



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

EDITAL DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 41/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 100/2021

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendimento Familiar Rural para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme edital de Chamamento Público nº 04/2021 e seus anexos.

2. SOLICITANTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

3. DA JUSTIFICATIVA

A justificativa reflete as exigências estampadas na Lei 11.947/2009, na Resolução CD/FNDE 26/2013 e Resolução CD/FNDE 04/2015. O Governo Federal, visando o princípio da Educação básica, inclusão social e incentivo e fortalecimento da Agricultura Familiar, lançou a Lei Federal nº 11.947 de 16/06/2009 e as Resoluções do FNDE onde estabelece normas gerais para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, seja de Agricultores e Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, no percentual de no mínimo 30% (trinta por cento) dos valores repassados, com processo de dispensa de licitação, conforme art. 14, § 1º e 2º da lei mencionada.

Serão adquiridos os seguintes itens e seus quantitativos, os quais constam no Chamamento Público nº 04/2021:

| ITEM | QTDE | UNID. | DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS |
|------|-------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | 4.720 | PÉS | ALFACE: alface tipo lisa ou crespa, de primeira qualidade, limpa, fresca, não amassada, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Sacos plásticos transparentes ou em caixas vazadas próprias para alimentos. Pés de 300 a 400 gramas. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição. Aproximadamente 400 gramas cada PÉ. |
| 02 | 100 | QUILO | BATATA DOCE de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos pretos ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalar em sacos plásticos atóxicos ou caixas próprias para alimentos e etiquetar com nome do produtor, nome do produto e peso. Reposição do produto: no caso de partes estragadas, fora de maturação adequado, murcho e/ou danificado. |
| 03 | 504 | QUILO | BETERRABA: beterraba tamanho médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, não podem estar murchas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem/ rotulagem: sacos plásticos transparentes próprios para alimentos ou entregar em caixas plásticas limpas próprias para alimentos. |
| 04 | 426 | QUILO | BOLACHA CASEIRA COM AÇUCAR MASCAVO: Produto fresco. Bolacha caseira, formato rosca, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar cristal e açúcar mascavo, ovos de galinha, manteiga, sal amoníaco, royal, leite, baunilha e mistura pronta para bolo (tipo bolo santista sabores coco ou baunilha). Roscas sem |

