



MUNICÍPIO DE PATO BRANCO - UASG 450996  
Estado do Paraná

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2026**  
**PROCESSO Nº 51/2026**  
**Nº COMPRA ELETRÔNICA 90015/2026**

<b>OBJETO</b>	Implantação de registro de preços para futura e fracionada <b>aquisição de gêneros alimentícios (Itens remanescentes Pregão nº 045/2025)</b> , em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal.
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO</b>	R\$ <b>776.709,49</b> (setecentos e setenta e seis mil setecentos e nove reais e quarenta e nove centavos)
<b>DATA E HORA DE INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA</b>	17/04/2026 às 09h00min (horário de Brasília)
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	Menor Preço
<b>MODO DE DISPUTA</b>	Aberto
<b>DA AMPLA PARTICIPAÇÃO E DOS BENEFÍCIOS</b>	Este processo contém itens de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (01 a 08), itens com cota reservada para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (09 e 10) e itens de participação de empresas de qualquer porte (11 e 12).



O Município de Pato Branco, Estado do Paraná, **UASG Nº 450996**, através do seu Prefeito, **Geri Natalino Dutra**, torna público aos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão, no seu formato ELETRÔNICO, conforme solicitação feita pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças, por meio do processo administrativo nº 2522/2026, nas condições fixadas neste edital e seus anexos, sendo a licitação processada pelo critério de julgamento “**menor preço**”.

O certame será processado e julgado de acordo com as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar Federal nº 147, de 14 agosto de 2014, decreto municipal nº 8.581/2029, decreto municipal 9.630/2025, no Decreto Municipal nº 9571, de 04 de julho de 2023, Decreto Municipal nº 9.544, de 30 de maio de 2023, Decreto Municipal nº 9.603/2023, de 11 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 9.604/2023, de 11 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 9.554, de 13 de junho de 2023, Decreto Municipal nº 10.057, de 11 de outubro de 2024 e demais legislações aplicáveis à matéria.

#### **DATA E HORA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**

**17 de abril de 2026, às 09h00min.**

Acessado exclusivamente por meio do link <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

O inteiro teor do Edital e seus anexos poderão ser retirados gratuitamente (em mídia digital) junto a Setor de Licitação, na Prefeitura Municipal de Pato Branco, no horário de expediente, das 08h00min às 12h00min e 13h30min às 17h30min, na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco - PR, ou pelos sites: [www.patobranco.pr.gov.br](http://www.patobranco.pr.gov.br) / <https://www.gov.br/compras/pt-br/> / <https://www.gov.br/pncp/pt-br/>. Demais informações, fones: (46) 3220-1511/3220-1541, e-mail: [licitacao3@patobranco.pr.gov.br](mailto:licitacao3@patobranco.pr.gov.br). Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira Regiane Rufato designada pela Portaria nº 59/2025.

#### **1. OBJETO**

**1.1** - A presente licitação tem por objeto a implantação de registro de preços para futura e fracionada **aquisição de gêneros alimentícios (Itens remanescentes Pregão nº 045/2025)**, em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal, conforme condições e demais especificações estabelecidas neste edital e seus anexos.

**1.2** - Além do órgão gerenciador, não há outros órgãos e entidades participantes deste registro de preços.

**1.3** - Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

**1.4** - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1** - Poderá participar deste processo, qualquer empresa legalmente constituída com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação desde que satisfaça as exigências do edital e esteja previamente credenciada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

**2.2** - É de responsabilidade do cadastrado, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros, tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**2.2.1** - Além de ser exclusiva e formalmente responsável pelas transações efetuadas em seu nome, a licitante assume

como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

**2.3 - Esta licitação contém itens de participação, conforme segue:**

**2.3.1 - Itens 1 a 08, de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte;**

**2.3.2 - Itens 09 e 10 são destinados a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento), destinado à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, inclusive Microempreendedores Individuais - MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.**

**2.3.3 - Itens 11 e 12 são destinados a cota principal de 75% (setenta e cinco por cento), destinado à participação de empresas de qualquer porte.**

**2.3.4 -** Se a mesma empresa vencer a cota reservada de participação para microempresa e empresa de pequeno porte e a cota principal de ampla participação de empresas em geral, a contratação de ambos os itens correspondentes deverá ocorrer pelo menor preço.

**2.3.5 -** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

**2.3.6 -** Caso haja participação de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) serão assegurados os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 para as pessoas jurídicas ou pessoas físicas que assim se identificarem no campo apropriado do sistema, sendo de responsabilidade exclusiva da licitante o seu correto enquadramento, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

**2.3.7 -** A obtenção dos benefícios a que se referem os itens 2.3.5 a 2.3.6, quando aplicáveis ao respectivo item/grupo, fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**2.3.8 -** Nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

**2.3.8.1 -** no caso da microempresa, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais); e

**2.3.8.2 -** no caso de empresa de pequeno porte, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**2.3.9 -** Considera-se receita bruta, para fins do disposto no *caput*, o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados, o resultado nas operações em conta alheia e as demais receitas da atividade ou objeto principal das microempresas ou das empresas de pequeno porte, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.

#### **2.4 - NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:**

**2.4.1-** Aquele que não atenda às condições deste edital e seu(s) anexo(s).

**2.4.2 -** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

**2.4.3** - Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.

**2.4.4** - Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, assim como, aquela que atua em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante ou ainda, a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

**2.4.5** - Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

**2.4.6** - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

**2.4.7** - Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**2.4.8** - Agente público do órgão ou entidade licitante, assim como, o terceiro que auxilia a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, os quais também ficam impedidos de participar, ainda que indiretamente, da execução do contrato, devendo, ainda, ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

**2.4.9** - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.

**2.4.10** - Os interessados que se encontrem, mesmo que indiretamente, sob falência, qualquer que seja sua forma de constituição.

## **2.5 PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

**2.5.1** - Será permitida a participação de empresas sob o regime de consórcio, obedecidas às condições dispostas no art. 15 da Lei 14.133/2021, regulamentado nos arts. 47 e 48 do Decreto Municipal nº 9.571/2023.

**2.5.2** - A empresa que optar por participar em Consórcio não poderá concorrer nesta licitação como integrante de outros Consórcios ou isoladamente, seja diretamente, seja indiretamente, por empresa pertencente ao mesmo Grupo Econômico (controle societário comum).

**2.5.3** - As empresas reunidas em consórcio deverão observar as seguintes condições:

- a)** Deverá ser apresentado, juntamente com os documentos de habilitação, comprovação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados;
- b)** O termo de compromisso deverá definir o percentual de participação de cada um dos consorciados, bem como, estabelecer que as participantes responderão solidariamente por todos os atos praticados pelas partes, seja durante as fases da licitação ou durante a execução do Contrato, que dela eventualmente decorra.
- c)** Deverá ser indicada a pessoa jurídica representante do consórcio, que deverá atender as condições de liderança fixadas neste edital;
- d)** Deverá ser apresentada a documentação exigida para fins de habilitação, por todos os consorciados;

- e) A qualificação econômico-financeira deverá ser comprovada na proporção da participação dos consorciados, devendo ser apresentado por todas as empresas consorciadas o quesito do item 8.5.3, "I" deste edital.
- f) Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas e empresas de pequeno porte, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais, na comprovação da qualificação econômico financeira.
- g) Será admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado para fins de qualificação técnica.
- h) É obrigatória a apresentação e cumprimento, por todos os integrantes do Consórcio, dos documentos e requisitos de habilitação na forma prevista neste Edital e seus anexos, sob pena de inabilitação do Consórcio.
- i) o consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira.
- j) Os consorciados responderão em conjunto e isoladamente por todos os atos do CONSÓRCIO;
- k) Não será admitida a inclusão, a substituição, a retirada, a exclusão ou, ainda, a alteração nos percentuais de participação dos membros consorciados a partir da data da sessão pública até a assinatura do contrato.
- 2.5.4** - A empresa líder será a principal responsável pela representação do consórcio junto à Administração Pública, respondendo pelos compromissos assumidos, tanto na fase de licitação quanto na execução do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária dos demais consorciados pelos atos praticados em Consórcio.
- 2.5.5** - O Consórcio vencedor deverá ser formalmente constituído e registrado antes da celebração do Contrato, sendo que o registro deverá ser feito nos termos do art. 15, §3º da Lei 14.133/2021, devendo comprovar o arquivamento na Junta Comercial e a inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.
- 2.5.6** - A inabilitação de qualquer empresa integrante do Consórcio acarretará a automática inabilitação deste.

### **3. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

- 3.1** - Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021 ou solicitar esclarecimentos sobre seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data abertura do Pregão.
- 3.2** - Incumbe ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor requisitante do processo, decidir sobre os pedidos de impugnação ou esclarecimento, fazendo divulgar as respostas em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 3.3** - O termo de impugnação ou o pedido de esclarecimento poderá ser protocolado junto a Prefeitura Municipal de Pato Branco na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco-PR, para o Pregoeiro responsável **ou** encaminhado por meio eletrônico, via e-mail: [licitacao3@patobranco.pr.gov.br](mailto:licitacao3@patobranco.pr.gov.br)
- 3.3.1** - Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com o Pregoeiro para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo.
- 3.4** - Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante ou cidadão que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização do Pregão.
- 3.5** - A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 3.6** - A impugnação não possui efeito suspensivo.
- 3.6.1** - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 3.7** - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame exceto se a modificação não afetar a formulação das propostas pelas licitantes.

### **4. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA**

- 4.1** - Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**4.2** - Os licitantes encaminharão **exclusivamente por meio do sistema eletrônico**, por meio de chave de acesso e senha, proposta com a descrição do objeto/serviço ofertado e o preço ou o percentual de desconto ofertado, conforme critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio da proposta.

**4.2.1** - Serão consideradas inválidas as propostas apresentadas por quaisquer outros meios.

**4.3** - O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

**4.4** - No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**4.4.1** - Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**4.4.2** - não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**4.4.3** - Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**4.4.4** - Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

**4.4.5** - Atende aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório.

**4.5** - O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa quando sua participação não for vedada, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.5.1** - No caso de item de participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

**4.5.2** - No caso de item em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito do licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**4.6** - Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

**4.6.1** - de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

**4.6.2** - que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

**4.6.3** - de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**4.6.4** - cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**4.6.5** - cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

**4.6.6** - constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

**4.6.7** - que participe do capital de outra pessoa jurídica;

**4.6.8** - que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos,

valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

**4.6.9** - resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

**4.6.10** - constituída sob a forma de sociedade por ações.

**4.6.11** - cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de personalidade, subordinação e habitualidade.

**4.7** - O licitante organizado em sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.8** - A falsidade da declaração de que trata este Edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**4.9** - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**4.10** - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

**4.11** - Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

**4.11.1** - Aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

**4.11.2** - Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**4.12** - O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

**4.12.1** - Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

**4.12.2** - Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

**5.1** - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.1.1** - Valor OU desconto, considerando até quatro casas decimais após a vírgula;

**5.1.2** - quantidade;

**5.1.3** - descrição detalhada do objeto ou remissão ao item do edital que contenha suas especificações, sendo necessário considerar as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

**5.1.4** - marca (se for o caso);

**5.2** - O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

**5.3** - A apresentação da proposta implicará em:

**5.3.1** - pleno conhecimento e aceitação de todas as cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, inclusive das especificações e condições para execução do pactuado, sujeitando-se à fiscalização pelo Município de Pato Branco.

**5.3.2** - compromisso de fornecimento nas condições estipuladas, inclusive em relação às quantidades máximas, mas não obriga a Administração Pública a contratar;

**5.3.3** - inexistência de fato impeditivo à habilitação neste certame e ciência da obrigatoriedade de informar acerca de ocorrências posteriores;

**5.3.4** - prazo de validade da proposta não inferior a 120 (cento e vinte) dias, contados da data estipulada para a abertura do presente certame;

**5.4** - Os preços e os produtos/serviços propostos tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**5.5** - Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, fretes e carretos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou da prestação de serviços, de forma que o objeto do certame não tenha outros ônus para o Município de Pato Branco, além do preço estabelecido na proposta.

**5.6** - Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DOS LANCES, NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO**

**6.1** - A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e endereço eletrônico indicado neste edital.

**6.2** - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**6.3** - Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**6.4** - O fornecedor será selecionado pelo critério de julgamento de **“MENOR PREÇO”**

**6.4.1** - *Os lances deverão ser ofertados pelo valor unitário do item*

**6.4.2** - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de **R\$ 0,05 (cinco centavos de real)**.

**6.5** - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**6.6** - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**6.7** - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**6.8** - O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

**6.9** - Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, sendo vedada a identificação das licitantes antes do término da fase de lances.

**6.10** - Durante a etapa de envio de lances, tendo por fundamento o disposto nos arts. 5º, 9º e 11 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro poderá desclassificar a proposta que possa comprometer a regularidade do certame, a dinâmica da disputa e/ou causar prejuízo a competitividade do processo licitatório, assim compreendidos:

**6.10.1** - Proposta que apresente objeto em manifesta desconformidade com as características especificadas no edital ou que apresente elemento que possibilite a pronta identificação da licitante;

**6.10.2** - Proposta com preços manifestamente inconsistentes ou com presunção absoluta de inexequibilidade.

**6.11** - Serão considerados preços manifestamente inconsistentes quando ofertados valores simbólicos ou irrisórios claramente incompatíveis com os praticados pelo mercado e estabelecidos no Edital.

**6.10.4** - Mediante despacho fundamentado registrado no sistema e acessível a todos, o Pregoeiro apresentara as razões para a prévia desclassificação da proposta, esclarecendo os motivos que ensejaram a decisão em vista do disposto no item 6.10.

**6.10.5** - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**6.11** - Para o envio de lances do presente processo, o modo de disputa será o modo “**ABERTO**”.

**6.11.1** - Neste modo, a etapa de envio de lances terá duração inicial de 10 (dez) minutos, e após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lances ofertados nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

**6.11.2** - A prorrogação automática da etapa prevista no item 6.11.1 será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**6.11.3** - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 6.10.2, a sessão pública será encerrada automaticamente, o sistema ordenará e divulgará os lances.

**6.11.4** - Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**6.11.5** - Após o reinício previsto no item 6.11.4, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

**6.11.5.1** - São considerados intermediários os lances:

**a)** iguais ou inferiores ao maior já ofertado, mas superiores ao último lance dado pelo próprio licitante, quando adotado o julgamento pelo critério do maior lance;

**b)** iguais ou superiores ao menor já ofertado, mas inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante, quando adotados os demais critérios de julgamento.

**6.11.5.2** - Os lances iguais serão classificados conforme a ordem de apresentação.

**6.11.6** - Encerrados os prazos estabelecidos, o sistema ordenará e divulgará os lances em ordem crescente.

**6.12** - Em relação a itens destinados à participação de empresas de qualquer porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**6.12.1** - Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta, ou melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.12.2** - A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**6.12.3** - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**6.12.4** - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**6.12.5** - Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**6.13** - Não será aplicado o disposto no item 6.12 na hipótese estabelecida no § 1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

**6.14** - Ultrapassado o desempate de que trata o item 6.12, se houver, havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate, se for o caso, serão aqueles previstos no art. 37 do Decreto nº 9571, de 2023, nesta ordem:

**6.14.1** - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual preferencialmente serão utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento das obrigações previstas na Lei Federal nº 14.133, de 2021;

**a)** A análise de desempenho contratual prévio de que trata o subitem anterior consistirá na verificação da existência de penalidades aplicadas a qualquer tempo e registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no Cadastro de Restrições ao Direito de Contratar com a Administração Pública do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, bem como na Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, cuja certidão compreende os registros do próprio Tribunal de Contas da União (TCU), do Cadastro Nacional de Empresas Punidas, Inidôneas e Suspensas do Portal da Transparência do Governo Federal, e do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de

Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça, dando-se prioridade de contratação à empresa que apresentar menor número de sanções ou sanções de menor gravidade, ainda que em número maior.

**6.14.2** - desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, mediante políticas formalmente regulamentadas pela licitante;

**6.14.3** - desenvolvimento, pelo licitante, de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**6.14.4** - Caso a regra prevista no item 6.14 não solucione o empate, será dada preferência, sucessivamente, a:

**a)** empresas estabelecidas no Estado do Paraná;

**b)** empresas brasileiras;

**c)** empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no país;

**d)** empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei Federal nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009;

**e)** empresas estabelecidas no território do Município de Pato Branco.

**6.14.5** - Caso a regra prevista no 6.14.4 deste artigo não solucione o empate, será realizado sorteio público.

**6.15** - Findadas as etapas de lances e eventual desempate, a Pregoeira verificará e concederá a **prioridade de contratação** para empresas sediadas local e regionalmente **para os itens 01 a 10**, nos termos no Art. 9º, inciso III, do Decreto Municipal nº 8.581 de 19 de Dezembro de 2019, alterado pelo Decreto Municipal nº 9.630 de 30 de agosto de 2023, que ocorrerá da seguinte maneira:

**6.15.1** - Na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local e regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço válido, a licitante poderá ser contratada sendo pago até 10 % (dez por cento) a mais do melhor preço válido, desde que este valor seja compatível com a realidade do mercado.

**6.15.2** - Os benefícios referidos no item 6.15.1 será aplicado primeiramente às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em âmbito local e posteriormente as sediadas em âmbito regional.

**6.16** - Para fins de aplicação do dispositivo contido no item 6.15, considera-se:

**6.16.1** - Âmbito Local - Limites geográficos do Município de Pato Branco;

**6.16.2** - Âmbito Regional - Municípios do Sudoeste do Paraná conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE:

**6.16.2.1** - Ampére, Barracão, Bela Vista do Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Bom Sucesso do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Honório Serpa, Itapejara D'Oeste, Manfrinópolis,

Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Iguaçu, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pérola D'Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel D'Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge D'Oeste, Saudades do Iguaçu, Sulina, Verê, Vitorino.

**6.17** - Caso as licitantes LOCAIS/REGIONAIS CONVOCADAS, sejam desclassificadas ou inabilitadas, a convocação passa para o próximo fornecedor local ou regional (se existir), caso contrário, volta o item para o licitante que, originalmente, tenha apresentado a melhor oferta durante a disputa.

**6.18** - Finalizadas as etapas de lances e eventual desempate, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, e constantes no item 02 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br>);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br>); e

d) Cadastro de restrições ao direito de contratar com a Administração Pública do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

**6.19** - Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital, momento em que a Pregoeira poderá realizar negociação, encaminhando contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço (lance ou proposta), para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

**6.20** - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, a negociação de que trata o item 6.19, poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação.

**6.21** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**6.22 - NÃO SERÃO ADJUDICADOS VALORES ACIMA DOS VALORES DE REFERÊNCIA ESTABELECIDOS NO ITEM 1.1 DO TERMO DE REFERÊNCIA CONSTANTE NO ANEXO V DESTE EDITAL.**

**6.22.1** - Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência

**6.22.2** - Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.

## **7. DA CONVOCAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS, CATALOGO E AMOSTRA**

**7.1** - Encerrada a etapa de julgamento, o Pregoeiro convocará o licitante detentor da melhor oferta, para que este anexe a PROPOSTA DE PREÇOS no prazo de até 02h (duas horas) úteis, em conformidade com o último lance ofertado ou negociado.

**7.1.1** - É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita pelo licitante, antes de findo o prazo; ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido é insuficiente para envio da proposta de preços.

**7.1.2** - Em caso de indisponibilidade do sistema ou problemas técnicos ou operacionais que inviabilizem o envio da proposta pelo sistema, será admitido o envio do respectivo arquivo para o e-mail [licitacao3@patobranco.pr.gov.br](mailto:licitacao3@patobranco.pr.gov.br).

**7.2 - A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA DEVERÁ SER APRESENTADA** contendo:

- 7.2.1 - Dados do licitante vencedor: Razão social ou denominação social, número do CNPJ, endereço completo, com CEP e os números de veículos de comunicação à distância (telefone, e-mail) da empresa;
- 7.2.2 - Descrição detalhada do item/lote vencido ou remissão ao item do edital que contenha suas especificações;
- 7.2.3 - Marca e modelo (quando for o caso) do objeto ofertado;
- 7.2.4 - Quantidade;
- 7.2.5 - Valor unitário e total e quando for o caso, o percentual de desconto ofertado;
- 7.2.6 - Prazo de validade da proposta de no mínimo 120 (cento e vinte) dias contados à partir da data da sessão pública do pregão;
- 7.2.7 - Dados do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços ou Contrato;
- 7.2.8 - Poderá ser utilizado o modelo de proposta disponível no **anexo II** deste edital.

