



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA O PNAE

PROCESSO ADMINISTRATIVO n.º 061/2025

INEXIGIBILIDADE n.º 024/2025

CONTRATO n.º 043/2025

O MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ, ESTADO DO PARANÁ, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ/MF nº 76.235.738/0001-08, com sede na Avenida Interventor Manoel Ribas, 06, neste ato, representado pelo Prefeito Municipal, Senhor Amarildo Tostes, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob nº 478.507.959-20, portador da Cédula de Identidade RG nº 3.554.127-6 – SSP/PR, doravante denominado CONTRATANTE, e por outro lado Cooperativa da Agricultura Familiar Integrada de Bandeirantes - COOPAFI, CNPJ: 14.754.594/0001-30, situada na Rua Sebastião Nascimento, nº 12, Jardim Bela Vista, no Município de Bandeirantes, Estado do Paraná, protocolo nº 1082/2025, (grupo formal), representada por Nelson José de Almeida, CPF: 063.979.839-00 doravante denominado (a) CONTRATADO (A), fundamentados nas disposições da Lei nº 11.947/2009, da Lei nº 14.133/2021 e tendo em vista o que consta no **CREDENCIAMENTO PÚBLICO Nº 001/2025**, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

1.1 É objeto desta contratação é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da rede de educação básica pública, verba FNDE/PNAE, semestre de 2025/2026, descritos no quadro previsto na Cláusula Quarta, todos de acordo com o **CREDENCIAMENTO PÚBLICO Nº 001/2025**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

1.2. O termo de Referência, e os demais documentos auxiliares, fazem parte desde termo de contrato, para resoluções de eventuais omissões.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA:

2.1. O CONTRATADO se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao CONTRATANTE conforme descrito na Cláusula Quarta deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do CONTRATADO, será de até R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

CLÁUSULA QUARTA:

4.1. Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos abaixo (no quadro), de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$ 107.887,20 (cento e sete mil oitocentos e oitenta e sete reais e vinte centavos).



MUNICIPIÓ DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

4.2. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

4.3. O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

a. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

b. O preço de aquisição é o preço pago ao fornecedor da agricultura familiar e no cálculo do preço já devem estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

	Produto	Unidad e	Qtde	Periodicidad e de entrega	Preço Unitário (divulgado no Credenciamento Público nº 001/2025)	Valor Total
1	Abacate Manteiga de 1ª Qualidade (peso mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Novembro à Abril	R\$ 8,70	R\$ 1.740,00
2	Abacaxi Pérola 1º Qualidade- unidade medida 1 de kg	Unidad e	500	Outubro à Abril	R\$ 9,45	R\$ 4.725,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
3	Abóbora/Kabotia/Moranga 1ª Qualidade- madura (pesando no mínimo 5,0 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres	Kg	200	Setembro à Abril	R\$ 4,53	R\$ 906,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
4	Abobrinha Menina/Brasileira 1ª Qualidade -verde (peso mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Ano todo	R\$ 6,80	R\$ 1.360,00
5	Acelga 1º qualidade cada unidade(pesando no mínimo 0,4 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais	Unidad e	400	Ano todo	R\$ 6,79	R\$ 2.716,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
6	Alface Crespa de 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05– ANVISA /MS	Unidad e	800	Ano todo	R\$ 5,40	R\$ 4.320,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	(características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
7	Alho Branco Graúdo tipo 1 de Calibre 7 (pesando entre 0,050 kg cada unidade). Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	100	Setembro à Abril	R\$ 34,55	R\$ 3.455,00
8	Alho Poró 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria	Unidad e	100	Novembro à Fevereiro	R\$ 9,31	R\$ 931,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
9	Almeirão 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Unidad e	200	Ano todo	R\$ 5,64	R\$ 1.128,00
11	BANANA NANICA/PRATA/CATURRA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 1,8 KG CADA PENCA)	Kg	300	Ano todo	R\$ 5,24	R\$ 1.572,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
12	BATATA DOCE ROSADA/ROXO/AMARELA A 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,250 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos	Kg	200	Ano todo	R\$ 4,25	R\$ 850,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
13	BERINGELA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,200 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	120	Setembro à Março	R\$ 5,96	R\$ 715,20
14	BETERRABA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes	Kg	400	Ano todo	R\$ 5,17	R\$ 2.068,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
16	BRÓCOLIS- 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,450 KG CADA UNIDADE) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de	Unidad e	300	Ano todo	R\$ 8,35	R\$ 2.505,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
17	CEBOLA1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17- ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	250	Ano todo	R\$ 4,59	R\$ 1.147,50
18	CEBOLINHA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e	Unidad e	200	Ano todo	R\$ 3,22	R\$ 644,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
19	CENOURA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Ano todo	R\$ 4,99	R\$ 998,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

