deverá conter | kg | 250 | 19,96 | 4990,00 |
| | externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e atender as | | | | |
| | especificações técnicas. O produto devera apresentar validade mínima de 06 meses a | | | | |
| | partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 45. | Doce de fruta | KG | 500 | 13,99 | 6995,00 |
| | Pescrição Detalhada: com frutas, açúcar, cravo, canela em rama, estabilizante e acidulante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Pote plástico de polipropileno de 200g a 800g podendo ser do tipo geleia, pasta ou cremoso. Apresentar licença sanitária do estabelecimento. | | | | |
| 46. | Mel de abelha Descrição Detalhada: Puro, sem conservantes, cor e sabor característicos. Não pode ter presença de mofos, bolores. Entregue em potes de 0,500g a 2 kg aproximadamente. Deve ser bem lacrado. O veículo com carroceria de transporte fechado, devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene. Não é permitido transportar alimentos com pessoas e animais (a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos). O transporte, a carga e a descarga devem garantir a integridade e a qualidade do | KG | 250 | 26,50 | 6625,00 |



CNPJ: 76.460.526/0001-16
Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br Praça São Francisco de Assis, 1583 85750-000 PLANALTO - PARANÁ

| | Nodos juntos por um Planatto melhor! | | | | , |
|-----|--|----|-----|-------|---------|
| | produto e impedir a contaminação e a deterioração do produto. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente nas esferas municipal ou estadual conforme necessite o produto. Entrega conforme cronograma enviado pela coordenação da alimentação escolar. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/ DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem transparente, atóxica. | | | | |
| 47. | Melado Descrição Detalhada: melado extraído da cana de açúcar, primeira qualidade. Embalagem: deve estar intacta, 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Data de fabricação: máximo 45 dias. | kg | 600 | 13,89 | 8334,00 |

^{*} Preço de aquisição é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar.

3 - FONTES DE RECURSO

3.1 - As despesas com a execução deste edital correrão a conta de recursos livres e da receita do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e estão previstas na seguinte dotação orçamentária:

| Conta da | Grupo da | Funcional Programática | Fonte c | de |
|----------|-----------|---|---------|----|
| despesa | fonte | | Recurso | |
| 1400 | Exercício | 07.122.12.361.1201.2039.3.3.90.32.00.00 | 02042 | |

4. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

Os Fornecedores da Agricultura Familiar poderão comercializar sua produção agrícola na forma de Fornecedores Individuais, Grupos Informais e Grupos Formais, de acordo com o Art. 27 da Resolução FNDE nº 06/2020.





CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

4.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL PESSOA FÍSICA (não organizado em grupo).

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 a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso: e
- V a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produção própria, relacionada no projeto de venda.
- VI Para os produtos de Origem animal: Comprovação de registro no órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF).
- VII Para os produtos de Origem animal: Alvará Sanitário do estabelecimento.

4.2. ENVELOPE Nº 01 - HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL PESSOA FÍSICA

- 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 a prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso; e
- V a declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda.
- VI Para os produtos de Origem animal: Comprovação de registro no órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF).
- VII Para os produtos de Origem animal: Alvará Sanitário do estabelecimento.

4.3. ENVELOPE № 01 – HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL PESSOA JURÍDICA

- O Grupo Formal 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;



CNPJ: 76.460.526/0001-16
Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101
E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583 85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- III a 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;
- IV- Para os produtos de Origem animal: Comprovação de registro no órgão competente (SIM, CISPOA ou SIF).
- X Para os produtos de Origem animal: Alvará Sanitário do estabelecimento.

5. ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA

- 5.1. 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 da Resolução FNDE n.º 06/2020
- 5.2. 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 05 dias após o prazo da publicação da relação dos proponentes e no prazo de 10 dias o(s) selecionado(s) será(ão) convocado(s) para assinatura do(s) contrato(s).
- 5.3 O(s) projeto(s) de venda a ser (em) contratado(s) será(ão) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 34 da Resolução.
- 5.4. 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.
- 5.5. Na ausência ou desconformidade de qualquer desses documentos constatada na abertura dos envelopes poderá ser concedido abertura de prazo para sua regularização de até 05 dias, conforme análise da Comissão Julgadora.