**7.3 - Apresentação de Catalogo**

- 7.3.1 - Sem prejuízo de eventuais diligências, a empresa melhor classificada **para o item 06 referente às fórmulas infantis**, deverá apresentar juntamente com a proposta de preços ajustada **ficha técnica, catálogo e/ou folhetos**, que demonstre as especificações técnicas e instruções de uso do produto (se for o caso), sob pena de desclassificação dos itens, com o objetivo da verificação da conformidade das especificações dos produtos ofertados quanto ao descritivo exigido neste edital e seus anexos.
- 7.3.2 - Na ficha técnica, catálogo e/ou folheto, os produtos devem ter as especificações técnicas detalhadas, comprovando que atendem integralmente ao solicitado para cada item do presente edital e seus anexos.
- 7.3.3 - Não será aceito documento de forma diversa das especificações exigidas, rasurado ou incompreensível, sob pena de desclassificação do item.
- 7.3.4 - Nos casos em que o primeiro colocado seja desclassificado, a Pregoeira solicitará ao segundo colocado o envio do documento para análise e assim sucessivamente até a apuração da licitante que atenda as exigências.
- 7.3.5 - Os documentos serão analisados pelos membros nomeados no item 7.4.9 deste edital.

**7.4 - Apresentação de amostra**

- 7.4.1 - Sem prejuízo de eventuais diligências, após análise e aceitação das propostas de preços, a empresa melhor classificada para os itens 02, 03, 04, 07 e 08 será convocada pela Pregoeira para apresentar amostra do produto ofertado, de acordo com a proposta de preços apresentada e especificações exigidas.
- 7.4.2 - Deverá ser apresentada no mínimo 01 (uma) amostra por produto.
- 7.4.3 - As amostras deverão ser entregues nas dependências do Setor de Alimentação Escolar localizado na Rua Goianases, nº 919, Centro, CEP: 85.501-020, **em até 72 (setenta e duas) horas**, contados da convocação por parte do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio, no horário de 07h30min às 17h00min.
- 7.4.4 - Recai sobre o licitante a responsabilidade por quaisquer falhas no envio e/ou atraso na entrega das amostras.
- 7.4.5 - Caso a amostra não seja apresentada no prazo estabelecido a proposta será recusada.
- 7.4.6 - A pregoeira informará com **antecedência mínima de 01 (um) dia** a data, local e horário para a avaliação das amostras, através de mensagem no sistema de processamento da licitação, facultando a quaisquer interessados o acompanhamento da diligência in loco.
- a) A notificação citada no item 7.4.3 será realizada por meio de publicações nos sites oficiais <http://www.diariomunicipal.com.br/amp> e [www.patobranco.pr.gov.br/](http://www.patobranco.pr.gov.br/), e também aos licitantes através o *chat* do Comprasnet.
- 7.4.7 - Caso não haja comparecimento de representantes na data marcada, as amostras serão abertas e não serão aceitas reclamações posteriores quanto ao conteúdo destas.

**7.4.8** - O produto deverá estar no ato da entrega, em conformidade com a amostra apresentada no início do processo licitatório.

**7.4.9** - As amostras serão analisadas por comissão formada pelos servidores lotados na Secretaria de Educação e Cultura, sendo:

**a)** Ana Cláudia Almeida Ferreira, Chefe do Setor de Alimentação Escolar.

**b)** Bruna Rebonatto, Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE;

**c)** Renan da Silva - Seção de Distribuição de Alimentação Escolar.

**7.4.10** - Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade: Atendimento ao descritivo, incluindo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, informações sobre o fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, além de características organolépticas tais como sabor, cor, textura, aroma e outras características sensoriais características do produto avaliado.

**7.4.11** - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**7.4.12** - Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não atender(em) às especificações do objeto definidas neste instrumento e demais elementos instrutores da contratação, a proposta será recusada e a pregoeira passará a analisar a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às exigências estabelecidas.

**7.4.13** - Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

**7.4.14** - Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo 05 (cinco) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

**7.5** - O Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de folders, prospectos e outros documentos ou materiais de divulgação que contenham informações técnicas e detalhamentos acerca dos objetos ofertados, antes mesmo da apresentação de amostra.

**7.6** - Todas as especificações contidas na proposta vinculam o licitante.

**7.7** - Será desclassificada a proposta vencedora que:

**7.7.1** - Contiver vícios insanáveis;

**7.7.2** - Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

**7.7.3** - Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**7.7.4** - Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**7.7.5** - Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

**7.7.6** - Não for corrigida ou justificada após diligências do pregoeiro/agente de contratação.

**7.8** - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 7.7, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

**a)** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**b)** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**7.9** - Após análise das informações, caso fique caracterizada a inexequibilidade do preço proposto, considerando os padrões de qualidade esperados e especificações constantes neste Edital e seus anexos, a licitante será desclassificada.

**7.10** - Ultrapassada a fase da qualificação de proposta, serão analisadas as condições de habilitação definidas no edital.

**7.11** - Encerrado o prazo determinado, sem que a proposta e seus eventuais anexos tenham sido encaminhados ou a documentação esteja incompleta, o licitante terá sua proposta recusada.

## 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 - A empresa que teve sua proposta de preços ajustada aceita será convocada via chat pela Pregoeira, para no prazo de até 02 (duas) horas úteis, encaminhar os documentos de habilitação.

8.1.1 - É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita pelo licitante.

8.2 - Poderão ser solicitados também, documentos de habilitação complementares, desde que necessários a confirmação daqueles exigidos em edital e já apresentados, dentro do prazo estabelecido no item anterior.

8.3 - Em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail: [licitacao3@patobranco.pr.gov.br](mailto:licitacao3@patobranco.pr.gov.br). Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com o Pregoeiro para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo.

8.3.1 - Não serão aceitos documentos em forma de FAX ou equivalente e nem a apresentação de protocolo ou comprovantes de pagamento em substituição a documento solicitado como definitivo.

8.4 - Encerrado o prazo determinado, sem que os documentos tenham sido anexados ou a documentação esteja incompleta, o licitante será inabilitado.

### 8.5 - A HABILITAÇÃO DO LICITANTE SERÁ AFERIDA POR INTERMÉDIO DOS SEGUINTE DOCUMENTOS

8.5.1 - A documentação relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso consistirá em:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual.
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (e a última alteração contratual), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- f) Compromisso de constituição de Consórcio, quando for o caso, nos termos estabelecidos neste Edital e seus anexos, contendo a indicação de qual das empresas será a empresa Líder.

8.5.2 - A documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA consistirá em:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF).
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, relativa ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, expedida pela Receita Federal do Ministério da Fazenda.
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei.
- e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei.
- f) Certificado de Regularidade para com o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, emitida eletronicamente através do site <http://www.tst.jus.br>.

8.5.2.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar n.º 123/2006 e alterações.

**8.5.2.2** - Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, as empresas nesta condição serão declaradas habilitadas sob condição de regularização da documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública.

**8.5.2.3** - A não regularização da documentação, no prazo previsto no item supra, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 155 da Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

**8.5.3** - A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA consistirá em:

**8.5.3.1 - Certidão Negativa de Falência** expedida pelo Cartório Judicial Distribuidor da Comarca da sede da pessoa jurídica, em data não anterior a 120 (cento e vinte) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar no documento.

**8.6** - O CADASTRO no SICAF, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pelo Setor de Licitação do Município de Pato Branco (**DESDE QUE VÁLIDO**) poderá substituir os documentos indicados nos subitens 8.5.1 a 8.5.3, **para a documentação por ele abrangida**.

**8.6.1** - Caso os documentos válidos não estejam disponíveis para consulta e download, o licitante deverá encaminhá-los no prazo da convocação realizada pelo Pregoeiro.

**8.7** - Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de desclassificação, as declarações obrigatórias exigidas no item 4.4 deste edital.

**8.8** - Na hipótese do licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira decidirá pela sua implicará na INABILITAÇÃO do licitante, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observados os prazos e procedimentos previstos em edital.

**8.9** - Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

## **9. DISPOSIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO**

**9.1** - A confirmação de regularidade perante os órgãos oficiais será realizada junto aos “sites” na INTERNET, constituindo meio legal de prova, para fins de habilitação.

**9.2** - Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro dos respectivos prazos de validade.

**9.3** - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar:

**9.3.1** - Em nome do licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo.

**9.3.2** - Em nome da sede (matriz), se o licitante for a sede (matriz).

**9.3.3** - Em nome da filial, se o licitante for a filial, salvo aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da sede (matriz).

**9.4** - Havendo superveniência de fato impeditivo, fica o licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis.

**9.5** - Como condição para celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

**9.6** - Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de classificação e habilitação.

9.7 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

## 10. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 - A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 - O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 - Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1 - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.1.1 - A manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

10.3.2 - O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3.3 - Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.4 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.5 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.6 - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.7 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.8 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.9 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://patobranco.pr.gov.br>.

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 - Adjudicado o objeto da presente licitação, o Município convocará o adjudicatário a comparecer, no prazo de **até 05 (cinco) dias**, para assinar a Ata de Registro de Preços, **sob pena de decair ao direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei nº 14.133/21**. Nos casos em que a Ata for encaminhada via correio ou em meio eletrônico, a contratada terá o mesmo prazo para devolução, ou seja, até 05 (cinco) dias contados do recebimento.

11.2 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que ocorra dentro do prazo e o motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

11.3 - A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

11.4 - Serão formalizadas tantas atas de registro de preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de referência.

11.5 - O preço registrado e a indicação dos fornecedores serão disponibilizados no PNCP e no Portal de Compras do Município;

11.6 - A recusa do adjudicatário em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido no edital, permitirá a convocação dos licitantes que aceitarem fornecer os bens, executar as obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, seguindo a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em lei e no edital da licitação.

11.7 - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar assinar a ata de registro de preços, nos termos do subitem anterior, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

## 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1 - Será incluído, como anexo da ata de registro de preços, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário e dos licitantes que mantiverem sua proposta original, observada a classificação na licitação, com a finalidade de formação de cadastro de reserva, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas seguintes hipóteses:

12.1.1 - quando o fornecedor registrado descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

12.1.2 - quando o fornecedor sofrer sanção prevista no inc. III, aplicada pelo Município de Pato Branco, ou pelo IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21;

12.1.3 - quando o fornecedor não aceitar o preço revisado pela administração;

12.1.4 - por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

12.1.5 - No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração.

12.2 - Para fins de formação de cadastro de reserva, será considerada a manifestação realizada pelas empresas no momento da convocação para formação do cadastro de reserva no sistema Comprasgov, quando da homologação do certame pela autoridade competente.

## 13. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO, PRAZOS, LOCAL, RECEBIMENTO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

### 13.1 - Das Condições de Entrega

13.1.1 - O prazo de entrega dos bens é de **até 07 (sete) dias úteis**, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho, em conformidade com o conteúdo desse instrumento, em remessa única.

13.1.2 - Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as respectivas razões com até **05 (cinco) dias úteis** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

13.1.3 - Os produtos solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil, conforme dia e horário constantes no cronograma de entrega, o qual será disponibilizado juntamente com a Nota de Empenho.

13.1.4 - Segue endereço para entrega nas Escolas Municipais, CMEIs, instituições, departamentos pertencentes à Secretaria Municipal de Educação e Cultura:

LOCAL	ENDEREÇO
AABB Comunidade	Rua Ivaí, 800, Bairro Pinheirinho, CEP 85506-100
APAE Carlos Almeida	TV. Antônio Borges, 152, Bairro São Vicente
APAE Zilda Arns	Rua Marília, 791, Bairro São Roque
Biblioteca Pública Municipal	Rua Itapuã, 980, Centro, CEP 85501-298
Central de Distribuição (Almoxarifado)	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheide, 443, CEP 85509-242
CEU (Centro Unificado das Artes e do	Rua São Tomé, Bairro Sudoeste, 30, CEP 85.507.421

Esporte)	
CMEI Adele Fumagalli Guerra	Rua David Tironi, 54, São Roque Chopim , CEP 85514-650
CMEI Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
CMEI Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
CMEI Criança Feliz	Rua Frederico Sguarizi, 426, Industrial, CEP 85506-530
CMEI Enedina Strapasson Colla	Rua Oswaldo Cruz, 497, CEP 85508-100
CMEI Estação Criança	Rua Itá, 320, CEP 85507-320
CMEI Frei Sérgio Hillesshiem	Rua Pedro Luiz Tavares, 175, Bela Vista
CMEI Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
CMEI José Benato	Rua dos Sábias, 539, Planalto I, CEP 85509-220
CMEI José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
CMEI Lidia Mª Lachman	Rua do Príncipe, esquina Andre de Barros, 70, Santo Antonio
CMEI Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050
CMEI Madre Paulina	Rua Marechal Costa e Silva, CEP 85501-420
CMEI Mãe Augusta Zanata	Rua Mathias Albuquerque, 1305, CEP 85506-170
CMEI Marilene Jareski Gomes da Siva	Rua Setembrino Tomazzi, 20
CMEI Menino Deus	Rua Pedro Ramires de Melo, S/N, CEP 85502-050
CMEI Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
CMEI Prof. Eliza Rosa Colla Padoan	Rua 21 de Abril, 301, CEP 85500-000
CMEI Prof. Nestor Ostapiv	Rua Gelmino Martignone, 651, São Francisco, CEP 85504-815
CMEI Raio de Sol	Rua Ricieri Picolo, 65, CEP 85506-470
CMEI Roberta Gardasz	Rua Frei Sérgio Hillescheim, 165, Parque do Som
CMEI Toca do Coelho	Rua Daniel Pagnonceli, 295, CEP 85505-370
CMEI Três Marias	Rua Orquídeas, 210. CEP 85507-580
CMEI União	Rua Cubatão, 343, São Roque
CMEI Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
CMEI Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Departamento de Cultura	Rua Ararigboia, 749, La Salle, CEP 85.505-031
Escola Municipal Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
Escola Municipal Antônio Cadorin	Rua Itabira, 2772, CEP 85504-430

Escola Municipal Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
Escola Municipal de Artes	Rua José Tatto, 210, José Fraron, CEP 85503-290
Escola Municipal Gênese	Rua Bartolomeu Bueno, 305, CEP 85506-140
Escola Municipal Gralha Azul	Rua Jauri S. Souza, 431, CEP 85505-970
Escola Municipal Guido Victor Guerra	Rua Frei Sérgio Hillesheim, Parque do Som
Escola Municipal Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
Escola Municipal Jardim Primavera	Rua Argentina, 724, CEP 85502-040
Escola Municipal José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
Escola Municipal Juvenal Cardoso	Rua Pedro Luis Tavares, 167, CEP 85509-350
Escola Municipal Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050
Escola Municipal Olavo Bilac	Rua Industrial, 200, CEP 85506-520
Escola Municipal Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
Escola Municipal Prof. Edelvira Roldo De Col	Rua Ilda Bazzo, 495, São Francisco
Escola Municipal Prof. M <sup>a</sup> Jurema Ceni	Rua Ararigboia, 700, CEP 85501-000
Escola Municipal R. Cachoeirinha	Comunidade Cachoeirinha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Passo da Ilha	Comunidade Passo da Ilha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Sede Dom Carlos	Comunidade Sede Dom Carlo, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal Rocha Pombo	Rua Paraná, 173, CEP 85501-090
Escola Municipal Santos Dumont	Rua Orquídeas, 210, CEP 85507-580
Escola Municipal São Cristóvão	Rua Luis Xavier, 1250, CEP 85505-070
Escola Municipal São Luis	R David Torloni, 54, São Roque Chopim, CEP 85514-650
Escola Municipal Udir Cantu	Rua Frederico Klein, S/N, CEP 85501-970
Escola Municipal União	Rua Cubatão, 343, São Roque
Escola Municipal Veneza	Rua Ângelo Gabriel, 500, Bairro Veneza
Escola Municipal Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
Escola Municipal Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Natal	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheider, nº 443, Planalto, 85509-242
Secretaria de Educação e Cultura	R. Caramuru, 271 - Centro, Pato Branco - PR, 85501-060
Setor de Alimentação Escolar	Rua Goianases, 919, Centro

Transporte Escolar	Rua Fiorelo Zandoná, 2155 (Garagem municipal)
UAB (Universidade Aberta do Brasil)	R Ivaí, 800, Pinheirinho, CEP 85506-100

**13.1.5** - Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.

**13.1.6** - Todos os produtos perecíveis, destinados à Alimentação Escolar deverão seguir os parâmetros descritos nos itens da licitação e constar em sua embalagem: o ticket de balança, com o respectivo preço, peso, especificação do produto embalado e estar identificados com o nome da entidade beneficiada.

**13.1.7** - Os itens solicitados pelas demais secretarias da Administração Pública, o local de entrega estará descrito na Nota de Empenho, correndo à custa da contratada todas as despesas de envio.

Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.

**13.1.8** - Para garantir a qualidade e segurança dos alimentos durante o transporte é essencial seguir boas práticas manipulação e transporte que atendam às normas sanitárias e de qualidade. Os principais pontos a serem seguidos incluem:

**a)** Higiene e Condições dos Veículos: Os veículos devem estar limpos e desinfetados e isento de odores ou resíduos que possam contaminar os alimentos.

**b)** Controle de Temperatura: Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e hortifrúteis, devem ser transportados em veículos com controle adequado de temperatura, conforme exigido pela ANVISA e MAPA.

**c)** Separação de Produtos: Evitar o transporte conjunto de alimentos de diferentes naturezas, como produtos crus e prontos para consumo, para evitar contaminação cruzada.

**d)** Embalagens Adequadas: Os alimentos devem ser transportados em embalagens íntegras, resistentes e devidamente identificados, garantindo sua proteção contra agentes externos.

**e)** Manuseio Correto: A carga e descarga devem ser realizadas por profissionais treinados, evitando danos às embalagens e ao produto.

**f)** Rastreamento e Documentação: A empresa responsável pelo transporte deve manter registros de controle, como temperatura durante o trajeto, origem e destino da carga, garantindo rastreabilidade.

### **13.2 - Da Garantia, Manutenção e Assistência Técnica**

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

### **13.3 - Do Prazo de Vigência**

**13.3.1** - O prazo de vigência da ata de registro de preços será a mesma do Pregão nº 45/2025, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme preconiza o artigo 84, da Lei 14.133/21, havendo renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, conforme art. 13 do decreto municipal nº 9.544/2023.

**13.3.1.1** - O contrato decorrente deste registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, e deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

#### 14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**14.1** - O pagamento será efetuado no prazo de **até 15 (décimo quinto) dia útil** contados após o recebimento definitivo do objeto mediante emissão do termo detalhado, apresentação da respectiva nota fiscal testada pelo gestor e/ou fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato.

**14.2** - O pagamento será realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.

**14.3** - Na ocasião do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**14.4** - A nota fiscal deve ser emitida dentro do padrão uniforme estabelecido pelo ente federativo responsável e não poderá conter qualquer rasura ou elemento que prejudique a compreensão exata de seu conteúdo, que deverá contemplar, no mínimo, as seguintes informações: a) data de emissão; b) número do contrato ou ata de registro de preços e nota de empenho; c) descrição resumida do objeto fornecido ou serviço prestado; d) período respectivo de execução do contrato, se for o caso; e) valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias aplicáveis.

**14.5** - A empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site <http://www.tst.jus.br>.

**14.6** - O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Setor de Licitação do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior.

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

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

**14.9** - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

**14.12** - Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, será aplicada correção monetária pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo calculado pelo IBGE, além de juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples, computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela que for paga em atraso.

#### 15. DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

**15.1** - Os preços registrados poderão ser atualizados em caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução.

**15.2** - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a entidade gerenciadora convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços registrados, na ordem de classificação, tornando-os compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

**15.2.1** - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

**15.3** - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, fica facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

**15.3.1**- A possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

**15.3.2** - A modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública; e

**15.3.3** - Seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

**15.4** - A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao gestor do contrato a análise e deliberação a respeito do pedido.

**15.5** - Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e neste edital.

**15.6** - Na hipótese do cancelamento do registro de preços, a administração municipal poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

**15.7** - Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

**15.8** - Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço atualizado pela Administração, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

**15.9** - Liberado o fornecedor, a administração poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

**15.10** - Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Municipal poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**15.11** - Não havendo êxito nas negociações, a administração municipal deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

**15.12** - Cabe à administração decidir sobre a solicitação de restabelecimento de preços no prazo de 02 (dois) meses, à partir do protocolo do requerimento.

## **16. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**16.1** - O valor a ser pago para a aquisição do objeto, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, pelo índice de inflação com a menor variação no período, dentre os seguintes índices: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE) e Indicador Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), considerando-se como data-base para o primeiro reajuste a data da apresentação do orçamento, conforme Decreto Municipal nº 10.110/24.

**16.1.1** - Considera-se a data do orçamento aquela em que o orçamento ou a planilha orçamentária foi elaborada, independente da tabela referencial que esteja sendo utilizada.