1/11



CAPITAL DO FEIJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

| | | | |
|----|-------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>cobertura. Deve apresentar padrão médio de 35g por rosca. Sabor condizente ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Acondicionada de forma que não se quebrem durante o transporte.</p> <ul style="list-style-type: none">• Embalagem/rotulagem: embalar em pacotes plásticos transparentes próprios para alimentos ou em bandejas de isopor, peso por pacote de 1kg (média de 30 a 35 bolachas por kg) . |
| 05 | 1.000 | QUILO | <p>BOLO SIMPLES, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA: Sem recheio e sem cobertura, fresco, feito no máximo no 1 dia antes ao consumo. Conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar (pode ter mistura de branco com mascavo), ovos, leite (ou suco de laranja), gordura (óleo ou margarina ou manteiga), fermento em pó. A massa deve estar bem assada, sem pedaços batumados. Já deverá vir porcionado em fatias/pedaços padronizados (tamanho médio de 6X6 cm- variando de 50 a 70 gramas por pedaço, dependendo do sabor do bolo), e não deverão chegar amassados/quebrados nas instituições de ensino.</p> <ul style="list-style-type: none">• Embalagem/rotulagem: em potes plásticos com tampa, e etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, nome do produto, ingredientes, data de fabricação, data de validade• Deve estar acondicionados em local higienizado e que seja possível transportar sem que os pedaços se quebrem ou amassem |
| 06 | 174 | QUILO | <p>BRÓCOLIS: de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e pulgões. Embalagem/ rotulagem: embalar em sacos plásticos atóxicos ou caixas próprias para alimentos e etiquetar com nome do produtor, nome do produto e e peso. Reposição do produto: no caso de partes estragadas e pouco aproveitamento do produto.</p> |
| 07 | 100 | QUILO | <p>CANJIQUELHA/QUIRERINHA – produto derivado do milho amarelo de qualidade, com moagem característica do produto. Embalagem/rotulagem: embalagem de 1 kg, com rotulo contendo no mínimo o nome do produto, lista de ingredientes e informações nutricionais, data de fabricação e validade</p> |
| 08 | 665 | QUILO | <p>CENOURA: cenoura tamanho médio, de primeira qualidade, sem rama, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes ou apodrecimentos, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem rotulagem: sacos plásticos transparentes próprios para alimentos ou entregar em caixas plásticas limpas próprias para alimentos.</p> |
| 09 | 600 | MÇ DE 500 GR | <p>CHEIRO VERDE (SALSA e CEBOLINHA) : Maço de aproximadamente 500 gr . Produto fresco, desenvolvidos, sem partes amareladas, sem manchas ou apodrecimentos, livre de sujidades. Embalagem/rotulagem: sacos plasticos transparentes ou entregar os maços em caixas plasticas proprias para alimentos. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição.</p> |
| 10 | 261 | QUILO | <p>COUVE -FLOR: tamanho médio, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não podem estar murchas, tamanho e coloração uniformes, sem manchas, sem pulgões ou outro parasita, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem/Rotulagem: sacos plásticos transparentes próprios para alimentos ou entregar em caixas plásticas limpas próprias para alimentos.</p> |
| 11 | 246 | MAÇO | <p>COUVE MANTEIGA: produto fresco, sem partes amareladas, sem manchas ou apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem/rotulagem: sacos plasticos transparentes ou entregar os maços em caixas plasticas limpas proprias para alimentos. Cada maço deve ter aproximadamente 500 gramas. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição.</p> |
| 12 | 450 | QUILO | <p>CUCA CASEIRA SEM RECHEIO: produto fresco. A massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga ou margarina, açúcar, ovos, leite/agua, fermento e especiarias (canela/nos-moscada em pó, ou erva doce). Farofa: açúcar, margarina, farinha de trigo e canela. Precisa ser bem crescida (não batumada) e assada. Embalagem : embalar um a um em sacos transparentes proprios para alimentos, contendo etiqueta com no mínimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação, validade. Por ser produto processado necessita de laudo (licença sanitária) da vigilância sanitária. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição.</p> |
| 13 | 40 | QUILO | <p>ESPINAFRE de primeira qualidade, com tamanho médio padronizado, fresco, inteiro e são. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes. Isentas de substâncias terrosas, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Sem parasitos, larvas ou outros insetos nos produtos e embalagens. Isentas de odor e sabor estranhos. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos atóxicos indetificados com nome do produtor, nome do produto e peso (pesando no mínimo 150 cada maço).</p> |
| 14 | 198 | QUILO | <p>FEIJÃO CARIOÇA: Tipo 1, classe cores, da última safra e que tenha um bom cozimento. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.</p> |