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

- 6.1. Para seleção, em sessão pública a ser realizada no dia **28/02/2023 às 14h** (**quatorze horas**) os projetos de venda habilitadas serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do estado, e grupo de propostas do País.
- 6.2. Entre os grupos de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:



CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- I o grupo de projetos de **fornecedores locais** terá prioridade sobre os demais grupos.
- II o grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do estado e do País.
- III o grupo de projetos do estado terá prioridade sobre o do País.
- 6.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:
- I os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;
- II os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;
- III os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores de Declaração de Aptidão ao PRONAF DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física); Caso a EEx. não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados nos itens 5.1 e 5.2.
- 6.4. No caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.
- 6.5. Em caso de persistir o empate, será realizado sorteio ou, em havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

7. LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 7.1 Os gêneros alimentícios, objetos deste Termo de Referência, foram previstos para o atendimento do cardápio da Alimentação Escolar nas modalidades: Educação Infantil, Ensino Fundamental e Educação Especial, no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato.
- 7.2 Os produtos a serem entregues serão baseados na solicitação da nutricionista responsável e Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, que será conforme cronograma e cardápio. As entregas acontecerão sempre com dia e local pré-definido, com horário agendado, nos seguintes endereços abaixo, conforme solicitado no pedido de entrega:

CMEI's

Centro Municipal de Educação Infantil Estação do Aprender – Rua Abílio Rambo, N°249, Bairro Nossa Senhora Aparecida, Município de Planalto, Estado do Paraná;





CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Centro Municipal de Educação Infantil Marco Antônio Schiavo - Avenida Rio Grande do Sul, N°214, Bairro João Zacco Paraná, Município de Planalto, Estado do Paraná.

ESCOLAS

Escola de Educação Especial Joaquina de Vedruna - APAE, Rua Balduino Menegazzi, N° 275, Centro, Município de Planalto, Estado do Paraná;

Escola Municipal Professor Láudio Afonso Heinen, Rua Paraná N°1450, Centro, Município de Planalto, Estado do Paraná;

Escola Municipal Professor Láudio Afonso Heinen, Rua Paraná N°1525, Centro, Município de Planalto, Estado do Paraná;

Escola Municipal Professora Solange Bueno da Silva, Rua Paraná, N°10, Bairro João Zacco Paraná, Município de Planalto, Estado do Paraná;

Na Secretaria Municipal de Educação de Planalto situado a Rua Paraná, nº 1571, Centro, Município de Planalto, Estado do Paraná, aqueles itens destinados para as escolas situadas nos distritos do município.

Não respeitando dia e horário especificado no pedido a responsabilidade de entrega passa a ser do contratado.

- 7.3 A distribuição dos gêneros alimentícios às Unidades de Ensino Municipais não serão efetuadas mediante a ocorrência de resultado que comprometa a sua qualidade, até que as pendências existentes sejam sanadas.
- 7.4 Todos os itens descritos no edital de Chamada Pública, antes da distribuição às Unidades de Ensino, serão submetidos à análise dos servidores responsáveis pelo recebimento. Caso seja constatada alguma disfunção quanto à qualidade do gênero alimentício, será obrigação do produtor recolher e substituir todo o produto condenado.
- 7.4.1 O produto substituído será novamente submetido à análise. Neste caso, a repetição de resultado condenatório implicará no cancelamento do contrato.
- 7.4.2 As despesas decorrentes de problemas relativos ao comprometimento da qualidade do produto, dentro do prazo de validade, ficarão por conta do fornecedor individual, da cooperativa e/ou associação fornecedora que deverá recolher e substituir os produtos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação, no prazo de 05(cinco) dias úteis, a partir da data do recebimento da solicitação emitida pela referida secretaria.

8. PAGAMENTO

O pagamento será realizado até o 15° dia útil após a última entrega do mês, através de transferência bancária, mediante apresentação de documento fiscal



CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

correspondente ao fornecimento efetuado, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 - A vigência do contrato será de doze (12) meses, contados da assinatura do contrato.