**16.2** - Não se admitirá a imputação ao CONTRATANTE de nenhum encargo financeiro, como juros, despesas bancárias e ônus semelhantes.

**16.3** - Não será concedido reajuste de preços resultante de atrasos ocorridos unicamente em decorrência da incapacidade da Contratada em cumprir o prazo ajustado.

**16.4** - Havendo atraso ou antecipação na execução dos serviços, que decorra da responsabilidade ou iniciativa da Contratada, o reajustamento obedecerá às seguintes condições:

**16.4.1** - Quando houver atrasos, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais devidas pela mora, se os preços aumentarem, prevalecerá os índices vigentes na data em que deveria ter sido cumprida a obrigação.

**16.4.2** - Se os preços diminuírem prevalecerá os índices vigentes na data do efetivo cumprimento da obrigação.

**16.4.3** - A posterior recuperação do atraso não ensejará às atualizações dos índices no período em que ocorrer a mora.

**16.4.4** - Caso a variação dos preços ocorra em favor da CONTRATADA, a ela caberá apresentar solicitação formal, que será apreciada e, no caso de deferimento pela CONTRATANTE, formalizada mediante Termo de Apostilamento ou de Aditamento.

**16.4.5** - Caso a variação dos preços ocorra em favor da CONTRANTE, o reajuste será promovido de ofício, com prévia comunicação formal à CONTRATADA.

## **17. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**17.1** - O registro de preços será cancelado nas seguintes hipóteses:

**17.1.1** - Quando o fornecedor:

a) for liberado;

b) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) sofrer sanção prevista no inc. III, aplicada pelo Município de Pato Branco, ou pelo IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21;

e) Não aceitar o preço revisado pela Administração;

**17.1.2** - Por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do fornecedor ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

## **18. DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**18.1** - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**18.2** - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**18.3** - As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**18.4** - A execução deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

**18.5** - O fiscal administrativo é designado para auxiliar o gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato, conforme regulamento municipal.

**18.6** - O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conforme art. 15 do Decreto Municipal nº 9.603, de 2023.

**18.7** - O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e de fiscalização, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, conforme regulamento municipal.

**18.8** - Nos termos do art. 11, § 1º do Decreto Municipal n.º 9.603/2023, a atribuição de gestão do contrato será exercida pelo titular da secretaria demandante, neste caso terá como gestores:

**18.8.1** - Paulo Ricardo de Souza Centenaro, matrícula n.º 11.489-8 da Secretaria de Administração e Finanças.

**18.8.2** - Ivete Ferrarini Iakmiu, matrícula n.º 11.559-2, da Secretaria de Educação e Cultura,

**18.8.3** - Marcia Fernandes de Carvalho, matrícula n.º 11109-0/7, da Secretaria de Saúde,

**18.8.4** - ou por seus eventuais substitutos legais, em decorrência de alteração na titularidade da pasta.

**18.9** - O Gestor indica como fiscais do contrato:

**18.9.1 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Administração e Finanças servidora Adriane Andreia Glinke, matrícula n.º 6348-7/1.

**18.9.2 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Agricultura a servidora Marciani dos Santos, matrícula n.º 2.119-9/1.

**18.9.3 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Assistência Social a servidora Fernanda Martins - Matrícula: 76147/1.

**18.9.4 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação o servidor Iuris Marcelo da Maia, matrícula n.º 5750-9/1.

**18.9.5 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico a servidora: Juliane Cichelero, matrícula n.º 10496-5/1.

**18.9.6 - fiscais administrativos** do contrato, da Secretaria de Educação e Cultura, a servidora: Bruna Rebonatto, matrícula n.º 6.830-6/1.

**18.9.7 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Esporte e Lazer o servidor Diogo Gasperin, matrícula n.º 6395-9/1.

**18.9.8 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Engenharia e Obras a servidora Nadiessa de Almeida Grezele, matrícula n.º 6918-3/1.

**18.9.9 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Meio Ambiente a servidora Denise Aparecida Mussini, matrícula 7054-8/1.

**18.9.10 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Planejamento Urbano o servidor Eduardo de Oliveira Bitencourt, matrícula n.º 11417-0/3.

**18.9.11 - fiscais administrativos** do contrato, da Secretaria de Saúde as servidoras: Kelli Vargas, matrícula n.º 7316-4/1; Marta Lemes de Souza, matrícula n.º 10131-1/1; Simone Fátima Duarte, matrícula n.º 8039-0/1; Zeliene Camargo Lovatel, matrícula n.º 7.776-3/1.

**18.9.12 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres a servidora Karol de Lima Sanches, matrícula n.º 11616-5/11.

**18.9.13 - fiscal técnica** é a servidora Ana Cláudia Ferreira Almeida, matrícula n.º 8.029-2/1.

**18.10** - Os fiscais administrativos serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico, contábil e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução do contrato.

## 19. ANTICORRUPÇÃO

**19.1** - As licitantes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal n.º 8.429/1992), a Lei Federal n.º 12.846/2013 e seus

regulamentos, se comprometem que para a execução do contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

## **20. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO**

**20.1** - O licitante será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

**20.1.1** - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**20.1.2** - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**20.1.3** - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**20.1.4** - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**20.1.5** - Fraudar a licitação;

**20.1.6** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**20.1.7** - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**20.1.8** - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**20.2** - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas, as seguintes sanções:

**20.2.1** - multa;

**20.2.2** - impedimento de licitar e contratar;

**20.2.3** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**20.3** - Na aplicação das sanções serão considerados:

**20.3.1** - a natureza e a gravidade da infração cometida;

**20.3.2** - as peculiaridades do caso concreto;

**20.3.3** - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**20.3.4** - os danos que da infração provierem para a Administração Municipal;

**20.3.5** - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**20.4** - A sanção de multa, de caráter compensatório, poderá ser aplicada ao licitante ou adjudicatário pelo cometimento de qualquer das infrações administrativas previstas no item 20.1, deste edital, observados os percentuais definidos a seguir e no Anexo I do Decreto Municipal nº 10.057/24.

**20.4.1** - A multa compensatória será aplicada nos seguintes percentuais

**a)** de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor estimado da contratação a que concorre o infrator licitante, pelas seguintes infrações:

**a1)** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**a2)** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**a3)** não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**b)** de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor estimado da contratação a que concorre o infrator licitante, pelas seguintes infrações:

**b1)** não celebrar o contrato;

**b2)** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**b3)** fraudar a licitação;

**b4)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**b5)** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**b6)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**20.4.2** - A pena de multa poderá ser cumulada com as demais sanções de que trata este edital.

**20.5** - Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, será aplicado ao responsável pelo período máximo de 03 (três) anos, a sanção de impedimento de licitar e contratar pelas infrações administrativas previstas nos subitens 20.1.1, 20.1.2 e 20.1.3 do item 20.1, detalhadas no anexo III do Edital.

**20.6** - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar será aplicada ao responsável pelo período máximo de 06 (seis) anos pelas infrações administrativas previstas nos subitens 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7 e 20.1.8 do subitem 20.1, detalhadas no anexo III do Edital.

**20.7** - A aplicação da sanção de inidoneidade para licitar e contratar será obrigatoriamente precedida de parecer jurídico.

**20.8** - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente à penalidade de multa.

**20.9** - A multa será executada da seguinte forma:

a) descontada do valor de pagamento devido à apenada;

b) descontada do valor da garantia, se na modalidade caução em dinheiro;

c) descontada do valor da apólice de seguro ou fiança;

d) descontada do valor de pagamento devido à apenada, originado de outras relações jurídicas que mantém com a Administração contratante;

e) paga diretamente ao erário, recolhida em parcela única no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

**20.10** - A aplicação das sanções previstas no item 20.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Municipal.

**20.11** - Da aplicação das sanções previstas no item 20 caberá recurso nos termos do artigo 47 do Decreto Municipal nº 10.057/24.

## 21. DISPOSIÇÕES GERAIS

**21.1** - As normas disciplinadoras desta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que a interpretação não viole a lei e não comprometa o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**21.2** - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

**21.3** - Será facultado a Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase do julgamento, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive parecer técnico à Secretaria requerente do certame com relação aos produtos cotados, bem como solicitar aos órgãos competentes, elaboração de parecer técnico destinado a fundamentar a decisão.

**21.3.1** - A Pregoeira poderá, ainda, relevar erros formais, ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação da proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação e não gerem a majoração do preço proposto.

**21.4** - Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela Pregoeira.

**21.5** - As licitantes devem acompanhar rigorosamente todas as fases do certame e as operações no sistema eletrônico, inclusive mensagem via chat, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de

qualquer mensagem enviada ou emitida pelo Sistema ou de sua desconexão, bem como será responsável pela apresentação dos documentos solicitados nos prazos previstos.

**21.6** - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

**21.7** - Empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, ou reunidas sob a forma de consórcio, podem apresentar somente uma proposta, sob pena de rejeição de todas.

**21.8** - As empresas que participarem da licitação, isoladamente ou em consórcio, deverão examinar completamente os projetos, as peças gráficas, as especificações técnicas, memoriais e todos os documentos, obtendo todas as informações necessárias sobre qualquer ponto duvidoso do objeto.

**21.9** - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**21.10** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Pato Branco, exceto quando explicitamente disposto em contrário.

**21.11** - A autoridade competente poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba às Licitantes direito à indenização.

**21.12** - A anulação do procedimento licitatório induz a do contrato, ressalvado o disposto no art. 149 da Lei 14.133/2021.

**21.13** - O resultado da licitação será divulgado na sua íntegra pelo Portal COMPRASGOV através do site [www.patobranco.pr.gov.br/](http://www.patobranco.pr.gov.br/) <https://www.gov.br/compras/pt-br/> <https://www.gov.br/pncp/pt-br/> e estará disponível junto a Setor de Licitação do Município de Pato Branco.

**21.14** - No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**21.15** - É obrigação da proponente observar e acompanhar rigorosamente os editais, todas as fases do certame e comunicados oficiais divulgados conforme item anterior, ler e interpretar o conteúdo destes, desobrigando totalmente o órgão licitador, por interpretações errôneas ou inobservâncias.

**21.16** - As licitantes deverão indicar à Pregoeira todos os meios de contato (telefone/endereço eletrônico (e-mail), para comunicação, e obriga-se a manter os dados devidamente atualizados durante todo o decurso processual. Será de sua inteira responsabilidade o retorno imediato de todos os atos comunicados, os quais serão considerados recebidos, não lhe cabendo qualquer alegação de não recebimentos dos documentos.

**21.17** - Caso o sistema eletrônico desconectar para a Pregoeira no decorrer da etapa de lances da sessão pública, e permanecendo acessíveis aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem o prejuízo dos atos realizados.

**21.18 - CASO A ETAPA DE LANCES ULTRAPASSE O HORÁRIO DE EXPEDIENTE, O PREGÃO SERÁ SUSPENSO E RETORNARÁ NO HORÁRIO INFORMADO PELA PREGOEIRA VIA CHAT.**

**21.19** - Não havendo expediente, ocorrendo qualquer fato superveniente, ou mesmo indisponibilidade no Sistema Comprasgov que impeça a realização do certame na data e horário marcado, a sessão pública será Suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes no sistema eletrônico.

**21.20** - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, e a ocorrência será registrada em ata.

**21.21 - EM CASO DE DIVERGÊNCIA, EM RELAÇÃO AO DESCRITIVO CONSTANTE NO EDITAL E NO PORTAL COMPRASGOV PREVALECERÁ O DESCRITIVO DO EDITAL.**

**21.22** - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

**21.23** - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

**21.24** - É vedada a participação da Administração Municipal de Pato Branco em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela que resultará do presente processo licitatório, ressalvada a hipótese indicada no art. 82, VIII da Lei n.º 14.133/2021.

**21.25** - Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Pato Branco - PR.

**20.26** - Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira.

**20.27** - Fazem parte deste Edital:

**20.27.1** - ANEXO I - Minuta da Ata de Registro de Preços;

**20.27.2** - ANEXO II - Modelo de Proposta de Preços;

**20.27.3** - ANEXO III - Graduação das penalidades;

**20.27.4** - ANEXO IV - Estudo Técnico Preliminar;

**20.27.5** - ANEXO V - Termo de Referência.

Pato Branco, 01 de abril de 2026.

***Geri Natalino Dutra***  
***Prefeito***

**ANEXO I - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 15/2026 - PROCESSO Nº 51/2026**

O **Município de Pato Branco**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ nº 76.995.448/0001-54, com sede e foro na Rua Caramuru, nº 271, Centro, em Pato Branco-PR, neste ato representado pelo seu Prefeito, o Sr. **Gerí Natalino Dutra**, brasileiro, portador do RG nº 4551478-1 SESP/PR, inscrito no CPF nº 648.471.369-34, residente e domiciliado na Rua Candido de Abreu n.º 25, Bairro Jardim Primavera, CEP 85.502-360, em Pato Branco -PR, e de outro lado, a empresa ....., pessoa jurídica de direito privado inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... telefone ....., endereço eletrônico ....., neste ato representada por ....., inscrito no CPF nº ....., portador do RG nº ....., residente e domiciliado na ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021, firmam a presente Ata de Registro de Preços, oriunda do processo administrativo nº 2.522/2026, em conformidade com as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar Federal nº 147, de 14 agosto de 2014, no Decreto Municipal nº 9.571, de 04 de julho de 2023, Decreto Municipal nº 9.544, de 30 de maio de 2023 e demais legislações pertinentes à matéria, conforme cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**1. OBJETO:**

**1.1** - Esta ata tem por objeto o Registro de Preços para **aquisição de gêneros alimentícios (Itens remanescentes Pregão nº 045/2025)**, em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal, conforme descrito na tabela abaixo:

Item	Qtde	Und	Descrição	Marca	R\$ Unit.	R\$ Total

**1.2** - As condições de entrega, recebimento e pagamento são as constantes no Anexo V do Edital - Termo de Referência, o qual é parte integrante desta ata independentemente de transcrição.

**2. DA ADESÃO E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES:**

- 2.1** - Além do órgão gerenciador, não há outros órgãos e entidades participantes deste registro de preços.
- 2.2** - Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.
- 2.3** - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**3. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA**

- 3.1** - O registro de preços estabelecido nesta ata implica compromisso de fornecimento nas condições estipuladas, inclusive em relação às quantidades máximas, mas não obriga a Administração Pública a contratar.
- 3.2** - A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo Município por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.
- 3.3** - Quando formalizada por nota de empenho será encaminhada, preferencialmente, ao e-mail do FORNECEDOR.
- 3.4** - O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, e deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 3.5** - Na formalização do contrato ou do instrumento substituto devesa haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

#### 4. DA VIGÊNCIA DA ATA

4.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será a mesma do Pregão nº 45/2025, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme preconiza o artigo 84, da Lei 14.133/21, havendo renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, conforme art. 13 do decreto municipal nº 9.544/2023.

4.1.1 - O contrato decorrente deste registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, e deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

#### 5. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO, PRAZOS, LOCAL, RECEBIMENTO

##### 5.1 - Das Condições de Entrega

5.1.1 - O prazo de entrega dos bens é de **até 07 (sete) dias úteis**, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho, em conformidade com o conteúdo desse instrumento, em remessa única.

5.1.2 - Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as respectivas razões com até **05 (cinco) dias úteis** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3 - Os produtos solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil, conforme dia e horário constantes no cronograma de entrega, o qual será disponibilizado juntamente com a Nota de Empenho.

5.1.4 - Segue endereço para entrega nas Escolas Municipais, CMEIs, instituições, departamentos pertencentes à Secretaria Municipal de Educação e Cultura:

LOCAL	ENDEREÇO
AABB Comunidade	Rua Ivaí, 800, Bairro Pinheirinho, CEP 85506-100
APAE Carlos Almeida	TV. Antônio Borges, 152, Bairro São Vicente
APAE Zilda Arns	Rua Marília, 791, Bairro São Roque
Biblioteca Pública Municipal	Rua Itapuã, 980, Centro, CEP 85501-298
Central de Distribuição (Almoxarifado)	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheide, 443, CEP 85509-242
CEU (Centro Unificado das Artes e do Esporte)	Rua São Tomé, Bairro Sudoeste, 30, CEP 85.507.421
CMEI Adele Fumagalli Guerra	Rua David Tirloni, 54, São Roque Chopim, CEP 85514-650
CMEI Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
CMEI Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
CMEI Criança Feliz	Rua Frederico Sguarizi, 426, Industrial, CEP 85506-530
CMEI Enedina Strapasson Colla	Rua Oswaldo Cruz, 497, CEP 85508-100
CMEI Estação Criança	Rua Itá, 320, CEP 85507-320
CMEI Frei Sérgio Hilleshiem	Rua Pedro Luiz Tavares, 175, Bela Vista
CMEI Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
CMEI José Benato	Rua dos Sábias, 539, Planalto I, CEP 85509-220

CMEI José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
CMEI Lidia M <sup>a</sup> Lachman	Rua do Príncipe, esquina Andre de Barros, 70, Santo Antonio
CMEI Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050
CMEI Madre Paulina	Rua Marechal Costa e Silva, CEP 85501-420
CMEI Mãe Augusta Zanata	Rua Mathias Albuquerque, 1305, CEP 85506-170
CMEI Marilene Jareski Gomes da Siva	Rua Setembrino Tomazzi, 20
CMEI Menino Deus	Rua Pedro Ramires de Melo, S/N, CEP 85502-050
CMEI Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
CMEI Prof. Eliza Rosa Colla Padoan	Rua 21 de Abril, 301, CEP 85500-000
CMEI Prof. Nestor Ostapiv	Rua Gelmino Martignone, 651, São Francisco, CEP 85504-815
CMEI Raio de Sol	Rua Ricieri Picolo, 65, CEP 85506-470
CMEI Roberta Gardasz	Rua Frei Sérgio Hillesheim, 165, Parque do Som
CMEI Toca do Coelho	Rua Daniel Pagnonceli, 295, CEP 85505-370
CMEI Três Marias	Rua Orquídeas, 210. CEP 85507-580
CMEI União	Rua Cubatão, 343, São Roque
CMEI Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
CMEI Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Departamento de Cultura	Rua Ararigboia, 749, La Salle, CEP 85.505-031
Escola Municipal Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
Escola Municipal Antônio Cadorin	Rua Itabira, 2772, CEP 85504-430
Escola Municipal Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
Escola Municipal de Artes	Rua José Tatto, 210, José Fraron, CEP 85503-290
Escola Municipal Gênesis	Rua Bartolomeu Bueno, 305, CEP 85506-140
Escola Municipal Gralha Azul	Rua Jauri S. Souza, 431, CEP 85505-970
Escola Municipal Guido Victor Guerra	Rua Frei Sérgio Hillesheim, Parque do Som
Escola Municipal Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
Escola Municipal Jardim Primavera	Rua Argentina, 724, CEP 85502-040
Escola Municipal José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
Escola Municipal Juvenal Cardoso	Rua Pedro Luis Tavares, 167, CEP 85509-350
Escola Municipal Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050

Escola Municipal Olavo Bilac	Rua Industrial, 200, CEP 85506-520
Escola Municipal Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
Escola Municipal Prof. Edelvira Roldo De Col	Rua Ilda Bazzo, 495, São Francisco
Escola Municipal Prof. M <sup>a</sup> Jurema Ceni	Rua Ararigboia, 700, CEP 85501-000
Escola Municipal R. Cachoeirinha	Comunidade Cachoeirinha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Passo da Ilha	Comunidade Passo da Ilha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Sede Dom Carlos	Comunidade Sede Dom Carlo, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal Rocha Pombo	Rua Paraná, 173, CEP 85501-090
Escola Municipal Santos Dumont	Rua Orquídeas, 210, CEP 85507-580
Escola Municipal São Cristóvão	Rua Luis Xavier, 1250, CEP 85505-070
Escola Municipal São Luis	R David Torloni, 54, São Roque Chopim, CEP 85514-650
Escola Municipal Udir Cantu	Rua Frederico Klein, S/N, CEP 85501-970
Escola Municipal União	Rua Cubatão, 343, São Roque
Escola Municipal Veneza	Rua Ângelo Gabriel, 500, Bairro Veneza
Escola Municipal Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
Escola Municipal Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Natal	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheider, nº 443, Planalto, 85509-242
Secretaria de Educação e Cultura	R. Caramuru, 271 - Centro, Pato Branco - PR, 85501-060
Setor de Alimentação Escolar	Rua Goianases, 919, Centro
Transporte Escolar	Rua Fiorelo Zandoná, 2155 (Garagem municipal)
UAB (Universidade Aberta do Brasil)	R Ivaí, 800, Pinheirinho, CEP 85506-100

**5.1.5** - Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.

**5.1.6** - Todos os produtos perecíveis, destinados à Alimentação Escolar deverão seguir os parâmetros descritos nos itens da licitação e constar em sua embalagem: o ticket de balança, com o respectivo preço, peso, especificação do produto embalado e estar identificados com o nome da entidade beneficiada.

