

**EDITAL N°74, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022**

A Diretora Geral do Campus União da Vitória do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná, no uso da competência que lhe confere a Portaria nº 1672 de 10 de dezembro de 2019, publicada no Diário Oficial da União no dia 11 de dezembro de 2019, seção 02, página 26, torna público a **Errata do Edital de Chamada Pública 01/2022** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná - Campus União da Vitória para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ou Empreendimento Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com fulcro no §1º do art.14 da Lei n.º 11.947, de 16/07/2009, Resolução FNDE/CD nº 06/2020, Resolução n.º 04 do CD/FNDE, de 02/04/2015, Decreto nº 8.473/2015 e demais alterações e instrumentos legais competentes.

**1. ERRATA DO EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA 01/2022 DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - CAMPUS UNIÃO DA VITÓRIA**
**1.1 Onde se lê:**

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$) *	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	BANANA CATURRA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	KG	693	R\$ 3,83	R\$ 2.654,19

	aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,4kg. Peso médio unitário: 120g.				
2	BOLACHA CASEIRA - (diversos sabores): Íntegro, de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Devem ser embalados em porções individuais de 100 g. As embalagens devem ser transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.	KG	288	R\$ 31,64	R\$ 9.112,32
3	BOLO SIMPLES - (sabores diversos: laranja, banana, abacaxi, maçã, goiaba, cenoura, simples, milho, fubá, amendoim). Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. A manipulação deve ser	KG	198	R\$ 37,43	R\$ 7.411,14

	<p>feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Devem ser entregues com o corte das fatias realizado, de forma que cada pedaço seja uma porção de aproximadamente 150g . Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 5 dias da data da entrega.</p>				
<b>TOTAL</b>					<b>R\$</b> <b>19.177,65</b>

## 1.2 Leia-se:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO DE AQUISIÇÃO (R\$) *	
				VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<p>BANANA CATURRA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Devem ser transportadas em monoblocos</p>	KG	693	R\$ 3,83	R\$ 2.654,19

	plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A entrega deverá ser em pencas de 12 frutos, pesando aproximadamente 1,4kg. Peso médio unitário: 120g.				
2	<p>BOLO SIMPLES - (sabores diversos: laranja, banana, abacaxi, maçã, goiaba, cenoura, simples, milho, fubá, amendoim). Produto obtido por cocção adequada e massa preparada, produzido artesanalmente, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. Ausência de sujidades quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Serão aceitos bolos com boa aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e com aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Devem ser entregues com o corte das fatias realizado, de forma que cada pedaço seja uma porção de aproximadamente 150g . Conter identificação do produto, data de fabricação, validade e ingredientes. Validade mínima de 5 dias da data da entrega.</p>	KG	288	R\$ 37,43	R\$ 10.779,84
3	<p>BOLACHA CASEIRA - (diversos sabores): Íntegro, de ótima qualidade, produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais, não pode conter conservantes, corantes artificiais, aromatizantes artificiais e gordura trans. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A manipulação deve ser feita de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – RDC 216/04. Apresentar licença sanitária atualizada. Devem ser embalados em porções individuais de 100 g. As embalagens devem ser</p>	KG	198	R\$ 31,64	R\$ 6.264,72

transparente e atóxico com identificação do produto, data de fabricação, validade, ingredientes e selo de inspeção sanitária.				
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 19.698,75</b>

2. A correção também aplica-se ao Termo de Referência vinculado ao processo.

União da Vitória, 29 de setembro de 2022.

Assinado:



Documento assinado eletronicamente por **PATRICIA CAMBRUSSI BORTOLINI, DIRETOR(a)**, em 29/09/2022, às 14:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1972099** e o código CRC **804100A5**.