20	CHUCHU 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,280 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Ano todo	R\$ 4,25	R\$ 850,00
21	COUVE MANTEIGA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,300 KG CADA MAÇO) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte	Kg	300	Ano todo	R\$ 4,73	R\$ 1.419,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
22	Couve Flor 1º Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Ano todo	R\$ 8,15	R\$ 1.630,00
23	Escarola 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física	Kg	200	Ano todo	R\$ 6,24	R\$ 1.248,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05–ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.					
24	ESPINAFRE 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,300 KG CADA UNIDADE) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS	Kg	200	Ano todo	R\$ 6,23	R\$ 1.246,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	(rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
28	GOIABA VERMELHA/BRANCA 1º QUALIDADE (PESANDO ENTRE 0,150 A 0,200 KG CADA UNIDADE) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 eRDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	250	Setembro até Março	R\$ 7,19	R\$ 1.797,50
29	INHAME 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,360 KG CADA UNIDADE) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho;	Kg	100	Ano todo	R\$ 6,04	R\$ 604,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
30	LARANJA PÊRA/LIMA/BAIANA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,100 KG CADA UNIDADE) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS	Kg	1.500	Ano todo	R\$ 5,17	R\$ 7.755,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	(características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
31	LIMÃO TAHITI/CRAVO/GALEGO 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,050 KG CADA UNIDADE) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02	Kg	700	Ano todo	R\$ 4,94	R\$ 3.458,00
32	MAMÃO FORMOSA/PAPAYA 1º QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 500 KG CADA UNIDADE) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou	Kg	300	Ano todo	R\$ 6,33	R\$ 1.899,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
34	MANDIOCA/AIPIM RAMAS LIMPAS (PESANDO APROXIMADAMENTE NO MÍNIMO 0,200 KG CADA) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de	Kg	300	Ano todo	R\$ 7,64	R\$ 2.292,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
35	Maracujá Azedo 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	200	Ano todo	R\$ 9,15	R\$ 1.830,00
36	MELANCIA- TIPO: Comprida / Redonda, ASPECTO: In natura, fresca, APRESENTAÇÃO: Inteira, com casca firme, lustrosa, sem manchas escuras, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. DE	Kg	300	Novembro até fevereiro	R\$ 3,74	R\$ 1.122,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	MEDIDA: Quilograma					
37	MELÃO TIPO: Amarelo Comum, ASPECTO: In natura, fresco, APRESENTAÇÃO: Inteiro, com casca firme, coloração forte, perfume agradável e sementes soltas, sem rachaduras e perfurações, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que possam comprometer a sua qualidade, UNID. DE MEDIDA: Quilograma	Kg	200	Novembro até fevereiro	R\$ 8,68	R\$ 1.736,00
38	Milho Verde até 3 Palhas (pesando no mínimo 0,250 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	300	Ano todo	R\$ 7,85	R\$ 2.355,00
39	Morango - 1º qualidade (acondicionado em embalagem pesando no mínimo 1 kg cada) Caracterização: fruta de	Kg	300	Setembro até Novembro	R\$ 31,22	R\$ 9.366,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
42	Pepino Comum/Japonês 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,200 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra	Kg	800	Ano todo	R\$ 5,00	R\$ 4.000,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
43	Pimentão ^{1ª} Qualidade (pesando no mínimo 0,150 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14.	Kg	200	Ano todo	R\$ 8,55	R\$ 1.710,00
44	Pitaya ^{1ª} Qualidade (pesando no mínimo 0,400 kg cada) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras.	Kg	100	Ano todo	R\$ 11,57	R\$ 1.157,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar					
46	Quiabo 1ª Qualidade - (acondicionados em embalagens de 1 kg cada) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	100	Ano todo	R\$ 7,81	R\$ 781,00
47	Repolho Médio 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,700 kg cada	Unidade	800	Ano todo	R\$ 4,93	R\$ 3.944,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
48	Rúcula 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,100 kg cada unidade) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de	Kg	600	Ano todo	R\$ 4,51	R\$ 2.706,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
49	SALSINHA 1ª QUALIDADE (PESANDO NO MÍNIMO 0,150 KG CADA UNIDADE) Caracterização: Devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos. Características Sensoriais: serem frescas. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo de tamanho. Textura, Cor e Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimento aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal. Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Unidad e	150	Ano todo	R\$ 3,54	R\$ 531,00
51	TOMATE CEREJA/SWEETGRAPE 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,010 kg cada unidade) - Acondicionadas em cumbucas de aproximadamente 500 g Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de	Kg	1000	Ano todo	R\$ 10,04	R\$ 10.040,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos					
52	TOMATE SALADA-TOMATE RASTEIRO 1ª Qualidade (pesando no mínimo 0,180 kg cada unidade) Caracterização: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14	Kg	500	Ano todo	R\$ 7,33	R\$ 3.665,00
53	Uva Niágara/Rubi/Itália 1ª Qualidade (Acondicionadas em embalagens de no mínimo 1 kg) Caracterização: fruta de boa qualidade, in natura,	Kg	400	Ano todo	R\$ 12,77	R\$ 5.108,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

	sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Características Sensoriais: próprias. Aparência: sem danos a superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade. Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Umidade: isentos de umidade externa anormal. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Maturação: tal que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato. Referências: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
54	Vagem 1ª Qualidade Caracterização BANDEJA COM 300 G: devem ser procedentes de espécimes de vegetais genuínos, livres de machucados na superfície do produto; Características Sensoriais: próprias da espécie; Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica, grau de evolução completo do tamanho; Textura, Cor, Aroma: própria da espécie e variedade; Matéria estranha prejudicial à saúde: ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais, livres da maior parte possível de terra aderente. Resíduos de Agrotóxicos: em atendimentos aos requisitos	Bandeja	150	Ano todo	R\$ 12,38	R\$ 1.857,00



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

das monografias de agrotóxicos da ANVISA. Umidade: isentas de umidade externa anormal; Referencias: RDC 272/05 – ANVISA /MS (características mínimas de qualidade), RDC 259/02 e RDC 136/17 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos), Resolução SESA 748/14					
Valor Total Contratado					

4.4. Condições de Entrega

4.4.1. Conforme item 5 do Termo de Referência

4.4.1.1. O Agricultor deve se comprometer a fornecer os alimentos dentro dos prazos e critérios estipulados, em quantidades determinadas e nos locais conforme o cronograma de entrega que será oferecido posteriormente a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

4.4.1.2. As parcelas deverão ser entregues em conformidade com as necessidades de cada unidade escolar. Os agricultores familiares ou suas organizações credenciadas deverão realizar as entregas, mediante empenho prévio, às terças-feiras de cada semana, ou em outros dias, quando houver necessidade. A solicitação será emitida no prazo de 5 (cinco) dias antes da data estimada para entrega, contendo os produtos e quantidades a serem entregues para cada instituição de ensino.

4.4.1.2.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada nos pedidos enviados, o agricultor deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.4.2. Os alimentos in natura deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando-se o prazo máximo de colheita ou beneficiamento adequado para garantir sua qualidade e frescor. Deverão ser respeitados os prazos de validade e conservação estabelecidos pelas boas práticas agrícolas e sanitárias, de forma a assegurar que os produtos atendam integralmente às condições de consumo seguro no ato da entrega;

4.4.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

a) Centro Municipal de Educação Infantil Maria Guedes Maluta

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 2471- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

b) Escola Municipal Sebastião Severino Silva

Endereço: Rua Antônio Parralego, nº 1311- Centro.

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

c) Centro Municipal de Educação Infantil Professora Elza Ruiz Vieira

Endereço: Rua Presidente Vargas, s/nº- Centro

Horário de Atendimento: 7h00min às 16h30min

d) Escola Municipal João Paulo II

Endereço: Rua Arthur Polizel, s/nº- Bairro Aguiinha

Horário de Atendimento: 7h30min às 15h30min

e) Secretaria Municipal de Educação e Cultura



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

Endereço: Av. Interventor Manoel Ribas, 409- Centro

Horário de Atendimento: 8h00min às 16h30min

4.4.4. Em hipótese alguma serão recebidos alimentos em outro endereço. TODOS os alimentos deverão ser entregues conforme os empenhos, em seus respectivos endereços e nas quantidades discriminadas no pedido.