**5.1.7** - Os itens solicitados pelas demais secretarias da Administração Pública, o local de entrega estará descrito na Nota de Empenho, correndo à custa da contratada todas as despesas de envio. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.

**5.1.8** - Para garantir a qualidade e segurança dos alimentos durante o transporte é essencial seguir boas práticas manipulação e transporte que atendam às normas sanitárias e de qualidade. Os principais pontos a serem seguidos incluem:

- a) Higiene e Condições dos Veículos: Os veículos devem estar limpos e desinfetados e isento de odores ou resíduos que possam contaminar os alimentos.
- b) Controle de Temperatura: Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e hortifrúti, devem ser transportados em veículos com controle adequado de temperatura, conforme exigido pela ANVISA e MAPA.
- c) Separação de Produtos: Evitar o transporte conjunto de alimentos de diferentes naturezas, como produtos crus e prontos para consumo, para evitar contaminação cruzada.
- d) Embalagens Adequadas: Os alimentos devem ser transportados em embalagens íntegras, resistentes e devidamente identificados, garantindo sua proteção contra agentes externos.
- e) Manuseio Correto: A carga e descarga devem ser realizadas por profissionais treinados, evitando danos às embalagens e ao produto.
- f) Rastreamento e Documentação: A empresa responsável pelo transporte deve manter registros de controle, como temperatura durante o trajeto, origem e destino da carga, garantindo rastreabilidade.

## 5.2 - Da Garantia

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

## 6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**6.1** - O pagamento será efetuado no prazo de **até 15 (décimo quinto) dia útil** contados após o recebimento definitivo do objeto mediante emissão do termo detalhado, apresentação da respectiva nota fiscal testada pelo gestor e/ou fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato.

**6.2** - O pagamento será realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.

**6.3** - Na ocasião do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**6.4** - A nota fiscal deve ser emitida dentro do padrão uniforme estabelecido pelo ente federativo responsável e não poderá conter qualquer rasura ou elemento que prejudique a compreensão exata de seu conteúdo, que deverá contemplar, no mínimo, as seguintes informações: a) data de emissão; b) número do contrato ou ata de registro de preços e nota de empenho; c) descrição resumida do objeto fornecido ou serviço prestado; d) período respectivo de execução do contrato, se for o caso; e) valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias aplicáveis.

**6.5** - A empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site <http://www.tst.jus.br>.

**6.6** - O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Setor de Licitação do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior.

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

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

**6.9** - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

**6.12** - Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, será aplicada correção monetária pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo calculado pelo IBGE, além de juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples, computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela que for paga em atraso.

### **6.13 - Recebimento do Objeto**

**6.13.1** - O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo 140, inciso II, alíneas "a" e "b" e art. 18 da Lei 14.133 de 2021 e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas:

**6.13.1.1** - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, esta verificação deverá estar concluída em até 02 (dois) dias.

**6.13.1.2** - O recebimento definitivo ocorrerá pelo responsável pelo acompanhamento e gestão da Ata de Registro de Preços, prazo de 05 (cinco) dias, após o recebimento provisório mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**6.13.2** - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive durante o recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

**6.13.6** - Na hipótese de a verificação a que se refere o recebimento definitivo não ser procedida dentro do prazo fixado reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**6.13.7** - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **7. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **7.1 - SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- a)** Abster-se de subcontratar o objeto da presente licitação.
- b)** Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura da ata de registro de preços, com poderes para operacionalizar a avença, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;
- c)** Acatar as recomendações da fiscalização do CONTRATANTE, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitado;
- d)** Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução do objeto e prestar os esclarecimentos necessários;

- e) Assegurar ao Município de Pato Branco, durante o período de vigência da ata, o repasse de todos os preços e vantagens ofertadas no mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que o registrado;
- f) Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Assumir integral e exclusivamente toda a responsabilidade no que diz respeito aos custos, encargos ou despesas decorrentes da execução do objeto, inclusive quanto às obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciária, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante.
- h) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- i) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
- j) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo responsável pela gestão contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- k) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.
- l) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto deste instrumento, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021;
- m) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- n) Responsabilizar-se por todas as despesas com tributos, frete, carregamento, descarregamento, e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação e por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais decorrentes da execução deste Contrato, eximindo integralmente a Contratante de responsabilidade por quaisquer destes ônus.
- o) No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.
- p) Os itens deverão ser novos e entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme orientação do fabricante, para transporte, com identificação do conteúdo, volume, secretaria solicitante e se possível número do empenho.

## **7.2 - SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR/PRESTADOR, de acordo com a Ata e seus anexos;
- b) Receber o objeto e conferir as especificações técnicas com as constantes nesta Ata de Registro de Preço, no instrumento convocatório e na proposta da contratada, recusando-o na hipótese de desconformidade com as características pretendidas.
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado.

- d) Notificar o FORNECEDOR/PRESTADOR, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a s suas expensas;
- e) Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.
- f) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.
- g) Os responsáveis pela fiscalização do processo devem desenvolver rotinas de controle e verificar periodicamente os preços de mercado, conforme trata o § 5 do artigo 82 da Lei 14133/2021.
- h) Aplicar ao FORNECEDOR/PRESTADOR as sanções previstas na Lei e nesta Ata;
- i) Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto do contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas;
- j) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas a execução do presente instrumento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

## **8. DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

- 8.1** - Os preços registrados poderão ser atualizados em caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução.
- 8.2** - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a entidade gerenciadora convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços registrados, na ordem de classificação, tornando-os compatíveis com os valores praticados pelo mercado.
- 8.2.1** - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 8.3** - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, fica facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:
- 8.3.1** - A possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;
- 8.3.2** - A modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública; e
- 8.3.3**- Seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.
- 8.4** - A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao gestor do contrato a análise e deliberação a respeito do pedido.
- 8.5** - Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e neste edital.
- 8.6** - Na hipótese do cancelamento do registro de preços, a administração municipal poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

**8.7** - Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

**8.8** - Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço atualizado pela Administração, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

**8.9** - Liberado o fornecedor, a administração poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

**8.10** - Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Municipal poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**8.11** - Não havendo êxito nas negociações, a administração municipal deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

**8.12** - Cabe à administração decidir sobre a solicitação de restabelecimento de preços no prazo de 02 (dois) meses, à partir do protocolo de requerimento.

## **9. DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**9.1** - O valor a ser pago para a aquisição do objeto, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, pelo índice de inflação com a menor variação no período, dentre os seguintes índices: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE) e Indicador Geral de Preços do Mercado (IGP-M/FGV), considerando-se como data-base para o primeiro reajuste a data da apresentação do orçamento, conforme Decreto Municipal nº 10.110/24.

**9.1.1** - Considera-se a data do orçamento aquela em que o orçamento ou a planilha orçamentária foi elaborada, independente da tabela referencial que esteja sendo utilizada.

**9.2** - Não se admitirá a imputação ao CONTRATANTE de nenhum encargo financeiro, como juros, despesas bancárias e ônus semelhantes.

**9.3** - Não será concedido reajuste de preços resultante de atrasos ocorridos unicamente em decorrência da incapacidade da Contratada em cumprir o prazo ajustado.

**9.4** - Havendo atraso ou antecipação na execução dos serviços, que decorra da responsabilidade ou iniciativa da Contratada, o reajustamento obedecerá às seguintes condições:

**9.4.1** - Quando houver atrasos, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais devidas pela mora, se os preços aumentarem, prevalecerá os índices vigentes na data em que deveria ter sido cumprida a obrigação.

**9.4.2** - Se os preços diminuïrem prevalecerá os índices vigentes na data do efetivo cumprimento da obrigação.

**9.4.3** - A posterior recuperação do atraso não ensejará às atualizações dos índices no período em que ocorrer a mora.

**16.4.4** - Caso a variação dos preços ocorra em favor da CONTRATADA, a ela caberá apresentar solicitação formal, que será apreciada e, no caso de deferimento pela CONTRATANTE, formalizada mediante Termo de Apostilamento ou de Aditamento.

**9.4.5** - Caso a variação dos preços ocorra em favor da CONTRANTE, o reajuste será promovido de ofício, com prévia comunicação formal à CONTRATADA.

## **10. CANCELAMENTO DA ATA OU DO PREÇO REGISTRADO**

**10.1** - O registro de preços será cancelado nas seguintes hipóteses:

**10.1.1** - Quando o fornecedor:

a) for liberado;

- b) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o preço registrado, nas hipóteses deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção prevista no inc. III, aplicada pelo Município de Pato Branco, ou pelo IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21;

e) Não aceitar o preço revisado pela Administração;

**10.1.2** - No caso de substancial alteração das condições de mercado.

**10.2** - A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses:

**10.2.1** - pelo decurso do prazo de vigência;

**10.2.2** - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

**10.2.3** - por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

**10.2.4** - por razões de interesse público devidamente justificadas.

**10.3** - Por inidoneidade superveniente ou comportamento irregular do fornecedor ou, ainda, no caso de substancial alteração das condições do mercado.

**10.4** - No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa. O fornecedor ou prestador será notificado por meio eletrônico para apresentar defesa no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da comunicação.

## **11. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA**

**11.1** - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**11.2** - Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**11.3** - As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**11.4** - A execução deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

**11.5** - O fiscal administrativo é designado para auxiliar o gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato, conforme regulamento municipal.

**11.6** - O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e de fiscalização, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, conforme regulamento municipal.

**11.7** - Nos termos do art. 11, § 1º do Decreto Municipal n.º 9.603/2023, a atribuição de gestão do contrato será exercida pelo titular da secretaria demandante, neste caso terá como gestores:

**11.7.1** - Paulo Ricardo de Souza Centenaro, matrícula nº 11.489-8 da Secretaria de Administração e Finanças.

**11.7.2** - Ivete Ferrarini lakmiu, matrícula nº 11.559-2, da Secretaria de Educação e Cultura,

**11.7.3** - Marcia Fernandes de Carvalho, matrícula nº 11109-0/7, da Secretaria de Saúde,

**11.7.4** - ou por seus eventuais substitutos legais, em decorrência de alteração na titularidade da pasta.

**11.8** - O Gestor indica como fiscais do contrato:

**11.8.1** - **fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Administração e Finanças servidora Adriane Andreia Glinke, matrícula nº 6348-7/1.

**11.8.2 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Agricultura a servidora Marciani dos Santos, matrícula nº 2.119-9/1.

**11.8.3 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Assistência Social a servidora Fernanda Martins - Matrícula: 76147/1.

**11.8.4 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação o servidor Iuris Marcelo da Maia, matrícula nº 5750-9/1.

**11.8.5 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Desenvolvimento Econômico a servidora: Juliane Cichelero, matrícula nº 10496-5/1.

**11.8.6 - fiscais administrativos** do contrato, da Secretaria de Educação e Cultura, a servidora: Bruna Rebonatto, matrícula nº 6.830-6/1.

**11.8.7 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Esporte e Lazer o servidor Diogo Gasperin, matrícula nº 6395-9/1.

**11.8.8 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Engenharia e Obras a servidora Nadiessa de Almeida Grezele, matrícula nº 6918-3/1.

**11.8.9 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Meio Ambiente a servidora Denise Aparecida Mussini, matrícula 7054-8/1.

**11.8.10 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Planejamento Urbano o servidor Eduardo de Oliveira Bitencourt, matrícula nº 11417-0/3.

**11.8.11 - fiscais administrativos** do contrato, da Secretaria de Saúde as servidoras: Kelli Vargas, matrícula nº 7316-4/1; Marta Lemes de Souza, matrícula nº 10131-1/1; Simone Fátima Duarte, matrícula nº 8039-0/1; Zeliene Camargo Lovatel, matrícula nº 7.776-3/1.

**11.8.12 - fiscal administrativo** do contrato, da Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres a servidora Karol de Lima Sanches, matrícula nº 11616-5/11.

**11.8.13 - fiscal técnica** é a servidora Ana Claudia Ferreira Almeida, matrícula nº 8.029-2/1.

**11.9 - Os fiscais administrativos** serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico, contábil e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução do contrato.

## 12. SANÇÕES

**12.1 - A contratada** será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

- a - dar causa à inexecução parcial do objeto;**
- b - dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;**
- c - dar causa à inexecução total do objeto;**
- d - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;**
- e - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato.**
- f - praticar ato fraudulento na execução do objeto;**
- g - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;**
- h - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.**

**12.2 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas, as seguintes sanções:**

- a - advertência;**
- b - multa;**
- c - impedimento de licitar e contratar;**
- d - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.**

**12.3 - Na aplicação das sanções** serão considerados:

- a - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b - as peculiaridades do caso concreto;
- c - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d - os danos que dela provierem para a Administração Municipal;
- e - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**12.4** - A sanção de advertência será aplicada exclusivamente quando o contratado der causa à inexecução parcial do objeto, desde que não se justifique a imposição de penalidade mais grave.

**12.5** - O atraso injustificado na execução contratual sujeitará o contratado à multa de mora, de 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida ou sobre o valor da fatura correspondente ao período que tenha ocorrido a falta, até o limite de 30% (trinta por cento).

**12.6** - A sanção de multa, de caráter compensatório, poderá ser aplicada ao contratado pelo cometimento de qualquer das infrações administrativas previstas no inciso I desta ata, observados os percentuais definidos a seguir e no Anexo I do Decreto Municipal nº 10.057/24:

**a)** de 0,5% (cinco décimos por cento) a 15% (quinze por cento), calculada sobre o valor total da ata, do contrato ou instrumento equivalente, quando o contratado dar causa à inexecução parcial do objeto.

**b)** de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento), calculada sobre o valor total da ata, do contrato ou instrumento equivalente, pelas seguintes infrações:

- b1. apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto;
  - b2. Praticar ato fraudulento na execução do objeto;
  - b3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - b4. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
  - b5. dar causa à inexecução parcial do objeto que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - b6. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- c)** 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente no caso de inexecução total do objeto.

**12.7** - Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, será aplicado ao responsável pelo período máximo de 03 (três) anos, a sanção de impedimento de licitar e contratar pelas infrações administrativas previstas nos subitens b, c e d do inciso 12.1, detalhadas no anexo III do edital e anexo I do Decreto Municipal nº 10.057/24.

**12.8** - A declaração de inidoneidade para licitar e contratar será aplicada ao responsável pelo período máximo de 06 (seis) anos pelas infrações administrativas previstas nos subitens e, f, g, h do inciso 12.1 detalhadas no anexo III do edital e no anexo I do Decreto Municipal nº 10.057/24.

**12.9** - A aplicação da sanção de inidoneidade para licitar e contratar será obrigatoriamente precedida de parecer jurídico.

**12.10** - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente à penalidade de multa.

**12.11** - A multa será executada da seguinte forma:

- a) descontada do valor de pagamento devido à apenada;
- b) descontada do valor da garantia, se na modalidade caução em dinheiro;
- c) descontada do valor da apólice de seguro ou fiança;
- d) descontada do valor de pagamento devido à apenada, originado de outras relações jurídicas que mantém com a Administração contratante;
- e) paga diretamente ao erário, recolhida em parcela única no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos.

**12.12** - A aplicação das sanções previstas no inciso 12.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Municipal.

**12.13** - Da aplicação das sanções previstas nesta cláusula caberá recurso nos termos do artigo 47 do Decreto Municipal nº 10.057/24.

### **13. FORO**

**13.1** - Fica eleito o foro da Comarca de Pato Branco - PR para dirimir questões relativas ao presente contrato, com a expressa e formal renúncia de outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Assim, por estarem certos e ajustados, as partes firmam a presente Ata.

***Município de Pato Branco - Contratante***  
***Geri Natalino Dutra - Prefeito***

***- Empresa***  
***- Representante Legal***

**ANEXO II**  
**MODELO PROPOSTA DE PREÇOS**

**A/C**

**Pregoeira do**

**Município de Pato Branco - PR**

**Pregão Eletrônico nº 15/2026**

A Empresa \_\_\_\_\_, devidamente inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, com endereço na Rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_ na cidade de \_\_\_\_\_ Estado do \_\_\_\_\_, telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_; e-mail \_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_ por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital em epigrafe que tem por objeto a implantação de registro de preços para futura e fracionada  **aquisição de gêneros alimentícios (Itens remanescentes Pregão nº 045/2025)**, em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal, conforme segue:

Lote	Item	Qtde	Un	Descrição	Marca	Valor Unit	Valor Total

**Prazo de Validade da Proposta é de: no mínimo 120 (cento e vinte) dias.**

***A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.***

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal

Responsável pela assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços:

Nome: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

**ANEXO III  
GRADUAÇÃO DAS PENALIDADES**

**Parte 1 - Condutas Infratoras Relacionadas à Fase Licitatória**

	Condutas infratoras relacionadas à fase licitatória	Ocorrência e Reincidência				
		Grau de Severidade				
		Moderado			Grave	
		M1	M2	M3	G1	G2
<b>1</b>	Deixar de apresentar proposta de preços ajustada, documentos pertinentes da proposta, catálogos ou documentos de habilitação			1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez
<b>2</b>	Deixar de enviar amostras, ou encaminhar em evidente desconformidade com o instrumento convocatório				1ª Vez	2ª Vez
<b>3</b>	Abandonar o certame				1ª Vez	2ª Vez
<b>4</b>	Deixar de atender as diligências ou de enviar documentos relacionados às diligências	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
<b>5</b>	Manifestar intenção de recurso meramente protelatório (nos casos em que não há apresentação de razões recursais ou desistência do recurso)			1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez
<b>7</b>	Solicitar desclassificação do item vencido, sem a devida justificativa	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
<b>8</b>	Recusar-se a assinar Ata de Registro de Preços ou Contrato					1ª Vez
<b>9</b>	Deixar de apresentar garantia exigida em edital no ato da assinatura do contrato			1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez
<b>10</b>	Agir em conluio com outros fornecedores com vistas a frustrar o certame					1ª Vez
<b>11</b>	Tumultuar o certame visando frustrar os objetivos da licitação				1ª Vez	2ª Vez
<b>12</b>	Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013					1ª Vez
<b>13</b>	Apresentar declaração falsa					1ª Vez

\* O rol de infrações descritas na tabela acima não é exaustivo, não excluindo a aplicação de sanções em razão de outras condutas previstas em lei, edital ou contrato.

\*\* As infrações serão consideradas de grau leve, moderado ou grave.

\*\*\* As sanções serão aplicadas conforme segue:

**A)** Pelas condutas infratoras relacionadas nas **linhas 01 a 09**, será aplicada multa compensatória que será calculada da seguinte forma:

- M1 = 1% (um por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
- M2 = 2% (dois por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
- M3 = 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
- G1 = 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.

Rua Caramuru, 271 - CEP: 85.501-064 - Pato Branco - Paraná  
Fone/Fax (46) 3220 1511 - [www.patobranco.pr.gov.br](http://www.patobranco.pr.gov.br)

- G2 = 15% (quinze por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
  - B)** A aplicação das multas de grau G2 poderá ser acompanhada da sanção de **impedimento de licitar e contratar** com o Município de Pato Branco pelo prazo mínimo de 18 (dezoito) meses.
  - C)** Pelas condutas infratoras relacionadas nas **linhas 10 a 13** será aplicada multa compensatória que será calculada da seguinte forma:
    - G1 = 20% (vinte por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
    - G2 = 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação a que concorre o licitante infrator.
  - D)** A aplicação da multa de Graus G1 ou G2 será acompanhada da **declaração de inidoneidade para licitar e contratar** pelo período mínimo de 03 (três) anos.