2/11



CAPITAL DO FEIJÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

ESTADO DO PARANÁ

| | | | |
|----|-------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | 618 | QUILO | FEIJÃO PRETO : tipo 1, classe preto, novo/última safra e que tenha um bom cozimento. Grãos inteiros, não apresentar características que prejudique a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes/sacos plásticos transparentes próprios para alimentos contendo 1kg do produto, devidamente fechada/lacrada. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição. |
| 16 | 490 | QUILO | FUBÁ: farinha de milho simples, do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 3 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico, transparente, atóxico. Embalagem de 1 kg, com rotulo contendo no mínimo o nome do produto, lista de ingredientes e informações nutricionais, data de fabricação e validade. |
| 17 | 2.240 | PACOTE KG | IOGURTE DE FRUTAS , embalados em sacos plásticos resistentes de 1000gramas, sabores diversos como morango, pessego, coco, feitos de leite pasteurizado, fermento lacteo, açúcar e polpa de frutas . Que contenha em seu rotulo tabela nutricional, prazo de validade e lote. O produto deve ter obrigatoriamente inspeção no SIM, SIP, SIF OU SISBI. Cada remessa a nutricionista da SEMED passará o pedido solicitando um sabor. Por ser produto perecível, o transporte em cada instituição de ensino tem que ser em carro refrigerado. |
| 18 | 560 | QUILO | MACARRÃO CASEIRO COM OVOS : a massa deve conter no minimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, ovos de galinha, e água (o minimo possivel), as características organolépticas/sensoriais: a massa deve ser bem firme e seca e congelar, de modo que não grude e não embole na hora do preparo, coloração amarelada, sabor não farinaceo. Manter padrão tipo espaguete, cortado em pedaços curtos (aprox. 10cm) Embalagem contendo 500 gramas ou 1 kg do produto, em pacotes plásticos transparentes etiquetados contendo o nome do fornecedor, data de fabricação, data de validade e modo de armazenar. Por ser produto processado necessita de laudo (licença sanitária) da vigilância sanitária. Entregar conforme cronograma solicitado |
| 19 | 620 | QUILO | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA: mandioca branca ou amarela, própria para consumo humano, que cozinhe bem. Entregar descascada, higienizada e congelada, e embalada em pacotes de 1 kg, contendo etiqueta com nome do produto e data que foi embalada. Por se tratar de produto minimamente processado, deve conter liberação pela vigilância sanitária local. Entregar conforme cronograma da nutrição. |
| 20 | 4.800 | UNIDADE | MASSA PARA MINI PIZZA (massa fina, com mini borda), pré assada. A massa deverá ser furada antes de assar para não levantar bolhas. Ingredientes: farinha de trigo, leite, ovos, fermento gelado e sal. A massa precisa ser macla, tamanho médio de 7 a 8 cm de diâmetro a unidade. Embalagem de polietileno atóxico, com a quantidade solicitada. Devendo conter o nome do produtor, nome do produto, data de fabricação, data de validade e ingredientes. Reposição do produto: no caso de massa muito seca ou torrada/queimada. |
| 21 | 80 | MAÇO | ORA-PRO-NOBIS, in natura, folhas íntegras e frescas, livres de sujidades e parasitas. Embalados em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, com 200 gramas do produto. Contendo etiqueta com nome do produtor, nome do produto e peso. |
| 22 | 320 | QUILO | PÃO CASEIRINHO: produto fresco, pesando aproximadamente 40 g cada unidade, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor suavemente dourada e homogênea. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura (óleo ou banha), sal, ovos, água e fermento. Não conter açúcar. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES).Reposição do produto: no caso de pães com fabricação superior a um dia anterior à data de entrega, pães mal assados, queimados, amassados, achatados e batumados com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Apresentação em embalagens de polietileno, com 10 unidades por pacote, e rótulo com nome do produto e do produtor, data de fabricação e de validade e ingredientes. |
| 23 | 2.380 | QUILO | PÃO CASEIRO: Produto fresco. A massa deve conter no mínimo tais ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, fermento biológico, sal, açúcar, água. Precisa estar bem crescido (não batumado) e bem assado. Embalagem : embalar um a um em sacos transparentes próprios para alimentos, contendo etiqueta com no minimo tais informações: nome do fornecedor, data de fabricação, validade. Por ser produto processado necessita de laudo (licença sanitária) da vigilância sanitária. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição. |
| 24 | 2.120 | QUILO | REPOLHO: Repolho verde, tamanho médio, novo/fresco, cabeça bem fechada, tamanho médio, sem partes amareladas, sem manchas ou apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem/rotulagem: sacos plásticos transparentes ou entregar em caixas plásticas próprias para alimentos. Entregar conforme cronograma solicitado pela nutrição |
| 25 | | QUILO | TOMATE: tamanho médio, de primeira qualidade, compacto, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, não podem estar murchos, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido.Embalagem /rotulagem: sacos plásticos transparentes próprios para alimentos ou entregar em caixas plásticas limpas próprias par alimentos. |
| 26 | 200 | QUILO | PÃO DE BATATA DOCE SEM AÇÚCAR: produto fresco, pesando aproximadamente 50g cada unidade , de boa qualidade e casca de cor suavemente dourada e homogênea. Ingredientes: batata doce, farinha de trigo e/ou polvilho, gordura (óleo ou banha), sal, ovos, água e fermento biológico . Não conter açúcar e nem leite. PROIBIDO O USO DE ADITIVOS (ANTI-MOFO, ENZIMAS PARA MACIEZ, MELHORADOR DE FARINHA E AROMATIZANTES).Reposição do |