10 - DA RESCISÃO

- **10.1 -** Ocorrendo motivo que justifique, atendido em especial o interesse do CONTRATANTE, o presente contrato poderá ser rescindido unilateralmente nos moldes da Lei n.º 8.666/93, pelo CONTRATANTE a qualquer momento, mediante notificação para imediata suspensão dos serviços.
- **10.2 -** A CONTRATADA poderá a qualquer tempo denunciar o ajuste, bastando, para tanto, notificar previamente a Administração, com antecedência de 30 (trinta) dias.

11 - DAS PENALIDADES

11.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas ou o cumprimento em desacordo com o pactuado acarretará ao CREDENCIADO as penalidades previstas no art. 87 da lei 8.666/93 e alterações, conforme a gravidade da infração e independentemente da incidência de multa e sem prejuízo do descredenciamento.

12 - DA MULTA

O contratado estará sujeito às penalidades previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93 de 21/06/1993, seus parágrafos e incisos.

À CONTRATADA serão aplicadas multas pela CONTRATANTE a serem apuradas na forma, a saber:

- I De até 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, quando a CONTRATADA por ação omissão ou negligência, infringir qualquer das obrigações estipuladas neste instrumento.
- **II -** Multa de 1% (um) por cento, sobre o valor de cada item da proposta atualizada, por dia que exceder o prazo contratual para fornecimento do objeto.
- **III-** Multa de 10% (dez por cento) do valor remanescente do contrato, na hipótese de inexecução parcial ou qualquer outra irregularidade.
- IV Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global da proposta, pela inexecução total do contrato, e em caso de rescisão contratual por inadimplência da CONTRATADA.
- **V** As multas mencionadas nos itens I, II, III e IV serão descontadas dos pagamentos a que a contratada tiver direito, ou mediante pagamento em moeda corrente, ou ainda judicialmente quando for o caso.

Parágrafo Único – Pela inexecução total ou parcial do Contrato suspensão temporária de participação em licitação, chamamento publico e impedimento de





CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

contratar com a administração, pelo prazo de 02 (dois) anos. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei 8.666/93.

13 - DOS CASOS OMISSOS

13.1 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei n.º 8.666/93.

14 - DO ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

- **14.1** A fiscalização da execução do objeto do Contrato será feita pela CONTRATANTE, através de profissionais qualificados, tendo como fiscais do contrato a Aline Regina Basse Matheuss e o Senhor Renan Henrique Kowalski (Contato: (46) 3555-1641 ou alimentacaoescolar@planalto.pr.gov.br).
- 14.2 Ao tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da contratada, os titulares da fiscalização deverão, de imediato, comunicar por escrito ao órgão de administração da CONTRATANTE, que tomará as providências para que se apliquem as sanções previstas na lei, no Edital, no Termo de Referência e na Minuta de Contrato sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. A presente Chamada Pública poderá ser obtida nos seguintes locais: Diário Oficial do Município, no Setor de Licitações ou pelo endereço https://www.planalto.pr.gov.br/.
- 15.2. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.
- 15.3. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/Entidade Executora, e obedecerá as seguintes regras:
- I Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP/Ano/E.Ex.
- II Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula: Valor máximo a ser contratado = nº de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 40.000,00.
- 15.4. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das



CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III – Dos Contratos, da Lei 8.666/1993.

- 15.5. Os preços dos produtos não poderão ser reajustados durante a vigência do Contrato;
- 15.6 A quantidade estimada para serve apenas como orientação, não constituindo garantia de faturamento;
- 15.7 Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes da interpretação do Edital, deverão ser solicitadas ao Município de Planalto, Secretaria de Administração, setor de Licitações, pelo e-mail licitação @planalto.pr.gov.br ou pelo telefone (46) 3555-8100.

| Planalto-PR, 09 de fevereiro de 2023. |
|---------------------------------------|
| |
| |
| Luiz Carlos Boni |
| Prefeito Municipal |