**Parte 2 - Condutas Infratoras Relacionadas à Fase Da Execução Contratual**

	Condutas relacionadas à fase da execução contratual	Ocorrência e Reincidência					
		Grau de Severidade					
		Leve	Moderado			Grave	
		L1	M1	M2	M3	G1	G2
13	Não manter atualizados os registros para contato de e-mail, telefone	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
14	Não responder a contatos e/ou solicitações da administração	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
15	Preposto ou integrante da equipe não se apresentar em reunião pré-agendada, sem a devida justificativa	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
16	O não cumprimento de cláusulas contratuais, além das já especificadas nas demais linhas	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
17	Não manter, durante toda a execução contratual as mesmas condições de habilitação	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
18	O desatendimento de determinações regulares da equipe de fiscalização	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
19	Emitir nota fiscal sem autorização de faturamento ou atrasar a apresentação da nota fiscal sem justificativa	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
20	Envio de notas fiscais fora das exigências do instrumento convocatório	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
21	Subcontratar total ou parcial do objeto, sem a devida autorização	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
22	Deixar de fornecer ou fiscalizar o uso de equipamentos de proteção individual e equipamentos de proteção coletiva	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
23	Responsável técnico deixar de acompanhar efetivamente a execução da obra ou serviço	1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez	6ª Vez
24	Atrasar injustificadamente o início da execução do objeto		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
25	Falhar na execução pós entrega, como deixar de atender garantias legais ou corrigir falhas em instalações		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
26	Causar lentidão no cumprimento do serviço ou obra, impossibilitando a administração da sua conclusão		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
27	Deixar de cumprir com as obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os funcionários envolvidos na execução do objeto		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez

<b>28</b>	Suspender ou interromper os serviços salvo por motivo de força maior ou caso fortuito devidamente ACEITO pelo contratante		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
<b>29</b>	Quando ficar evidenciado que o fornecedor realizou atividade de quebra ou ameaça à segurança das informações da Administração Municipal		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
<b>30</b>	Criar embaraços ou deixar de prestar informações que possam contribuir com o processo de fiscalização		1ª Vez	2ª Vez	3ª Vez	4ª Vez	5ª Vez
<b>31</b>	Abandonar a execução contratual						1ª Vez
<b>32</b>	Desistir de prorrogação contratual após sua expressa manifestação de interesse na prorrogação						1ª Vez
<b>33</b>	Atrasar a execução contratual, quando ensejar a rescisão do contrato						1ª Vez
<b>34</b>	Apresentar documento falso ou fazer declaração falsa						1ª Vez
<b>35</b>	Praticar ato lesivo previsto no <u>art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013</u>						1ª Vez

\* O rol de infrações descritas na tabela acima não é exaustivo, não excluindo a aplicação de sanções em razão de outras condutas previstas em lei, edital ou contrato.

\*\* As infrações serão consideradas de grau leve, moderado ou grave.

\*\*\* As sanções serão aplicadas conforme segue:

**A)** Para as infrações cometidas que sejam consideradas de grau leve (L1), será aplicada a penalidade de **ADVERTÊNCIA**, sem aplicação de multa.

**B)** Pelas condutas infratoras relacionadas nas linhas **13 a 24**, será aplicada multa compensatória que será calculada da seguinte forma:

- M1 = 1% (um por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- M2 = 2% (dois por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- M3 = 5% (cinco por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- G1 = 10% (dez por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- G2 = 15% (quinze por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.

**C)** A aplicação das multas de grau G2 poderá ser acompanhada da sanção de **impedimento de licitar e contratar** com o Município de Pato Branco pelo prazo mínimo de 18 (dezoito) meses.

**D)** Pelas condutas infratoras relacionadas nas **linhas 25 a 30**, será aplicada a penalidade de multa compensatória que será calculada da seguinte forma:

- M1 = 15% (quinze por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- M2 = 20% (vinte por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- M3 = 20% (vinte por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- G1 = 25% (vinte e cinco por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.
- G2 = 30% (trinta por cento) do valor sobre a parcela inadimplida.

**E)** A aplicação das multas de grau G2 poderá ser acompanhada da sanção de **impedimento de licitar e contratar** com o Município de Pato Branco pelo prazo de 03 (três) anos.

F) Pelas condutas infratoras relacionadas nas linhas **31 a 33** será aplicada multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato ou sobre instrumento equivalente e a penalidade de **impedimento de licitar e contratar** com o Município de Pato Branco pelo período de 03 (três) anos.

Pelas condutas infratoras relacionadas nas linhas **34 e 35** será aplicada multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato ou sobre o instrumento equivalente e a sanção de **declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** pelo período mínimo de 03 (três) anos

**ANEXO IV - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA**



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D1F6-7AC5-EC97-B55F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ GERI NATALINO DUTRA (CPF 648.XXX.XXX-34) em 01/04/2026 14:06:41 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/D1F6-7AC5-EC97-B55F>

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Trata-se de Estudo Técnico Preliminar elaborado em conformidade com o disposto no art. 18, I c/c § 1º da Lei nº 14.133/2021 e nos arts. 2º a 5º do Decreto Municipal n.º 9.604/2023, que tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda descrita abaixo, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar e embasar eventual Termo de Referência.

Neste sentido, o presente documento expõe resultados dos estudos realizados e busca descrever a solução que atenderá à necessidade especificada, caracterizando a primeira etapa da fase de planejamento de eventual contratação que venha a se mostrar adequada e necessária, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:**

- 1.1. Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96<sup>1</sup> – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90,<sup>2</sup> em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.
- 1.2. Neste contexto, a Lei nº 11.947/09<sup>3</sup> possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a 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

<sup>1</sup> A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

<sup>2</sup> Lei nº 8.069/90 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

<sup>3</sup> Lei nº 11.947/09 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.



período letivo, e por meio da Resolução nº 20/2020<sup>4</sup>, foi alterada a Resolução nº 6/2020<sup>5</sup>, a qual permite que, nos anos em que houver decretação de estado de emergência ou de calamidade pública, em âmbito nacional, o FNDE pudesse repassar parcelas extras dos recursos financeiros federais do PNAE condicionadas à disponibilidade orçamentária e financeira.

- 1.3. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional á educação básica, é imprescindível o fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus alunos da rede básica de ensino e as crianças que frequentam os Centros Municipais de Educação Infantis – CMEIs, nas refeições (café da manhã, lanche da manhã, almoço e lanche da tarde). O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.
- 1.4. Outra demanda que deve ser considerada é à operação ininterrupta da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24 horas, onde é primordial o fornecimento de alimentos aos plantonistas e demais usuários para garantir a continuidade dos serviços de saúde ofertados. Além disso, os alimentos serão utilizados para as campanhas de promoção à saúde desenvolvidas pelo Programa de Atenção Primária em Saúde, bem como, para as atividades empreendidas com os usuários do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e do Centro de Atenção Psicossocial Infantojuvenil (CAPSi), onde os gêneros alimentícios são essenciais para suprir as necessidades nutricionais dos profissionais de saúde em plantão e dos usuários, garantindo energia adequada para o desempenho de suas funções e promovendo a recuperação dos pacientes, sendo utilizados também nas atividades terapêuticas e recreativas, promovendo a integração social e o cuidado com a saúde mental dos participantes.
- 1.5. Os produtos alimentícios serão utilizados nas atividades de grupos realizadas pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, bem como, pelo Programa de Atendimento Integral a Família, ambos atendem as pessoas em situação de vulnerabilidade decorrentes ou agravadas por contingências que causam danos, perdas e riscos, desprotegendo e fragilizando a manutenção e o convívio entre as pessoas, bem como, para o atendimento em atividades e reuniões de todos os serviços da rede de Proteção Social Especial, CREAS, CRAS, Casa de Passagem, Família Acolhedora, Casa Proteger e, em alguns casos, esses alimentos serão protagonistas nos eventos inesperados e repentinos que podem, momentaneamente, agravar ou levar indivíduos e famílias a vivenciarem situações de vulnerabilidade e insegurança social, ocasionando vivências que impactam seu cotidiano e demandam atenção urgente do poder público.
- 1.6. Os eventos esportivos ofertados pela Secretaria de Esporte e Lazer, necessitam de

<sup>4</sup> Resolução nº 20, de 2 de dezembro de 2020 - Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

<sup>5</sup> Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



- suplementação hídrica, de vitaminas e minerais (água e frutas), ingredientes que serão utilizados como complemento para a realização de atividades recreativas destinadas às crianças, em eventos específicos e/ou promovidos (campeonatos), onde as equipes compostas por atletas e técnicos participantes serão amparados com os alimentos necessários, da mesma forma a manutenção com café, chá e açúcar nas dependências da Secretaria se fazem necessário tanto para servidores quanto para o bom atendimento em reuniões técnicas e administrativas com pessoas que visitam esta Secretaria.
- 1.7. Considerando o pedido da Secretaira de Ciência e Tecnologia e Informação, na realização da Feira INVENTUM - Feira de Ciência, Tecnologia e Inovação.
  - 1.8. Para o atendimento das demandas do departamento de engenharia, frota, obras e também para uso do ou para disponibilização aos servidores que exercem funções externas como por exemplo o Departamento de Trânsito, onde os agentes necessitam de água para se manterem hidratados.
  - 1.9. Para atender as necessidades da Central de Óbitos, que recepciona as famílias enlutadas em horário comercial e em plantões, se fazendo necessário dispor de café (opção de leite ou sem), água, bolachas e bombons, visando a realização de um atendimento humanizado ao munícipes de forma igualitária, já as águas serão destinadas para servir aos colaboradores da Secretaria de Meio Ambiente quando da realização de eventos, e os demais itens são para atender as demandas da pasta como um todo.
  - 1.10. Os mantimentos solicitados também são essenciais para o bom funcionamento das operações do Aeroporto Regional de Pato Branco (SBPO) – Professor Juvenal Loureiro Cardoso, pertencente a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, com atendimento 24 horas. O café é frequentemente associado à melhoria da produtividade e ao aumento do estado de alerta. Portanto, fornecer os itens selecionados no quantitativo pode contribuir para atender às diferentes preferências, necessidades dietéticas, garantindo a satisfação e o bem estar dos servidores, bem como dos usuários do terminal de passageiros.
  - 1.11. Para a adminitração central na disponibilização de café, chá e açúcar que são ofertados para os servidores, para público em geral que participa de reuniões técnicas e administrativas e demais visitantes, incluindo secretarias alocadas no prédio central assim como o Gabinete do Prefeito.
  - 1.12. Diante das justificativas apresentadas por cada secretaria, constata-se que a o fornecimento de gêneros alimentícios é medida imprescindível para o bom funcionamento das atividades administrativas, educacionais, sociais, esportivas, de saúde e de atendimento à população no âmbito da Administração Pública Municipal. Os alimentos solicitados destinam-se ao atendimento de diferentes públicos e contextos — desde estudantes da rede municipal, profissionais e usuários do sistema de saúde, indivíduos em situação de vulnerabilidade social, atletas, servidores em atividades externas, até visitantes em eventos institucionais.
  - 1.13. Além de atender às normativas legais e diretrizes das políticas públicas setoriais, a manutenção do fornecimento regular desses insumos garante condições adequadas de acolhimento, promoção da saúde, fortalecimento de vínculos, incentivo à aprendizagem e à

convivência comunitária, bem como assegura um atendimento humanizado e eficiente nos diversos serviços prestados pelo Município.

- 1.14. Destaca-se que a descontinuidade no fornecimento desses gêneros comprometeria significativamente a execução das atividades mencionadas, impactando negativamente os usuários dos serviços públicos e os próprios servidores municipais. Tais prejuízos atingiriam diretamente a efetividade das políticas públicas, o cumprimento das metas institucionais e a qualidade dos atendimentos prestados à população.

## **2. ALINHAMENTO COM O PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:**

- 2.1. A contratação encontra-se respaldada no Plano de Contratação Anual 2025, publicado no Portal Transparência do Município cumprindo o Decreto Municipal nº 9.382/2022 com o objeto: Aquisição de gêneros alimentícios, **item 14 da planilha**.

## **3. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO:**

### **3.1 São possíveis soluções:**

- 3.1.1 **Solução 01:** Adesão a Ata ou a Efetivação (como partícipe) do contrato junto a Ata de Registro de Preços, ou por consórcio público ou compra compartilhada

3.1.1.1 Após busca nos sistemas disponíveis, não foi encontrada nenhuma Ata de Registros de Preços ou Contrato homologado capaz de atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Pato Branco (em quantitativos, nos moldes da Lei nº 14.133/2021 e com disponibilidade para a adesão) embora esta possa se apresentar como uma solução mais célere e de menor risco, ante ao exposto, torna-se inviável, ressalta-se, contudo, que a adesão exige análise de disponibilidade orçamentária e formalização adequada, além de estar condicionada à anuência do órgão gerenciador. Assim como consórcios regionais ou acordos com outros municípios se torna inviável em virtude das demandas específicas de cada município e a articulação administrativa ser mais complexa.

- 3.1.2 **Solução 02:** Execução do objeto pela Administração Municipal:

3.1.2.1 Se torna inviável devido a impossibilidade do próprio órgão executá-lo, em razão das características e particularidades do objeto, da aquisição de todas as matérias-primas, equipamentos, embalagem, do local para manipulação dos produtos, da capacitação dos servidores para a produção, da logística e do considerável custo que demanda o objeto. Nesse contexto, é mister a busca por uma solução que atenda plenamente à necessidade da administração municipal, considerando a variedade e a quantidade de exemplares, não sendo este, o melhor juízo.

- 3.1.3 **Solução 03:** Aquisição via Ata de Registro de Preço:

3.1.3.1 Fazer a própria contratação é uma outra opção que ensejaria uma proposta customizada ao objeto pretendido. Esta solução apresenta muitas vantagens,



pois atenderia diretamente às demandas propostas pela Administração, tendo em vista o provisionamento de recursos, a gestão, a logística e a comercialização dos produtos ser realizada por empresa especializada no ramo, guarnecidas de equipamentos e de matéria-prima necessárias para que o fornecimento dos produtos seja realizado com celeridade e competência, em consonância com o regimento legal seguido pelo comércio e a obrigação institucional de licitar como ação primordial.

3.1.3.2 Após a verificação do objeto e seus requisitos, foi realizado o levantamento de mercado e identificado características como:

3.1.3.2.1 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

3.1.3.2.2 O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

3.1.3.2.3 Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessária a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

3.1.3.2.4 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como o objeto pretendido;

3.1.3.2.5 A prestação de serviços deste Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente contratação por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

3.1.3.2.6 Logo, a contratação de uma empresa para fornecer os produtos, objeto deste instrumento, se mostra perfeitamente possível, haja vista que, após busca parametrizada de fornecedores, constatar-se um considerável quantitativo de pessoas jurídicas cadastradas neste segmento, aptas a executar o objeto.

3.1.3.2.7 A escolha pela terceira solução, respeita o constante na Constituição Federal, nos termos do art. 37, inciso XXI, *in verbis*: - 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.

### 3.2 Identificação das Opções Disponíveis:

- 3.2.1 Diante das soluções acima e do embasamento da legislação vigente, sugere-se a contratação de pessoa jurídica para futura, eventual e fracionada **aquisição de gêneros alimentícios**, em atendimento a demanda de todas as Secretarias e Departamentos da Administração Municipal.
- 3.2.2 Verificou-se que o modelo, além de ser vantajoso economicamente, atende aos objetivos da Administração, no que tange a qualidade, acondicionamento, logística e entrega dos produtos.
- 3.2.3 Ao escolher a contratação de empresa especializada neste segmento, levando em consideração as particularidades do objeto, revela-se viável proceder a contratação mediante prévia competição, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa.
- 3.2.4 Desta forma, o gestor público não violará preceitos jurídicos autorizando despesas que atendam às necessidades da instituição, proporcionando redução dos custos, pois não demanda de espaço físico, infraestrutura, equipamentos, materiais, insumos e dispêndio extra com a capacitação de servidores, diante do seu reduzido quadro funcional.
- 3.2.5 É admissível a contratação de empresa para o fornecimento do objeto pretendido, na medida em que for realizada, de forma comedida, respeitando-se os princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade, presente a vinculação direta desse tipo de despesa, com os objetivos institucionais da entidade.

### 4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

- 4.1 A Contratada deverá obedecer integralmente às disposições do Código de Vigilância Sanitária, das Instruções de Serviço do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 4.2 No intuito de verificar a aderência do objeto ofertado pelo licitante sagrado provisoriamente como vencedor no processo licitatório às especificações definidas no presente instrumento e demais instrutores da contratação, a fase de julgamento das propostas contemplará a exigência de amostra.
- 4.3 Ainda, se tratando de alimentação escolar, alguns itens necessitam de teste sensorial para garantir que os produtos atendam às expectativas e preferências dos consumidores finais. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) define em sua resolução nº 06/2020, no art. 41, que a entidade executora “poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.” Para essa análise é utilizado o teste “dentro-fora”, conforme recomendado no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do



- Ministério da Educação – FNDE, revisado em 2017. Esse teste de aceitabilidade é realizado por uma equipe previamente definida e treinada, onde são consideradas a aparência, cor, textura, sabor, aroma, diluição e adesividade.
- 4.4 Serão exigidas amostras dos seguintes itens: achocolatado diet; achocolatado em pó; bebida a base de soja (sabor original); bebida vegetal de arroz; biscoito de amendoim; biscoito de arroz; biscoito de polvilho salgado; biscoito doce sem recheio (tipo Maria); biscoito doce sem recheio (rosquinha); biscoito doce sem recheio sem lactose (tipo Maisena); biscoito doce sortido; biscoito doce (tipo Waffer); biscoito doce, laminado, sabor leite, biscoito laminado sabor água e sal; biscoito salgado integral (mínimo) 137g) composto por 6 unidades de 22g; biscoito salgado composto (137g por 6 unidades de 22g; biscoito salgado laminado integral; biscoito tipo cream cracker; biscoito tipo cream cracker sem lactose; bolachão de mel; café em pó extra forte, café em pó predominantemente conilon; café em pó predominantemente arábico; café solúvel liofilizado; extrato de tomate concentrado; fermento biológico; iogurte de soja sabor morango; iogurte integral sem lactose; iogurte líquido com polpa de frutas sabor morango; iogurte zero açúcar e gordura; leite condensado; leite em pó integral; leite em pó para máquina de café; massa alimentícia seca para macarronada formato parafuso; massa alimentícia seca tipo penne ou parafuso sem glúten e sem ovos; pasta de amendoim integral; pescado tilápia, mistura especial para pão de queijo e requeijão zero lactose.
- 4.5 Visando garantir a segurança, a qualidade e a conformidade dos produtos oferecidos, a análise detalhada dos ingredientes, a composição nutricional, os processos de fabricação e as normas de segurança são imprescindíveis para atender as exigências específicas para alimentação infantil, assegurando que ela seja adequada às necessidades nutricionais das crianças e livre de componentes prejudiciais à saúde. A fase de julgamento das propostas contemplará a exigência das fichas técnicas.
- 4.6 Solicita-se a apresentação da ficha técnica das fórmulas infantis que compreendem as seguintes: Fórmula Infantil para lactentes de 0 a 6 meses e de 6 a 12 meses, em pó, adicionado soro de leite, caseína e lactose; Fórmula infantil especial à base de soja, para lactentes de 0 a 6 meses e de 6 a 12 meses, em pó, 100% maltodextrina, 100% óleos vegetais, isenta de lactose; Fórmula infantil especial sem lactose para lactentes, em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia.
- 4.7 A contratada deverá estar em conformidade com as Boas práticas de manipulação de alimentos da Resolução da RCD nº 275, de 21/10/ da ANVISA e os Requisitos para transporte de gêneros alimentícios da Instrução Normativa nº 46/2018 do MAPA.
- 4.8 Para os itens onde o valor tenha dado menor que R\$ 80.000,00 aplica-se neste processo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado com exclusividade a microempresas ou a empresas de pequeno porte sediadas no âmbito local ou regional de acordo com o art. 9º, inciso III do Decreto Municipal nº 8.581, de 19 de novembro de 2019, considerando os beneficiados pela Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006. Com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação



da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, fomentando a relação comercial entre o Poder Público e as MPE como estratégia para o crescimento dessas últimas.

4.9 Essa política pública é estratégica para promover o crescimento sustentável das empresas de menor porte instaladas na localidade, incentivando a geração de emprego, renda e arrecadação no próprio território. Além de contribuir para o fortalecimento do setor produtivo regional, além disso, também amplia o alcance das ações governamentais voltadas ao apoio e estímulo às micro e pequenas empresas.

4.10 Além do cumprimento do interesse público, essa escolha proporciona maior eficiência na execução contratual, tendo em vista que essas empresas, por estarem próximas da Administração, tendem a oferecer menor custo logístico e maior agilidade na entrega dos bens ou na prestação dos serviços contratados. Isso facilita o acompanhamento, o controle da execução e a resolução de eventuais problemas, reduzindo riscos contratuais e prazos de resposta da contratada.

#### **Da previsão da vedação ou participação de empresas sob a forma de consórcio:**

4.11 Será permitida a participação de empresas sob o regime de consórcio, obedecidas às condições dispostas no art. 15 da Lei 14.133/2021, regulamentado nos arts. 47 de 48 do Decreto Municipal nº 9.571/2023.

#### **Da Natureza Continuada (ou não) da Contratação:**

4.12 O objeto deste Estudo Técnico Preliminar não possui natureza continuada.

#### **Da Garantia, Manutenção e Assistência Técnica:**

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

### **5 DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

5.1 Do explanado no item 3 do presente estudo, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade é a realização de certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para fins de formalização de registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios.