3/11



CAPITAL DO FÊLÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

ESTADO DO PARANÁ

| | | |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | produto: no caso de pães de batata com fabricação superior a um dia anterior à data de entrega, pães mal assados, queimados, amassados, achatados e batumados com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. Apresentação em embalagens de polietileno, com 10 unidades por pacote, e rótulo com nome do produto e produtor, data de fabricação, data de validade, ingredientes e/ou informações nutricionais e peso. |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

O objetivo principal é atender a legislação e contribuir para o crescimento e o desenvolvimento da aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional, e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, articulando a produção de agricultores familiares e as demandas das escolas para atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, restando justificado o interesse público na aquisição.

As formas de execução do objeto, inclusive as garantias dos produtos, estão discriminadas na minuta do contrato de fornecimento de bens em anexo, a qual traz todas as demais condições para o cumprimento do objeto, e se necessário, serão supervisionados pelos servidores da Secretaria Municipal da Educação e Cultura.

4. RAZÃO DA DISPENSA

A razão se deu através do Edital de Chamamento Público (Credenciamento) nº 04/2021, o qual em seu inteiro teor fez exigências quanto à execução, bem como do contratado, exigências e condições estas, aceitas pelo credenciado no ato da assinatura do Requerimento de Credenciamento e demais anexos.

Trata-se de certame realizado sob a obediência ao estabelecido no art. 14, §1º, da Lei n. 11.947/2009, onde se verifica ocasião em que é cabível a dispensa de licitação:

"Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

§ 1º A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria."

Confirmando essa possibilidade, o artigo 20 da Resolução nº 26/2013 – FNDE estabelece:

"Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por

4/11



CAPITAL DO FENÃO

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

ESTADO DO PARANÁ

dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

§1º Quando a EEx. optar pela dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14, §1º da Lei nº 11.947/2009, a aquisição será feita mediante prévia chamada pública.

§2º Considera-se chamada pública o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e/ou Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações."

Percebe-se que no ordenamento jurídico relativo a licitações não há essa possibilidade no rol de possibilidades de dispensa de licitação (art. 24), mas justifica-se a dispensa pela aplicação da Lei 11.947/2009, bem como pela Resolução redigida pelo FNDE. Ademais, a própria Lei Maior apresenta essa possibilidade, vejamos:

"Art. 37.[...]

*XXI – **ressalvados os casos especificados na legislação**, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações."*
(Grifo nosso).

A ressalva, como já demonstrado, aplica-se o taxativo artigo 14 da Lei 11.947/2009.

Outra forma justificada da aplicação da dispensa de licitação é a inscrição e o atendimento dos requisitos de habilitação por parte da fornecedora no Chamamento Público nº 04/2021, a qual apresentou de forma satisfatória seu projeto de venda e sua documentação de habilitação indene.

Demonstrada a necessidade da aquisição, e baseado nos valores propostos nos orçamentos, juntada a necessidade da realização da aquisição, à Administração Pública Municipal se admite a contratação direta, caracterizada através de Processo de Dispensa de Licitação, que justificável e legalmente amparada, atendendo aos interesses do Município de Três Barras do Paraná.

5. FUNDAMENTO LEGAL

Artigo 24 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei 11.947/2009, bem como Chamamento Público nº 04/2021.

6. CONTRATADAS

COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DO MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ – CNPJ nº 11.502.845/0001-00

5/11



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

COOPERATIVA CENTRAL DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR SOLIDARIEDADE DO OESTE DO PARANÁ – CNPJ Nº 09.097.647/0001-58

7. PREÇO

Os valores das contratações/aquisições totalizam R\$ 168.537,57 (Cento e sessenta e oito mil quinhentos e trinta e sete reais e cinquenta e sete centavos), distribuídos da seguinte forma;