4.4.5. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos produtos que apresentarem inadequações no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da retirada dos alimentos das dependências da Administração pelo Contratado.

4.4.6. Decorrido o prazo para as substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizada a realizar as providências cabíveis, previstas na legislação.

4.4.7. Os custos referentes aos transportes serão de total responsabilidade do Contratado.

CLÁUSULA QUINTA:

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

SECRETARIA	CÓDIGO REDUZIDO	DOTAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	DESPESA/FONTE	DESCRIÇÃO
Educação	214	06.007.12.306.0018.6.009.3.3.90.32.00	01000	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita
	215	06.007.12.306.0018.6.009.3.3.90.32.00	31113	
	216	06.007.12.306.0018.6.009.3.3.90.32.00	31140	
	217	06.007.12.306.0018.6.009.3.3.90.32.00	31114	
	218	06.007.12.306.0018.6.009.3.3.90.32.00	31115	

CLÁUSULA SEXTA:

6.1. O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na Cláusula quarta, alínea "a", e após a tramitação do processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior.

6.2. Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

6.2.1. Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente.

6.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado 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:

$EM = I \times N \times VP$, onde:

$I = (TX/100) / 365$;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual; EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA SÉTIMA:

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO, está sujeito a pagamento de multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida.



CLÁUSULA OITAVA:

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo estabelecido no §7º do artigo 57 da Resolução do FNDE que dispõe sobre o PNAE as cópias das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

CLÁUSULA NONA:

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA:

10.1. O CONTRATANTE em razão da supremacia o interesse público sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO:
 - Por ato unilateral e estrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
 - De forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou
 - Por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
 - No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.
 - Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.
 - O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

c. fiscalizar a execução do contrato;

d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

10.2. Sempre que o CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem restar caracterizada culpa do CONTRATADO, deverá respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

11.1. Incumbe ao Contratante:



- a) Realizar o recebimento provisório e, se for o caso, recusar o fornecimento desconforme. Além de acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar a nota fiscal.
- b) Efetuar os pagamentos ao contratado dentro do prazo estipulado no edital;
- c) Aplicar ao contratado as penalidades regulamentares e contratuais.

11.2. Incumbe ao Contratado:

- a) Substituir ou, se for o caso, complementar, sem ônus adicionais e no prazo, todos os produtos recusados na fase de recebimento;
- b) Corrigir, às suas expensas, quaisquer danos causados à administração, decorrentes da utilização dos bens de seu fornecimento;
- c) Fornecer o objeto pelo preço de aquisição estipulado no Termo de Referência;
- d) Durante a vigência do contrato, informar o contratante sobre mudanças de endereço, assim como de mudanças de números de telefone e de e-mail informados para contato, imediatamente à ocorrência de quaisquer dessas alterações.
- e) Retirar todos os materiais recusados, nos locais em que foram entregues, dentro do prazo fixado para sua substituição ou para sanar outras falhas, independentemente de o fornecedor ter cumprido a obrigação de entregar outro material para nova verificação de compatibilidade com o objeto do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal, sem prejuízo de outras:

- a) Advertência, comunicando o contratado sobre o descumprimento de obrigações assumidas, e, conforme o caso, informando o prazo para a adoção das medidas corretivas cabíveis;
- b) Multa:
 - b.1) de mora, 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto); e 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo). Após 31º dia, sem que o objeto tenha sido entregue, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão.
 - b.2) de mora, correspondente a 1% (um por cento) do valor do objeto recusado. Não havendo a troca ou a complementação do objeto recusado no prazo de quarenta e oito horas, caracteriza descumprimento do contrato, ensejando sua rescisão. Consequência idêntica terá se ocorrer recusa no mesmo fornecimento.
 - b.3) de mora, correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do objeto, por dia, pelo atraso na retirada do objeto recusado, até o limite de cinco dias úteis, sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração. Após esse prazo, sem que o objeto tenha sido retirado, será considerado abandono dos materiais, podendo a administração dar-lhes a destinação que julgar conveniente.
 - b.4) compensatória, correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto vinculado à obrigação não cumprida;
 - b.5) caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente neste Município, em favor do contratado. Caso o valor descontado for superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário, e com prazo de dez dias para pagamento por meio de Guia de Recolhimento.



MUNICÍPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

c) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão pelo qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratante for ressarcido pelos prejuízos causados.

d.1) Incorre nesta sanção, entre outros, aquele que entregar produtos de outrem como se fosse de sua produção.

12.2. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa, no prazo de cinco dias úteis, ou de dez dias úteis quando houver indícios de inidoneidade, contado a partir da data em que o fornecedor tomar ciência.

12.3 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no TCE-PR.

12.4. A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:

13.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo do respectivo fiscal de contrato, da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras entidades designadas pelo contratante ou pela legislação.

13.2. A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá à Secretária Municipal de Educação e Cultura e Sra. Andréia Soares Alexandre.

13.3. A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) Sr.^a. Cláudia Mariel Parralego, nomeada pela Portaria nº 135/2025, de 07 de março de 2025.

13.4. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas e detalhadas no Termo de Referência.

13.5. A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

13.6. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos do contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

14.1. Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133 de 2021.

14.1.1. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

14.2. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:



- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14.3. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

14.4. As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

14.5. Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

14.6. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:

15.1. As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas por meio do E-mail: educacao-licitacao@itambaraca.pr.gov.br e licitacao@itambaraca.pr.gov.br, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento transmitido pelas partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS:

16.1. O CONTRATANTE e o CONTRATADO, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

16.2. O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do CONTRATADO, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do CONTRATANTE, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

16.3. Os dados tratados pelo CONTRATADO somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo CONTRATANTE;

16.4. Os registros de tratamento de dados pessoais que o CONTRATADO realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

16.5. O Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

16.6. O Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

16.7. O eventual acesso, pelo CONTRATADO, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o CONTRATADO e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.



16.8. O encarregado do CONTRATADO manterá contato formal com o encarregado do CONTRATANTE, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

16.9. A critério do controlador e do encarregado de Dados do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.10. o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

16.11. Os representantes legais do CONTRATADO, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

16.12. As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do CONTRATADO, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do Decreto nº 3.418/2022.

16.13. As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma do Decreto Municipal nº 4.925/2023.

16.14. O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

16.15. Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa SUBCONTRATADA dependerá de autorização prévia do CONTRATANTE, hipótese em que o SUBCONTRATADO ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao CONTRATADO.

16.16. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o Contratado providenciará o descarte ou devolução, para o CONTRATANTE, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

16.17. As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do CONTRATANTE à Unidade de Controle Interno, que poderá consultar a Procuradoria Geral do Município em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA –

17.1. O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados de 08/10/2025 a 08/10/2026, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária contatos da data de assinatura do contrato, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



17.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

17.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será (ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

17.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado (s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado (s) pela legislação então em vigor.

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS:

18.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor — e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – VEDAÇÕES

19.1. É vedado à CONTRATADA:

19.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

19.1.2. Interromper a execução dos serviços ou o fornecimento dos produtos sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - ANTICORRUPÇÃO - LEI Nº 12.846/2013

20.1. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

20.2. O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

20.2.1. "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público na execução do contrato;

20.2.2. "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de execução de contrato;

20.2.3. "prática colusiva": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais proponentes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer em níveis artificiais e não competitivos;

20.2.4. "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando afetar a execução do contrato;



MUNICIPIO DE ITAMBARACÁ
Estado do Paraná

20.2.5. "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito do CONTRATANTE promover inspeção.

20.3. Caso a autoridade competente para a aplicação das sanções estabelecidas no Termo de Referência, constatar a existência de indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a quem for de competência, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR - regulamentado pelo Decreto nº 8.420, de 2015.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1. Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

21.2. O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Município e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

21.3. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, na Comarca de Andirá/Pr, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem, justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias iguais e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas.

Itambaracá, 08 de outubro de 2025

Amarildo Tostes
Município de Itambaracá
Contratante

Nelson José de Almeida
Contratado

TESTEMUNHAS:

Nome: Josiane Cristina Rosim
CPF: 055.390.299-76

Nome: Juliana Miyao Torue
CPF: 019.972.029-05