5.2 O ciclo de vida dos produtos relacionados requer uma releitura do conceito de proposta mais vantajosa com grande atenção ecossistêmica aos impactos diretos e indiretos, não há um estudo metodológico divulgado com ênfase para se basear de forma inequívoca.

5.3 Neste sentido varia muito na forma de como é executado o plano de logística, armazenamento e da qualidade dos produtos que serão entregues.

5.4 Os itens deverão ter as seguintes especificações:

#### **5.4.1 Produtos industrializados:**

5.4.1.1 Composição Nutricional:

Rua Caramuru, 271 - CEP: 85.501-064 - Pato Branco - Paraná  
(46) 3220-1536 / (46) 3220-1582 [www.patobranco.pr.gov.br](http://www.patobranco.pr.gov.br)

- 5.4.1.1.1 Identificar o valor nutricional por porção;
- 5.4.1.1.2 Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;
- 5.4.1.1.3 Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;
- 5.4.1.1.4 Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;
- 5.4.1.1.5 Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;
- 5.4.1.1.6 No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se:
  - 5.4.1.1.6.1 Indicar o percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto;
  - 5.4.1.1.6.2 Solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;
  - 5.4.1.1.6.3 Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto);
  - 5.4.1.1.6.4 Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;
  - 5.4.1.1.6.5 Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;
  - 5.4.1.1.6.6 Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

#### 5.4.2 Embalagem:

- 5.4.2.1 Tipo de embalagem;
- 5.4.2.2 Data de fabricação, validade e lote;
- 5.4.2.3 Registro do órgão de inspeção sanitária;
- 5.4.2.4 Condições de integridade da embalagem;
- 5.4.2.5 Informar Unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);
- 5.4.2.6 Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- 5.4.2.7 Indicar permeabilidade da embalagem;
- 5.4.2.8 Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- 5.4.2.9 Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

#### 5.4.3 Alimentos:

- 5.4.3.1 Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;



5.4.3.2 No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis;

5.4.3.3 **Grãos:** tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;

5.4.3.4 **Laticínios:** Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;

5.4.3.5 **Carnes:** características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

5.5 Quanto à aquisição de cestas básicas montadas, essa alternativa torna-se viável devido à insuficiência de mão de obra disponível para montar os itens em embalagens e materiais plásticos de forma adequada.

5.6 Não se aplicam manutenções contratadas e/ou obrigatórias para este processo

## 6 DA ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1 Os produtos relacionados e o seu estimativo foram baseados no levantamento das necessidades das secretarias, conforme consta na **Circular nº 13.674/2025** (anexo), nas demandas programadas das secretarias, na previsão de disponibilidade para atender as situações não programadas que exigem pronto atendimento e o uso nos pregões anteriores conforme relatórios dos anos de 2023 e 2024 (anexo).

6.2 As secretarias se basearam nos seus quantitativos considerando a estrutura e o controle de consumo do último período de 12 meses, nas programações de eventos e atividades que serão realizadas em 2025 e parte do exercício de 2026, para as rotinas diárias administrativas internas e de atendimento ao público com base em estimativas realistas e na experiência prévia de consumo, visando garantir o suprimento adequado para todas as ocasiões onde houver a necessidade dos itens dispostos.

6.3 Com base nas informações enviadas, o setor compilou as quantidade e itens, conforme segue:

Qtde	Und	Descrição
985	Unid.	Abacaxi, pérola, médio, de primeira qualidade, com peso maior ou igual 1,20kg, não apresentar defeitos internos e externos como amassado, broca, coroa fasciada, imaturo, injúria por frio, mancha chocolate, passado, podridão, e queimado de sol, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
1177	Kg	Abobrinha, brasileira, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
526	Unid.	Açafrão em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, sem sinais de umidade, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.
440	Kg	Acelga, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e 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, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.





48	Unid.	Achocolatado Diet. Sem adição de açúcar. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, peso mínimo de 180 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.
4214	Unid.	Achocolatado em pó, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e outras substâncias permitidas, constituído de pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, aspecto, cor, odor e sabor característicos, de fácil dissolução, não apresentar acúmulo de açúcar no fundo do copo ao final da dissolução, acondicionado em saco plástico atóxico, embalagem de 700g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.
44	Unid.	Açúcar de baunilha, com aspecto, cor e cheiro próprios, acondicionado em plástico atóxico, de 500g, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
2455	Unid.	Açúcar, obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 05 kg, validade mínima de 22 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1106	Unid.	Açúcar, obtido da cana de açúcar, cristal, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 02 kg, validade mínima de 22 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1405	Unid.	Açúcar, obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 01 kg, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
601	Unid.	Açúcar, obtido da cana de açúcar, refinado, com aspecto, cor e cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em plástico atóxico, de 05 kg, validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22 de setembro de 2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
161	Unid.	Adoçante Natural, de mesa, líquido, a base de extrato de folhas de Stévia, frasco de plástico com conteúdo líquido de 80 ml, validade 10 meses a partir da entrega.
768	Unid.	Agrião fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento 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, em maços de 300g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
3598	Unid.	Água de coco, pronta para beber. Sem adoçante e conservadores. Embalagem caixa longa vida atóxica, resistente, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais e data de validade, data de validade mínima de 3 meses, com 200 ml.
495	Unid.	Água mineral, incolor, inodora, natural, sem gás, embalagem acondicionada em galões de polipropileno, tampa de pressão e/ou rosca e lacre, contendo 20 (vinte) litros cada galão, em condições de consumo de acordo com o Decreto Nº. 3.029/99 (ANVISA) e Resolução Nº. 54/2000 (DNPM). Prazo de validade mínimo de 10 meses. Com vasilhame.
586	Unid.	Água mineral, incolor, inodora, natural, sem gás, embalagem acondicionada em galões de polipropileno, tampa de pressão e/ou rosca e lacre, contendo 20 (vinte) litros cada galão, em condições de consumo de acordo com o Decreto Nº. 3.029/99 (ANVISA) e Resolução Nº. 54/2000 (DNPM). Prazo de validade mínimo de 10 meses. Sem vasilhame.
44211	Unid.	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em copo de polietileno, lacrado c/tampa aluminizada, contendo 200 ml, embalagem secundária em caixa de papelão lacrada, sem dados, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega, devendo obedecer aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.





225	Unid.	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em garrafão, contendo 10 litros, com validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005, NBR/ABNT 14.222/05, versão corrigida em 01/09/2009, devendo obedecer a port. 387 de 19/09/08 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
150	Unid.	Alecrim, desidratado, embalado em pacotes de 100g, contendo no rótulo o nome do produto, fabricante, peso e data de validade.
1503	Unid.	Alface americana, fresca, de primeira qualidade, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, devendo ser tamanho e coloração uniformes, 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, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).
4547	Unid.	Alface crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e 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, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).
770	Kg	Alho, coloração branca ou roxa grande, com diâmetro equatorial maior que 60 mm, inteiro, sem perda de búbilo, sem estar brotado, choco, deteriorado, desidratado, queimado, polpa externa com perfuração de praga, dano mecânico, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
1427	Unid.	Almeirão fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isento de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, peso mínimo de 300g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
596	Unid.	Ameixa preta, sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos, acondicionada em pacote de 100g, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
840	Kg	Ameixa vermelha, sem lesões, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvido, isento de parasitas, larvas e sujidades, acondicionada em caixa própria.
868	Unid.	Amendoim cru, com pele, constituído de grãos inteiros, são, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 04 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g.
1270	Unid.	Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em pacote de polietileno atóxico pesando 01 kg.
381	Kg	Apresentado cozido, fatiado, obtido de carnes de suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem à vácuo transparente, atóxico, com validade mínima de 15 dias contar da data de entrega.
3000	Unid.	Arroz integral, cor própria, odor próprio, sabor próprio, aspecto grãos inteiros com coloração e tamanho uniformes. Embalagem de 01 kg. validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega.
178	Unid.	Arroz Branco, tipo 1, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 05 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
46	Unid.	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, polido, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, contendo 01 kg, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
857	Unid.	Atum ralado, em óleo comestível, lata de 170 g rotulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.





567	Unid.	Aveia em flocos finos, embalagem de mínimo 450g. Sem aditivos ou conservantes. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
158	Unid.	Azeite de Oliva extravirgem, 100% natural, embalagem contendo no mínimo 500 ml. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.
616	Unid.	Azeitona verde fatiada, em conserva, isenta de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em sachê, atóxico, contendo no mínimo 100g, com validade a contar da entrega de 11 meses, sachê inviolável e fechado.
294	Kg	Bacon defumado, manta. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.
6910	Kg	Banana prata, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
966	Unid.	Banha de Suíno, embalagem de polietileno atóxico, pacote de 01 kg, validade de 05 meses a partir da data da entrega, com dados do fabricante impresso na embalagem.
1728	Unid.	Barra de cereais sabores banana, aveia e mel; coco; morango; castanha; castanha com chocolate, banana com chocolate (sabores alternados conforme solicitação) Caixa com 24 unidades. Peso unitário mínimo de 20g. Embalagem primária: Filme de PET (poliéster metalizado, laminado com PEBD (polietileno de baixa densidade). Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.
1892	Kg	Batata doce, rosada, fresca e firme, média, cada unidade deve ter peso entre 150 a 300g, o lote deveser apresentar homogeneidade visual de tamanho, diferença entre o menor e o maior deve ser no máximo de 20%, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem deformação grave, broca acima de cinco perfurações, podridão, esverdeamento, brotada, murcho, passado, queimado e lesão com exposição da polpa, devendo ser entregue em pacotes atóxicos, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.
19776	Kg	Batata inglesa, lisa e lavada, com diâmetro equatorial mínimo entre 42 a 70 mm, média e uniforme, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão e defeitos internos, como coração oco, negro e mancha de chocolate, deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, devendo ser entregue em pacotes atóxicos, contendo identificação do produto, peso líquido, nome, endereço completo do fornecedor do produto.
2003	Unid.	Batata palha, com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Acondicionada em embalagem mínima de 100 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
430	Unid.	Bebida a base de soja, sabor original, composto líquido extraído pelo esmagamento dos grãos, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis. Quantidade máxima de açúcar: 5g/porção. Sem Glúten e lactose. Validade mínima 6 meses a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem UHT, de um litro (1L).
400	Unid.	Bebida vegetal de arroz, castanha, amêndoas, amendoim ou coco, pronta para o consumo. Sem lactose, sem glúten, sem soja, sem adição de açúcares. Embalagem de 1 litro.
11360	Unid.	Bebida Láctea achocolatada UHT, contendo leite e/ou leite reconstituído, açúcar, água, soro de leite em pó, óleo de palma, cacau em pó, leite em pó desnatado, vitaminas, estabilizantes carragena, carboximetilcelulose, fosfato de sódio e citrato de sódio e aroma idêntico ao natural de chocolate. Acondicionada em embalagem cartonada, contendo 200 ml e suas condições deverão estar de acordo com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.
420	Unid.	Bebida Láctea achocolatada UHT, isenta de lactose. Acondicionada em embalagem cartonada, contendo 200 ml e suas condições deverão estar de acordo com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da entrega.
8133	Unid.	Bebida Láctea com polpa de frutas, elaborada a partir de leite reconstituído, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, composto de estabilizante, acidulante, conservante, aromatizante, corante, espessante, sabor de morango, coco e salada de frutas (sabores alternados conforme solicitação) instantâneo, ambiente entre 1 a 10 graus centígrados, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega, acondicionado em saco plástico de polietileno (sache), contendo no mínimo 900 ml, e suas condições deverão estar de acordo



		com a IN 16/2005, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
4012	Kg	Beterraba, fresca, firme e intacta, com diâmetro equatorial entre 50 a 80 mm, média, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, como: dano profundo, murcho, passado, podridão. Devendo ser entregue em embalagem transparente atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2384	Unid.	Biscoito caseiro de fubá com coco, manteiga ou nata, com consistência adequada, fresca, embalada em bandejas e rotulada conforme a legislação vigente. Embalagem mínima de 250g.
320	Unid.	Biscoito de Amendoim, crocante, formato redondo, sem adição de conservantes e corantes artificiais, SEM GLÚTEN E LACTOSE. Embalagem mínima de 200 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.
76	Unid.	Biscoito de Arroz: Biscoito produzido com arroz expandido (parboilizado, polido ou integral) com formato redondo/quadrado. Sem cobertura, recheio. Composto por arroz, fibras vegetais e sal. Isento de glúten, leite e derivados. Consistência leve e crocante. Embalagem de 150 gramas, com informações nutricionais, ingredientes, identificação do fabricante, data de validade e peso do produto em local visível no rótulo. Validade mínima de 180 dias na data de entrega.
458	Unid.	Biscoito de Polvilho salgado. SEM GLÚTEN. Pacote mínimo de 80 g. Contendo nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.
5850	Unid.	Biscoito doce s/recheio, Maria, embalagem com no mínimo 350 g, de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, embalagem filme Bopp com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2733	Unid.	Biscoito doce s/recheio, rosquinha sabor de coco e/ou chocolate, de farinha de trigo, ferro e ácido fólico, amido, coco ralado, açúcar invertido e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico PVC atóxico, com validade mínima na entrega de 5 meses, peso mínimo 300 g cada, e suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de set/2005 e suas alterações produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
276	Unid.	Biscoito doce s/recheio, SEM LACTOSE tipo Maisena, com embalagem mínima de 350g, de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, embalagem filme Bopp com validade mínima na data da entrega de 5 meses, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1918	Unid.	Biscoito doce, sortido, acondicionado em saco plástico de PVC atóxico, com validade mínima na entrega de 05 meses, pesando no mínimo 300g cada, suas condições deverão estar de acordo com a port. 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.
2903	Unid.	Biscoito doce waffer, com recheio sabores variados, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, validade mínima 05 meses a contar data entrega embalagem filme Bopp, peso mínimo de 100g e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA
3124	Unid.	Biscoito doce, laminado, sabor leite, com farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, embalagem mínima 350 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2340	Unid.	Biscoito laminado, sabor água e sal, contendo farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, embalagem mínima de 350 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
4555	Pct	Biscoito salgado integral, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura





		vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermento químico, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, amônio e melhorador de farinha (enzima protease). Embalagem em filme Bopp com peso mínimo de 137 g contendo 6 unidades com no mínimo de 22 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
14858	Pct	Biscoito salgado, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, fermento químico, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, amônio e melhorador de farinha (enzima protease). Embalagem em filme Bopp com peso mínimo de 137 g contendo 6 unidades com no mínimo de 22 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
240	Unid.	Biscoito salgado, laminado, Integral, com embalagem mínima de 340 g, de farinha de trigo integral, sal e açúcar, com validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.
6910	Unid.	Biscoito tipo Cream Cracker, embalagem mínima pesando 350 g, de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, embalagem em filme Bopp, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
50	Unid.	Biscoito tipo Cream Cracker, SEM LACTOSE embalagem de 350g, de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, embalagem em filme Bopp, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
4550	Unid.	Bolachão de Mel, embalagem filme de 400g, de farinha de trigo enriquecida, açúcar e ácido cítrico, com validade mínima na data da entrega de 05 meses, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1899	Unid.	Brócolis comum, fresco, de primeira qualidade, em maços com peso mínimo de 300g, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
558	Unid.	Cacau em pó, produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500 gramas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.
140	Unid.	Café Solúvel Liofilizado, processo de produção Freeze Dried, embalagem com no mínimo 500g, utilizado em máquinas automáticas de café, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC n.º 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de 1/6/2007.
1033	Unid.	Café solúvel, produto desidratado do extrato aquoso do café torrado, granulado, na cor do marrom claro ao marrom escuro, resíduo mineral fixo p/p máximo de 14%, umidade p/p máxima 5%, cafeína mínima 2%, validade mínima de 22 meses a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem de 200 g, suas condições deverão estar de acordo com a res. RDC 277/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
102	Unid.	Caldo de Carne, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em tabletes, contendo 12 unidades, acondicionado em caixa de papel cartão, contendo no mínimo 114g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
157	Unid.	Caldo de Galinha, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola,





		gordura vegetal, extrato de carne de frango, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em tabletes, contendo 12 unidades, acondicionado em caixa de papel cartão, contendo no mínimo 114 g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
619	Unid.	Canela em pó fina, homogênea, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em embalagem apropriada, atóxica e resistente, contendo 100 g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
486	Unid.	Canela em rama, obtida da casca de espécies vegetais genuínos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxica, contendo 10 g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
822	Kg	Caqui de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, peso média de 150g por fruta, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2213	Kg	Carne bovina - Chuleta, em bifes, de 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxica, próprio para alimentos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
1994	Kg	Carne bovina - Costela, produto de qualidade, cor e odor característicos, limpa e em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
3072	Kg	Carne bovina - Miolo de paleta, cortada em cubos nos tamanhos entre 4 e 8 cm <sup>3</sup> , resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxica própria para alimentos, devidamente fechada e isenta de qualquer material estranho, pacote média de 01 kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.
322	Kg	Carne bovina - Músculo COM OSSO, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem primária, de plástico atóxica própria para alimentos, devidamente selada e isenta de fecho ou qualquer material estranho, pacote de 01 kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.
1437	Kg	Carne bovina - Patinho (traseiro), em bifes, 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxica, próprio para alimentos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
866	Kg	Carne bovina - Patinho, moída, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxica, pesando 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
2547	Kg	Carne de Frango - Filé de Peito de Frango, sem osso, in natura, congelada. Com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras





		por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2 kg As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
600	Kg	Carne moída de frango, tipo filé de peito de frango moído, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade. Embalado em saco plástico resistente e lacrado, de 1 kg.
1822	Kg	Carne suína - Costelinha, sem pele, resfriada, com osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
1177	Kg	Carne suína - Lombinho, resfriada, sem osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
12034	Kg	Cebola, média, com diâmetro equatorial entre 50 mm a 70 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como: brotado, dano mecânico, mancha negra (carvão), parcialmente sem película ou podre, devendo ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
6986	Kg	Cenoura, média, com comprimento entre 180 a 219 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, como: dano mecânico, deformação, injúria, pragas, lenhosa, murcha, ombro verde ou roxo, podridão mole, podridão seca, rachada, devendo ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.
100	Unid.	Cesta básica alimentícia para diabéticos: 03 pacotes de 1 kg de arroz integral; 02 pacotes de 1 kg de feijão preto tipo 1; 01 pacote de 500 g de café em pó torrado e moído tradicional; 01 frasco de 80 ml de adoçante natural de mesa líquido a base de stevia; 01 pacote de 1 kg de sal refinado; 01 pacote de 500 g de massa alimentícia seca integral tipo espaguete; 02 pacotes de 01 kg de farinha de trigo integral; 01 pacote de 1 kg de fubá; 01 frasco de 900 ml de óleo comestível de soja; 01 pacote de 400 g de leite em pó desnatado; 01 sachê de 300 g de extrato de tomate sem açúcar. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas.
1467	Cx	Chá camomila, constituído de florais inteiros, de espécies vegetais genuínos dessecados, de cor amarela pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, sachês envelopados individualmente, embalado em caixa de papel cartão, com mínimo de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2135	Cx	Chá erva cidreira, constituído de frutos maduros inteiros, de espécies vegetais genuínos, tostados e partidos, de cor verde cinza pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com mínimo de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
798	Cx	Chá erva mate sabor limão, constituído de folhas e cascas de limão, de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, de cor verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.