➤ **COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DO MUNICÍPIO DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ – CNPJ nº 11.502.845/0001-00.**

| ITEM | QTDE | UNID. | DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|---------|------------------------------------------|----------------|-------------------|
| 01 | 4.720 | Pés | ALFACE | 3,20 | 15.104,00 |
| 02 | 100 | Quilo | BATATA DOCE | 2,97 | 297,00 |
| 03 | 504 | Quilo | BETERRABA | 3,59 | 1.809,36 |
| 04 | 426 | Quilo | BOLACHA CASEIRA COM AÇUCAR MASCAVO | 24,90 | 10.607,40 |
| 05 | 1000 | Quilo | BOLO SIMPLES SEM RECHEIO E SEM COBERTURA | 21,14 | 21.140,00 |
| 06 | 174 | Quilo | BRÓCOLIS | 6,24 | 1.085,76 |
| 08 | 665 | Quilo | CENOURA | 4,23 | 2.812,95 |
| 09 | 600 | Maço | CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) | 4,95 | 2.970,00 |
| 10 | 261 | Quilo | COUVE - FLOR | 5,62 | 1.466,82 |
| 11 | 246 | Maço | COUVE - MANTEIGA | 3,55 | 873,30 |
| 12 | 450 | Quilo | CUCA CASEIRA SEM RECHEIO | 18,30 | 8.235,00 |
| 13 | 40 | Quilo | ESPINAFRE | 5,39 | 215,60 |
| 15 | 618 | Quilo | FEIJÃO PRETO | 6,81 | 4.208,58 |
| 18 | 560 | Quilo | MACARRÃO CASEIRO COM OVOS | 14,30 | 8.008,00 |
| 19 | 620 | Quilo | MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA | 4,40 | 2.728,00 |
| 20 | 4800 | Unidade | MASSA PARA MINI PIZZA | 2,50 | 12.000,00 |
| 21 | 80 | Maço | ORA-PRO-NÓBIS | 18,00 | 1.440,00 |
| 22 | 320 | Quilo | PÃO CASEIRINHO | 20,40 | 6.528,00 |
| 23 | 2380 | Quilo | PÃO CASEIRO | 14,69 | 34.962,20 |
| 24 | 2120 | Quilo | REPOLHO VERDE | 2,89 | 6.126,80 |
| 25 | 2900 | Quilo | TOMATE | 5,06 | 14.674,00 |
| | | | | TOTAL | 157.292,77 |

Total do fornecedor: R\$ 157.292,77 (Cento e cinquenta e sete mil, duzentos noventa e dois reais e setenta e sete centavos).

➤ **COOPERATIVA CENTRAL DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR SOLIDARIEDADE DO OESTE DO PARANÁ – CNPJ Nº 09.097.647/0001-58**

| ITEM | QTDE | UNID. | DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|--------|------------------------|----------------|-------------|
| 17 | 2.240 | Pacote | IOGURTE DE FRUTAS | 5,02 | 11.244,80 |

Total do fornecedor: R\$ 11.244,80 (Onze mil duzentos e quarenta e quatro reais e oitenta centavos).

8. JUSTIFICATIVA DO EXECUTOR E PREÇO

Consultando os preços fixados pelos órgãos como CONAB, bem como os preços praticados no comércio local e valores praticados em contrato anterior no Município pertinente ao objeto, bem como o Chamamento Público nº 04/2021, encontrou-se as entidades descritas no item 6, as quais tem experiência nas atividades, e as mesmas

6/11



Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná
ESTADO DO PARANÁ

encontram-se devidamente habilitadas conforme rege a Lei e as documentações apresentada no Procedimento Administrativo mencionado.

Os preços foram fixados no Edital de Chamamento Público, o qual teve base na pesquisa efetuada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- a) 09.01.12.361.0010.2.030.000.3.3.90.32.00;
- b) 09.02.12.365.0011.2.029.000.3.3.90.32.00;
- c) 09.02.12.365.0011.2.032.000.3.3.90.32.00;
- d) 09.03.12.367.0012.2.033.000.3.3.90.32.00;
- e) 09.04.12.366.0020.2.037.000.3.3.90.32.00.

10. PRAZO

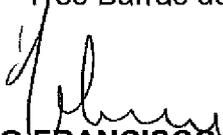
O prazo de vigência será de 12 (doze) meses após a assinatura do contrato.

11. PARTE INTEGRANTE

Faz parte integrante do presente o seguinte anexo:

- a) Minuta do Contrato Administrativo de Aquisição de Bens.

Três Barras do Paraná, 13 de setembro de 2021.


GERSO FRANCISCO GUSSO
Prefeito Municipal