2196	Cx	Chá maçã com canela, constituído de florais, folhas novas, brotos, casca, de espécies vegetais genuínos, dessecados, ligeiramente tostados e partidos, de cor vermelha pardacenta, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, saches envelopados individualmente, embalado em caixa de papel cartão, com mínimo de 10 saquinhos e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 setembro 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos da ANVISA.
1194	Cx	Chá Mate Natural, constituído de folhas novas, hastes e talos ligeiramente tostados de erva mate, sem coloração artificial, são e limpos, acondicionado em caixas de 250 g e validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 setembro 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos da ANVISA.
468	Cx	Chá preto, constituído de folhas novas e brotos são, de espécies vegetais genuínos tostados e partidos, preta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
610	Unid.	Chá, constituído de folhas e/ou polpa da fruta de espécies vegetais genuínos, dessecados, tostados e partidos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalado em caixa de papel cartão, com quantidade mínima de 10 saquinhos, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 277 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Diversos sabores: maracujá, pêssego, limão com gengibre, laranja e limão, camomila e mel, misto de frutas tropicais, chá verde com laranja, chá misto - capim cidreira, limão e mel, chá mate com canela, conforme solicitação.
151	Unid.	Chocolate em pó solúvel, 50 % cacau com aspecto de pó fino e homogêneo, umidade máxima de 3% p.p., preparado com a mistura de cacau solúvel e açúcar, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado, embalado em embalagem apropriada, pesando 200 g. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
140	Unid.	Chocolate em pó, embalagem com no mínimo 1 kg, utilizado em máquinas automáticas de café, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e outras substâncias permitidas, constituído de pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, aspecto, cor, odor e sabor característicos, de fácil dissolução, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC n.º 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
70	Unid.	Chocolate granulado, pacote atóxico de 01 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.
1768	Kg	Chuchu, de primeira qualidade, para consumo fresco, verde claro, média, com peso entre 250 e 449 g, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, dano profundo, defeito grave, fibroso e podridão, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.
93	Unid.	Cobertura fracionada de chocolate ao leite, embalagem mínima de 1 kg. Validade mínima de 4 meses na entrega.
685	Unid.	Coco ralado sem Açúcar, aspecto flocos, produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, cor branca, odor característico de coco ralado, livre de odor estranho, sabor característico de coco ralado, livre de rancidez, isento de impurezas e sujidades, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada de 100 g, suas condições deverão estar de acordo com resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
641	Unid.	Coco ralado, adoçado, produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, cor branca, odor característico de coco ralado, livre de odores estranhos, sabor característico de coco ralado, livre de rancidez, isento de impurezas e sujidades, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em embalagem apropriada de 100 g, suas condições deverão estar de acordo com resolução 272 de 22 de setembro



		de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1094	Unid.	Colorífico, em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, contendo 500 g, validade mínima 07 meses a contar da entrega, hermeticamente vedado.
1010	Unid.	Cookies Integrais, sabores coco, castanha, chocolate, aveia e mel, dentre outros (sabores alternados conforme solicitação) composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas sabor chocolate, fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, soro de leite em pó, ovos integrais desidratados, sal refinado, fermento químico, bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio, e bicarbonato de amônia, estabilizante lecitina de soja, aroma artificial de manteiga e especiarias. Acondicionado em filme BOPP laminado e metalizado, com no mínimo 100 g. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
41	Unid.	Corante alimentício líquido, cores variadas. Embalagem mínima de 10 ml. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.
1497	Unid.	Couve flor, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e 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, peso mínimo de 500g, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor.
911	Mç	Couve manteiga, em maços, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e 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, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor (Maço de 400g).
322	Unid.	Cravo da índia, obtido do botão floral de espécie genuína, de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios, com teor de umidade máxima de 16%, isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes, validade mínima 10 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, pesando 10g, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2911	Unid.	Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de no mínimo 17%, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonada, pesando aproximadamente 200 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96, e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
472	Kg	Cuca Recheada, fresca, recheios diversos, bem assada, coloração uniforme, embalada em pacote transparente atóxico. A embalagem deve conter rótulo com data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informação nutricional.
493	Unid.	Doce de fruta em pasta, sabor Abóbora, Abóbora com coco, Uva ou Goiaba (sabores alternados conforme solicitação) obtido das partes comestíveis desintegradas do fruto, com açúcar, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, devendo estar embalado em pote de no mínimo 350 g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 - ANVISA. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da ANVISA e a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final.
669	Unid.	Doce de Frutas em Pasta, sabores variados, produzido com polpa de frutas, açúcar, envasado em pote plástico próprio para alimentos, contendo 01 kg, validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 - ANVISA. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da ANVISA e a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final.
218	Unid.	Doce de Leite em Pasta, produzido com leite pasteurizado, açúcar e enzimas, devendo apresentar aspecto, cheiro e sabor próprios e cor amarelada, acondicionado em pote plástico próprio para alimentos, contendo 01 kg, validade de no mínimo 10 meses a partir da data da entrega.
214	Unid.	Erva doce (sementes) proveniente do fruto da Pimpinella anisum L, grãos maduros,





		inteiros, limpos e dessecados, atendendo as condições gerais da Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA. Embalagem mínima de 15g, devidamente rotulado e com prazo de validade mínima de 10 meses a contar da entrega, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente.
143	Pct	Ervilha verde congelada, simples, inteira, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em pacote de 300 g, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
654	Unid.	Ervilha verde em conserva, simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em lata ou sachê com peso drenado de no mínimo 170 g, validade mínima 1 ano e 4 meses a contar da data da entrega, sendo considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 272 de 22 setembro de 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
67	Unid.	Essência de Baunilha, frasco com tampa, com 30 ml, com rótulo e data de fabricação de acordo com as exigências estabelecidas pela ANVISA. Validade mínima 06 meses a contar da entrega
195	Unid.	Extrato de tomate tipo molho pronto, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, acrescido de temperos, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, validade mínima de 14 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de 1.020 kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276/03 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
326	Unid.	Farelo de aveia. Ingredientes: aveia em farelo, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Sem glúten ou contaminação pelo glúten durante o processo de fabricação. Embalagem: intacta, resistente, com peso de 500g. Prazo mínimo de validade 6 meses.
863	Unid.	Farinha de mandioca seca, fina, ligeiramente torrada, escura, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 07 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico ou saco de papel, atóxico, contendo 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
851	Unid.	Farinha de milho, tipo biju, do grão de milho torrado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1 Kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
730	Unid.	Farinha de rosca, seca, fina, ligeiramente torrada, de cor amarelada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 4 meses a contar da entrega, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
244	Unid.	Farinha de tapioca hidratada, embalagem de 500g, Contendo nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Validade mínima de 2 meses a partir da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 263 de 22 de setembro 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
3814	Unid.	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 3 meses a contar da entrega, acondicionada em saco de papel atóxico, pesando 05 kg, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/96.
115	Unid.	Farinha de trigo especial, obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos, validade mínima de 3 meses a contar da entrega, acondicionada em saco de papel atóxico, pesando 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/96.
1030	Unid.	Farinha de Trigo Pré-Mesclada, completa (MIX), embalada em pacote de papel atóxico de 05 kg, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos a sua composição, validade de no mínimo 3 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 354/96.





1536	Kg	Feijão carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
475	Unid.	Fermento biológico, tipo granulado seco instantâneo, composto de levedura, agente de reidratação, embalagem com 500 g, validade mínima de 1 ano no momento da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 38 de 1977 - ANVISA e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2967	Unid.	Fermento químico, tipo em pó, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico, validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem hermeticamente fechada, com no mínimo 200 g, suas condições deverão estar de acordo com a Resolução - CNNPA nº 38 de 1977 - ANVISA e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
324	Unid.	Fórmula Infantil para lactentes de 0 a 6 meses, em pó, adicionado soro de leite, caseína e lactose. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.
174	Unid.	Fórmula infantil especial à base de soja, para lactentes de 0 a 6 meses, em pó, 100% maltodextrina, 100% óleos vegetais, isenta de lactose. Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.
230	Unid.	Fórmula infantil especial sem lactose para lactentes, em pó, à base de leite de vaca, isenta de lactose (intolerância à lactose e/ou diarreia). Embalagem lata até 400 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.
230	Unid.	Fórmula infantil especial à base de soja, para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, 100% maltodextrina, 100% óleos vegetais, isenta de lactose. Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.
68	Kg	Fruta cristalizada, mista, preparada com sacarose e frutas desidratadas, cobertura com cristais de açúcar com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, detritos de animais, vegetais e outras substâncias, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
5787	Unid.	Fubá de milho, simples, do grão de milho moído, baixo grau de impureza, de cor amarelo claro, com aspecto, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, contendo ácido fólico, ferro e fibra alimentar. Validade mínima de 100 dias a partir da data de entrega, embalado em saco plástico transparente de 01 kg, atóxico, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1405	Unid.	Gelatina em pó, sabores diversos, composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos umidade de 2% p/p. Sem sinais de alterações (vazamentos, corrosões internas, amassamentos), bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado embalagem apropriada, com peso mínimo de 20g.
70	Unid.	Geléia de frutas diet: Ingredientes: polpa de fruta e edulcorante sorbitol e sucralose, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, ou pote de vidro, peso mínimo 200 gramas, com laque de proteção intacto, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 272 de 22/09/2005 - ANVISA. Produto sujeito aos procedimentos administrativos da ANVISA e a inspeção do processo de produção visando à qualidade do produto final.
256	Unid.	Goiabada, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de goiaba com açúcar, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por padrões legais, acondicionada em embalagem de 500 g, obedecendo à classificação de "doce em massa", apresentando consistência homogênea e de corte.
880	Unid.	Hambúrguer de carne bovina, congelado, o produto deverá ter inspeção com SIM, SIP ou





		SIF, produzido dentro das normas técnicas do RIISPOA e ANVISA. Apresentar tamanho uniforme, ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Pesar aproximadamente 56 g por unidade. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C, e transportado em temperaturas inferiores a -8°C. Validade mínima: 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária em plástico transparente, a vácuo, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento.
424	Unid.	iogurte c/ polpa de frutas, sabores diversos, elaborado a partir de leite e leite em pó desnatado, composto de açúcar, fermentos lácteos e polpa de frutas, espessante, aromatizante, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, colorido artificialmente, validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega, acondicionado em pote plástico lacrado, embalado em bandeja plástica lacrada com 06 unidades, com peso total a partir de 510g, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
30	Unid.	iogurte de soja sabor morango. Embalagem de 180g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega.
530	Unid.	iogurte integral com polpa de frutas, SEM LACTOSE. Conservado entre 1 a 10°C, acondicionado em copo plástico lacrado, peso mínimo 140g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
640	Unid.	iogurte integral natural, pote 170 g. Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, de contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.
882	Unid.	iogurte líquido com polpa de frutas, sabor morango, simples, elaborado a partir de leite reconstituído, polpa de frutas, açúcar, fermentos lácteos, contém vitaminas, conservante, aromatizante, espessante, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, validade mínima de 24 dias a contar da data da entrega, acondicionado em garrafa plástica lacrada contendo no mínimo 800 ml, embalado em embalagem apropriada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
80	Unid.	iogurte zero açúcar e gordura, com polpa de frutas. Conservado entre 1 a 10°C, acondicionado em copo plástico lacrado, peso mínimo 100g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/Ministério da Saúde. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
182	Unid.	Ketchup tradicional, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Tomate, açúcar, vinagre, sal, cebola e aroma natural. Sem glúten. Embalagem de no mínimo 380g.
1416	Kg	Laranja tipo Bahia, fresca, média, com diâmetro equatorial entre 68 a 73 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2057	Unid.	Leite condensado, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, acondicionado em caixa cartonada, pesando 395 g, resolução RDC 259 de 20 de setembro de 2002 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
556	Unid.	Leite de coco, natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, em frasco de vidro de 200 ml, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo.
3361	Unid.	Leite em pó integral, instantâneo, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, sais minerais, vitaminas, lecitina soja, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. Acondicionado em pacote de filme de poliéster metalizado laminado,





		fechado, contendo no mínimo 350 g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369 de 04/09/97 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.
140	Unid.	Leite em pó para MÁQUINA de café, mistura equilibrada e especialmente produzida para preparo em máquinas automáticas de bebidas quentes (cafés, cappuccinos, chocolates quentes, chás, entre outros). Possui granulometria e grau de umidade apropriados para ser usado em máquinas, pois permite o funcionamento contínuo e sem sobrecarregar os sistemas internos da máquina evitando desgastes, quebras, perdas, desperdícios e interrupções. Ingredientes: leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, espessante, antiemético, sal e aromatizante. Embalagem contendo 1 kg.
1210	Unid.	Leite UHT, INTEGRAL, zero lactose, com validade mínima, na data da entrega de 100 dias embalado em caixa tetra Pack contendo 1 litro,
231	Unid.	Lentilha, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, contendo 500 g, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma. 65/93 e portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
692	Kg	Limão tahiti, Fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
453	Kg	Linguiça Calabresa com cortes de carne suína, defumada, carne suína, gordura suína, água, proteína vegetal de soja, sal, especiarias naturais. Firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, acondicionada em saco de polietileno devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa número 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega a procedimentos administrativos. Embalagem pacote lacrado, atóxico.
18	Kg	Linguiça frescal de frango, preparada com carne de frango, não mista, condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.
916	Kg	Linguiça frescal pura suína, preparada com carne de pernil suíno e condimentos, com aspectos normais, firmes, sem umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 4 de 31 de Março de 2000 do MAPA e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura.
380	Unid.	Louro em folha - embalagem contendo 100g, com identificação do produto e prazo de validade mínimo 4 meses.
396	Unid.	Maionese, emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionada em frasco ou sachê plástico, contendo 500 g, validade mínima 04 meses a contar da entrega, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70, decreto 12486, de 20/10/78.
576	Kg	Mamão papaya, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
1377	Kg	Mandioca graúda descascada, ótima qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2716	Kg	Manga, de primeira qualidade, tamanho cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.





543	Unid.	Manteiga, com sal, de primeira qualidade, zero de gordura trans, acondicionada em tablete, validade mínima de 48 dias a contar da entrega, pesando 200 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146 de 07/03/96 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
239	Unid.	Manteiga, sem sal, de primeira qualidade, zero de gordura trans, acondicionada em tablete, validade mínima de 48 dias a contar da entrega, pesando 200 g, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146 de 07/03/96 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
640	Kg	Maracujá, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
1248	Unid.	Margarina, com sal e sem gorduras trans, teor mínimo de lipídios de 60%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 04 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500 g, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
216	Unid.	Margarina, com sal, teor mínimo de lipídios de 75%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima de 04 meses a contar da entrega, em balde plástico de 15 kg, atóxico, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
788	Unid.	Margarina, sem sal, teor mínimo de lipídios de 60%, constando de forma precisa na embalagem, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima 04 meses a contar da entrega, em pote plástico de 500 g, atóxico, conforme portaria 372 de 04/09/1997 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
904	Unid.	Massa alimentícia seca para macarronada, formato espaguete fino, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
112	Unid.	Massa alimentícia seca para macarronada, formato gravatinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
15804	Unid.	Massa alimentícia seca para macarronada, formato parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
328	Unid.	Massa alimentícia seca para macarronada, formato talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2546	Unid.	Massa alimentícia seca para sopa, formato cabelo de anjo, cor amarelo, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade





		mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2552	Unid.	Massa alimentícia seca para sopa, formato conchinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2540	Unid.	Massa alimentícia seca para sopa, formato letrinhas, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99 e RDC 263/05 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1023	Unid.	Massa alimentícia seca tipo penne ou parafuso: SEM GLÚTEN e SEM OVOS. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais e outros ingredientes permitidos. Sem ovos, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 g. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA.
5328	Unid.	Massa alimentícia seca, formato penne, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades e parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
339	Unid.	Massa fresca para lasanha. Embalagem com 500 gramas, identificada com o nome do produto, identificação do fabricante, data de fabricação e vencimento, modo de conservação e lista de ingredientes. Validade mínima de 1 mês a partir da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
597	Unid.	Massa fresca para pastel, redonda, tamanho aperitivo, com disco de diâmetro mínimo de 7,5 cm e máximo de 8,0 cm e com 1 mm de espessura, embalagem com 500 g, massas separadas por plásticos, devidamente embalada e identificada com o nome do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, validade e modo de conservação com lista dos ingredientes utilizados. Validade mínima de 1 mês a partir da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01 - ANVISA/MS e Res. 263/05 - ANVISA/MS. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
111	Unid.	Mel, elaborado por abelhas, a partir do néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, isento de substâncias estranhas, sujidades, parasitas e corretivos de acidez, acondicionado em pote de 1 kg com validade mínima na data da entrega de 10 meses, suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 11/2000 - MA e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
96	Unid.	Melado de Cana de Açúcar - Batido, com validade de no mínimo 05 meses a partir da data da entrega, pote de no mínimo 400 g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
119	Unid.	Melado de Cana de Açúcar - Líquido, com validade de no mínimo 05 meses a partir da data da entrega, pote de no mínimo 400 g. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
14732	Kg	Melancia, redonda, casca lisa, graúda, de primeira qualidade, livre de sujidades, devendo ser bem desenvolvidas e madura, livre de parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, a granel, pesando entre 6 a 10 kg cada unidade, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2509	Kg	Melão amarelo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso mínimo de 1,5 Kg, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
20	Unid.	Melhorador de farinha. Composto de amido, estearoil 2 lactil lactato de cálcio,





		estabilizante, ácido ascórbico e enzimas alimentícias. Deve apresentar cor clara (levemente amarela), com aroma suave e isento de impurezas. Validade de 06 meses a partir da entrega, peso mínimo de 250 g.
549	Unid.	Milho de canjica branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500 g, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
633	Unid.	Milho de pipoca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 14% por peso, acondicionado em saco filme Bopp, contendo 500 g, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1131	Unid.	Milho verde em conserva, simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes, acondicionado em lata ou sachê com peso drenado de no mínimo 170 g, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado, suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 272/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
80	Unid.	Molho de soja (shoyu), obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitidos, adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de sujidades e com seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, contendo 500 ml, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
1239	Unid.	Morango nacional, com coroa, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, bandeja de isopor, pesando aproximadamente 250 g, envolvido em plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
4187	Unid.	Nata - Creme de Leite Pasteurizado. Embalagem com 300 g deverá constar na embalagem do produto: tabela de informações nutricionais data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. O produto deverá estar resfriado. Validade mínima de 1 mês a partir da data da entrega.
4417	L	Néctar de fruta, sabores variados, com água, suco concentrado, açúcar, ácido cítrico, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado Tetra Pack UHT, 1L, e suas condições deverão estar de acordo com a dec.3.510/00, res.RDC 130/02, res.RDC 360/03 ANVISA, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos.
189	Unid.	Noz moscada, em pó, constituída de amêndoas secas e moídas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de fermentação, mofo e substâncias estranhas, acondicionada em embalagem apropriada de 20 g, validade mínima de 12 meses a contar da fabricação, suas condições deverão estar de acordo com a resolução 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
871	Unid.	Óleo comestível de girassol, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900 ml, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 270 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
2036	Unid.	Óleo comestível de milho, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900 ml, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (decreto 12486 de 20/10/78). Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
353	Unid.	Orégano, folhas sãs e limpas, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo no mínimo 500g, suas condições deverão estar de acordo





		com a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega.
376	Unid.	Palmito em conserva, picado, isento de sujidades, íntegro, com ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em vidro, atóxico, peso mínimo 300g, com validade de 11 meses a contar da data de entrega, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
150	Unid.	Pasta de Amendoim integral, produto pastoso oriundo de amendoins limpos, secos, torrados e moídos. Ingredientes: amendoim. Isento de sabores adicionados açúcares, sal, leite, lactose, glúten, aromatizantes e conservantes. Isento de cascas, películas, fungos e sujidades. O produto deve possuir odor e sabor naturais. Embalagem plástica, resistente, totalmente vedada, com volume mínimo de 450g. Recomendações de armazenamento. A embalagem deverá conter os dados de identificação do fabricante, informação nutricional, ingredientes, lote, data de validade, peso do produto em local visível no rótulo, informações aos alérgicos e glúten. Validade de 8 meses na data de entrega.
1049	Pct	Pão de forma, superfícies lisas, macias e brilhantes, não quebradiças, miolos consistentes, sedosos e macios, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, reforçador, água, fermento biológico, antimofa. Com peso mínimo de 400g. Embalado em saco plástico PVC atóxico, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima 05 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99, Port. 593 de 25/08/99 e Port. 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
120	Kg	Pão de hot-dog, alongado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, composição mínima da massa de 35,50 g de farinha de trigo, 3,60 g de açúcar, 2,8 g de gordura vegetal, 0,70 g de leite em pó, 0,70 g de sal, 0,70 g de reforçador, 19,50 ml de água, 1,8 g de fermento biológico, 0,05 g de antimofa, pesando 50 g por unidade, pacote contendo 06 unidades, validade mínima 06 dias a contar da data de entrega, embalado em saco plástico e transportado em engradado de PVC, atóxico, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.029 de 16/04/99, Port. 593 de 25/08/99 e Port. 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
600	Pct	Pão de Leite Fatiado, tipo sanduíche, em embalagem plástica contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada. Com peso mínimo de 400g.
996	Kg	Pão de queijo tradicional congelado. Embalagem mínima de 1 kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Peso mínimo unitário de 20g. Com validade mínima 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela Vigilância sanitária.
5387	Kg	Pão Francês congelado. Peso unitário entre 50 e 70g. Embalagem mínima de 1 kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima de 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela vigilância sanitária.
869	Pct	Pão integral fatiado, composto de no mínimo 50% farinha de trigo, em embalagem plástica contendo data de fabricação e validade, especificação de ingredientes e tabela com valores nutricionais. Embalagem mínima de 400g. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada.
212	Pct	Pão sem glúten, fatiado, embalado em saco plástico, atóxico, com peso mínimo de 200g, contendo especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. As fatias devem estar inteiras e firmes. Validade mínima 06 dias a contar da data de entrega.
138	Pote	Pé de moleque, embalagem secundária em pote plástico com tampa, pesando no mínimo 800 g. Validade mínima 05 meses da data de entrega.
1088	Kg	Pepino caipira, apresentação fresco e firme, com comprimento entre 10 e 13 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, desidratação, fermento, oco, podridão e virose. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto peso líquido, nome e



		endereço do fornecedor.
746	Unid.	Pepino em conserva, isento de sujidades, íntegro, com ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em vidro, atóxico, com peso mínimo de 300g, validade a contar da entrega de 6 meses, com tampa inviolável e fechada, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 276 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
9485	Unid.	Picolé de frutas, com água, sabores diversos, com embalagem plástica atóxica e reciclável, hermeticamente fechada, contendo gramatura mínima de 50g informações nutricionais, fabricação, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.
373	Kg	Pimentão amarelo, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
373	Kg	Pimentão verde, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
323	Kg	Pimentão vermelho, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
92	Unid.	Pó para pudim, sabores diversos, pacote com 01 Kg. Validade no momento da entrega deverá estar dentro de no mínimo 75% do período de validade do mesmo.
508	Unid.	Pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiemectante, corante inorgânico, espessante, edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina c, envelope do produto, colorido artificialmente e outras substâncias permitidas, sabores diversos, validade mínima de 5 meses a contar da entrega, acondicionado em envelope filme Bopp, com peso mínimo de 25g e rendimento de 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 (ANVISA) e port.544/98 mapa e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA/Mapa.
1024	Unid.	Polvilho doce, branco, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 500 g, com validade mínima 06 meses a contar da data da entrega, isento de sujidades, parasitas e larvas, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
346	Unid.	Mistura especial para pão de queijo, composto por polvilho de mandioca e amido modificado de mandioca, obtido a partir de raiz de mandioca, parcialmente pré-gelatinizada com absorção a frio. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, pacote de 1 kg.
50	Unid.	Preparado pó para refresco, composto de açúcar, polpa de fruta desidratada, antiemectante, corante inorgânico, espessante edulcorantes artificiais, contem fenilalanina, vitamina C e outras substâncias permitidas, saco plástico atóxico de 01 kg, colorido artificialmente, sabores diversos, validade mínima de 05 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273/05 - ANVISA e port. 544/98. Produto sujeito a verificação no ato entrega procedimentos administrativos da ANVISA/MAPA.
667	Kg	Presunto fatiado, magro, cozido, obtido de pernil suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura.
1704	Unid.	Queijo mussarela fatiado, zero lactose, embalagem de 150g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 20 dias no momento da entrega.
385	Unid.	Queijo parmesão ralado, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substância estranhas de qualquer natureza, queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácteas específicas, queijo semigordo, de baixa umidade, maturado, consistência dura, textura compacta, consistente, cor ligeiramente amarelada, sabor





		salgado, ligeiramente picante, odor suave, característico, agradável e bem desenvolvido, crosta firme, lisa, não pegajosa, não possui olhadura, com peso de 100g com validade mínima de 03 meses na data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA.
2850	Unid.	Quirera de milho amarelo, despeliculado, tipo 1, baixo grau de impurezas, embalagem de polietileno atóxico, contendo 1kg e validade mínima 100 dias a partir da data da entrega.
530	Unid.	Refrigerante, composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e de essências, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet com tampa de rosca, embalagem plástica contendo 02 litros cada, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 544 de 16 de novembro de 1998 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
1703	Unid.	Refrigerante, sabores diversos: guaraná, limão, laranja ou framboesa. Bebida gaseificada, obtida pela dissolução em água potável, de suco ou extrato vegetal de adição de açúcares, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionado em pet com tampa de rosca, embalagem plástica contendo 02 litros cada, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 544 de 16 de novembro de 1998 e suas alterações posteriores.
2825	Kg	Repolho verde, liso, fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
868	Unid.	Requeijão cremoso, embalagem mínima de 180g, isento de amido e gordura vegetal, composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto
500	Unid.	Requeijão, zero lactose, embalagem mínima de 180g. isento de amido e gordura vegetal, composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, enzima lactase, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto
354	Unid.	Sagu, produto amiláceo extraído e preparado de outros amidos e feculados e féculas, em forma granulada, sabor natural, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico, embalagem de 500 gramas, suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
4086	Unid.	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, pesando 01 kg, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 28 de 28/03/00) e RDC 130/03 e suas alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
1023	Kg	Salsicha Hot Dog, deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais de outras espécies. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 gramas.
1244	Kg	Sassami: Cortes Congelados de Frango Filezinho congelados, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Deve apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar





		formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Pacotes de 01 a 2 kg. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
816	Unid.	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, napolitano, flocos ou chocolate, com 2 litros. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.
712	Unid.	Suco concentrado, sabor maracujá, sem açúcar, para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, e outras substâncias permitidas a sua composição, qualidade obtido da fruta madura e são, processamento tecnológico adequado submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.510/00, RDC 130/02, RDC 360/03 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
175	Unid.	Suco concentrado, sabores diversos, sem açúcar, para ser diluído em água, composto de corante natural, conservante benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, e outras substâncias permitidas a sua composição, qualidade obtido da fruta madura e são, processamento tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionado em garrafa pet, contendo 500 ml, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3.510/00, RDC 130/02, RDC 360/03 - ANVISA. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA.
60	Unid.	Suco da polpa de fruta, sabores diversos, conforme solicitação, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, qualidade líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem plástica, pesando 100 g. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.
2000	Kg	Suco da polpa de fruta, sabores diversos, conforme solicitação, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, qualidade líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em embalagem plástica, pesando 1 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.
814	Unid.	Suco de uva, tinto, integral, composto extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma líquida, engarrafado em embalagem mínima de 1 L, qualidade líquido obtido da fruta madura e são, processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, cor, cheiro e sabor próprio, validade mínima 180 dias a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações.
1552	Kg	Tangerina Ponkan, para consumo fresca, média, com diâmetro equatorial entre 70 a 81 mm, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como: baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
3850	Kg	Tomate médio, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
764	Kg	Tomate tipo Italiano, boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de



		fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
962	Unid.	Trigo para kibe, de primeira qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxica contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.
39	Unid.	Unta-Forma (desmoldante para formas e assadeiras) galão com 5 litros. O produto deverá ser rotulado, com identificação completa do produto, data de fabricação e prazo mínimo de validade de 6 meses.
517	Unid.	Uva Passa preta, sem semente, obtida por perda parcial de água da fruta madura, de consistência própria, ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pacote plástico transparente de 100g, atóxica e vedado. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.
852	Kg	Vagem, para consumo fresco, o lote deverá apresentar homogeneidade visual no tamanho, a diferença máxima entre o maior e o menor produto não poderá ultrapassar 25%, essa classificação permite a presença de vagem no formato levemente torta, não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo, como dano mecânico ou na casca, passada, podridão ou virose. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
2761	Unid.	Vinagre de álcool, resultante de fermentado acético de álcool hidratado, água e conservantes ins 224, acidez 4,0%, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, contendo 750 ml, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72, decreto 12486 de 20/10/78.
695	Unid.	Vinagre de vinho, resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 750 ml, suas condições deverão estar de acordo com a RDC 27605 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
13059	Unid.	Biscoito tipo Água e Sal (Sachê). Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, extrato de malte, amido, margarina, soro de leite, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha alfa amilase e metabissulfito de sódio e aromatizantes. Embalagem da própria marca, tipo sachê com 2 unidades de no mínimo 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
13109	Unid.	Biscoito tipo Maria (Sachê) - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, sal, fermento químico (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio e aromatizante. Embalagem da própria marca, tipo sachê com 2 unidades de no mínimo 11gr. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.
3942	Pct	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml, pacote com 12 UNIDADES, validade de 11 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2350	Unid.	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, polido, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, contendo 05 kg, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
25866	Kg	Banana caturra, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo





		identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
431	Pct	Bombom, com recheio cremoso, camada crocante de waffer e cobertura de chocolate ao leite. Embalagem com peso mínimo de 900g. Validade mínima 6 meses a contar da entrega. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
1042	Unid.	Café em pó, torrado e moído, tipo extra forte, embalagem do tipo vácuo, 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona, condições de acordo com a Resolução RDC n.º 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de 1/6/2007. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
890	Unid.	Café em pó, torrado e moído, predominantemente arábico (espécie Coffea arábica L.), classificado como tradicional, embalagem do tipo a vácuo, com peso líquido de 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. A embalagem deve conter, de forma legível e permanente, a data de fabricação e o prazo de validade. O produto deve atender às exigências da Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, da ANVISA, e da Resolução SAA nº 28, de 1º de junho de 2007, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
1540	Unid.	Café em pó, torrado e moído, predominantemente conilon (espécie Coffea canephora), classificado como tradicional, embalagem do tipo a vácuo, com peso líquido de 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. A embalagem deve conter, de forma legível e permanente, a data de fabricação e o prazo de validade. O produto deve atender às exigências da Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, da ANVISA, e da Resolução SAA nº 28, de 1º de junho de 2007, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2895	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote média de 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
3889	Kg	Carne bovina - Acém, moída, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote média de 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
553	Kg	Carne bovina - Coxão Mole, em bifes, 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxico, próprio para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
1208	Kg	Carne bovina - Músculo, cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de fecho ou qualquer material estranho, pacote de 01 kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
8142	Kg	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa, in natura, congelada, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem original do frigorífico, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2 kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
5536	Kg	Carne de Frango - Peito de Frango, in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não





		amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2205	Kg	Carne suína - Bisteca, em bifês, de 135 gramas c/ tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e materiais estranhos, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2369	Unid.	Carne suína, Pernil, sem osso e sem pele, congelada, no máximo 10% gordura. Picada em cubos de aproximadamente 5 cm. Com cor, cheiro e sabor próprio, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
492	Unid.	Cesta básica alimentícia, constituída de: 01 pacote de 05 kg de arroz parboilizado tipo 1, 04 pacotes de 01 kg de feijão preto tipo 1, 01 unidade de 200 g café solúvel em pó tradicional, 01 pacote de 05 kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01 kg de sal refinado, 01 pacote de 500 g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01 kg de farinha de trigo especial, 02 pacotes de 01 kg de fubá, 01 frasco de 900 ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400 g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125 g de fermento biológico seco. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
5299	Unid.	Extrato de tomate, concentrado, ingredientes: tomate. Produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, isento de sujidades e fermentação. Produto isento de açúcar, sal, conservantes, corantes e demais aditivos. Validade mínima de 8 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de no mínimo 300g. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
4514	Kg	Feijão preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01 kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
631	Unid.	Fórmula Infantil para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, adicionado soro de leite, caseína e lactose. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
8981	Kg	Laranja pêra, fresca, média, com diâmetro equatorial entre 65 a 71 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
13698	Unid.	Leite pasteurizado, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, teor de matéria gorda mínimo de 3,0%, validade de 6 dias a contar da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade contendo 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com instrução normativa 61 de 29 de dezembro de 2011 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
3832	Unid.	Leite UHT/UAT Integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, com validade mínima, na data da entrega de 100 dias, embalado em caixa tetra Pack contendo 01 litro, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
8097	Kg	Maçã, nacional, de primeira qualidade, apresentando tamanho média de 120 g por fruta,





		cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
3579	Kg	Mamão formosa, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2865	Unid.	Óleo comestível de soja, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900 ml, suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12486 de 20/10/78. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
6010	Dz	Ovo de galinha, branco ou vermelho, grande, (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade) isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, casca intacta, acondicionado em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento, suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA e Portaria SDA Nº 747, De 6 de fevereiro de 2023 e posteriores alterações. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2555	Kg	Pão francês, fresco, com consistência adequada, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica, em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
5104	Kg	Pão tipo caseirinho, congelado. Peso unitário entre 50 e 70g. Embalagem mínima de 1 kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima de 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela Vigilância sanitária. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
4653	Kg	Pão tipo caseirinho, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
2427	Pct	Pescado tilápia, sem espinhas, em filé, sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em embalagem, atóxica, pesando aproximadamente 500g por unidade, embalagem com rótulo, carimbo de inspeção, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Deve constar peso líquido, (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
673	Kg	Queijo mussarela fatiado, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza, não prensado, de massa cozida, de média umidade, de consistência firme, semidura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em fatias, hermeticamente fechada, embalada em plástico transparente, inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento de aproximadamente 6° C, com validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma. 364 de 04/09/97 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. (Cota até 25% preferência ME e EPP).
11829	Pct	Água mineral, natural sem gás, acondicionada em garrafa pet, tampa c/rosca e lacre, contendo 500 ml, pacote com 12 UNIDADES, validade de 11 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o Dec. 3029 de 16/04/99 e RDC 274 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
7051	Unid.	Arroz parboilizado, tipo 1, classe longo fino, polido, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico atóxico, contendo 05 kg, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o que define a legislação pertinente à espécie e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
77598	Kg	Banana caturra, em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com





		polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
1294	Pct	Bombom, com recheio cremoso, camada crocante de waffer e cobertura de chocolate ao leite. Embalagem com peso mínimo de 900g. Validade mínima 6 meses a contar da entrega. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
3126	Unid.	Café em pó, torrado e moído, tipo extra forte, embalagem do tipo vácuo, 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona, condições de acordo com a Resolução RDC n.º 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de 1/6/2007. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
2670	Unid.	Café em pó, torrado e moído, predominantemente arábico (espécie Coffea arábica L), classificado como tradicional, embalagem do tipo a vácuo, com peso líquido de 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. A embalagem deve conter, de forma legível e permanente, a data de fabricação e o prazo de validade. O produto deve atender às exigências da Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, da ANVISA, e da Resolução SAA nº 28, de 1º de junho de 2007, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
4610	Unid.	Café em pó, torrado e moído, predominantemente conilon (espécie Coffea canephora), classificado como tradicional, embalagem do tipo a vácuo, com peso líquido de 500g, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega. A embalagem deve conter, de forma legível e permanente, a data de fabricação e o prazo de validade. O produto deve atender às exigências da Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, da ANVISA, e da Resolução SAA nº 28, de 1º de junho de 2007, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
8686	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote média de 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
21665	Kg	Carne bovina - Acém, moída, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pacote média de 01 kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
1660	Kg	Carne bovina - Coxão Mole, em bifês, 120 gramas cada com tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens, embalada em saco plástico transparente, atóxico, próprio para alimentos, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
3626	Kg	Carne bovina - Músculo, cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no Máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de fecho ou qualquer material estranho, pacote de 01 kg e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
24429	Kg	Carne de Frango - Coxa e Sobrecoxa, in natura, congelada, com teor máximo total de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem original do frigorífico, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. Pacotes com até 2kg. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. (Cota até 75% Ampla Concorrência).





24576	Kg	Carne de Frango - Peito de Frango, in natura, congelada. Com teor total máximo de água conforme determinado pela IN 32/2010 do MAPA. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Produto deverá estar de acordo com Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
6617	Kg	Carne suína - Bisteca, em bifes, de 135 gramas c/ tolerância de +/- 10 gramas, resfriada, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e materiais estranhos, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
7108	Unid.	Carne suína, Pernil, sem osso e sem pele, congelada, no máximo 10% gordura. Picada em cubos de aproximadamente 5 cm. Com cor, cheiro e sabor próprio, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
1908	Unid.	Cesta básica alimentícia, constituída de: 01 pacote de 05 kg de arroz parboilizado tipo 1, 04 pacotes de 01 kg de feijão preto tipo 1, 01 unidade de 200 g café solúvel em pó tradicional, 01 pacote de 05 kg de açúcar cristal, 01 pacote de 01 kg de sal refinado, 01 pacote de 500 g de massa alimentícia seca espaguete, 02 pacotes de 01 kg de farinha de trigo especial, 02 pacotes de 01 kg de fubá, 01 frasco de 900 ml de óleo comestível de soja, 02 pacotes de 400 g de leite em pó integral, 01 embalagem de 125 g de fermento biológico seco. Os alimentos deverão vir em sacolas próprias para cesta básica que suportem o peso das mesmas. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
15900	Unid.	Extrato de tomate, concentrado, ingredientes: tomate. Produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, isento de sujidades e fermentação. Produto isento de açúcar, sal, conservantes, corantes e demais aditivos. Validade mínima de 8 meses a contar da entrega, acondicionado em sachê ou embalagem cartonada de no mínimo 300g. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
13545	Kg	Feijão preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são, com teor de umidade máxima de 14%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, contendo 01 kg, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o decreto 6268 de 22 de novembro de 2007, instrução normativa 12 de 28 de março de 2008 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
1893	Unid.	Fórmula Infantil para lactentes de 6 a 12 meses, em pó, adicionado soro de leite, caseína e lactose. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
26944	Kg	Laranja pêra, fresca, média, com diâmetro equatorial entre 65 a 71 mm, não apresentar defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo, baixa suculência, dano, imaturo, passado e podridão, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço completo do fornecedor. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
96302	Unid.	Leite pasteurizado, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, teor de matéria gorda mínimo de 3,0%, validade de 6 dias a contar da entrega, envasado em embalagens de saco de polietileno de baixa densidade contendo 1 litro, suas condições deverão estar de acordo com instrução normativa 61 de 29 de dezembro de 2011 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
11499	Unid.	Leite UHT/UAT Integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, com validade mínima, na data da entrega de 100 dias, embalado em caixa tetra Pack contendo 01 litro, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370 de 04/09/97 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo MAPA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).





73961	Kg	Maçã, nacional, de primeira qualidade, apresentando tamanho média de 120 g por fruta, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor.
10737	Kg	Mamão formosa, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, devendo ser entregue em embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
8597	Unid.	Óleo comestível de soja, obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, validade mínima de 10 meses a contar da entrega, em frasco de 900 ml, suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12486 de 20/10/78. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
18030	Dz	Ovo de galinha, branco ou vermelho, grande, (peso entre 48 g e 57,99 g por unidade) isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, casca intacta, acondicionado em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento, suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA e Portaria SDA N° 747, De 6 de fevereiro de 2023 e posteriores alterações. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
7665	Kg	Pão francês, fresco, com consistência adequada, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica, em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
15312	Kg	Pão tipo caseirinho, congelado. Peso unitário entre 50 e 70g. Embalagem mínima de 1 kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento, com validade mínima de 70 dias a contar da data de entrega, suas condições deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pela Vigilância sanitária. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
15347	Kg	Pão tipo caseirinho, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Em embalagens plásticas resistentes, de forma que o produto seja entregue íntegro. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados, com aspecto de massa pesada. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
14881	Pct	Pescado tilápia, sem espinhas, em filé, sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em embalagem, atóxica, pesando aproximadamente 500g por unidade, embalagem com rótulo, carimbo de inspeção, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria de Agricultura. Deve constar peso líquido, (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. (Cota até 75% Ampla Concorrência).
2022	Kg	Queijo mussarela fatiado, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza, não prensado, de massa cozida, de média umidade, de consistência firme, semidura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave, levemente salgado, condicionado em fatias, hermeticamente fechada, embalada em plástico transparente, inviolável, selado a vácuo, estado de resfriamento de aproximadamente 6° C, com validade mínima de 15 dias a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma. 364 de 04/09/97 e suas alterações posteriores. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos. (Cota até 75% Ampla Concorrência).

## 7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 Como forma de dar eficácia ao inciso VII do art. 2º, do Decreto Municipal nº 9.604/2023 quanto a estimativa preliminar de preços, foram considerados valores do Plano Anual de Contratações para o corrente ano, onde também considera as contratações anteriores que o Município executou, sendo que o valor ficou em torno de **R\$ 10.638.076,79** (dez milhões, seiscentos e trinta e oito mil, setenta e seis reais e setenta e nove centavos), para o período de atendimento de 12 meses.





7.2 A pesquisa de preços definitiva embasada no Decreto Municipal nº 9.540/2023 será feita para conclusão do termo de referência onde se trata de procedimento indispensável à verificação de valores para precificar o valor referencial máximo aceitável.

## **8 JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

8.1 O objeto é composto por itens divisíveis, de acordo com as suas características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, sendo técnica e economicamente viável proceder a licitação por item, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda de economia em escala, possibilitando ainda a participação de maior número de fornecedores.

## **9 DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

9.1 Esta contratação visa alcançar benefícios diretos e indiretos como:

9.1.1 Economicidade: Através da compra em massa, poderemos negociar melhores preços com os fornecedores, resultando em economia significativa para a Administração.

9.1.2 Eficácia e eficiência: Com a disponibilidade da contratação poderemos garantir que todas as operações relacionadas a compra desses produtos alimentícios sejam realizadas sem interrupções, se certificando que está sendo realizado no tempo e local certo, como o termo *just in time*.

9.1.3 Melhor aproveitamento dos recursos: Com a contratação desses itens, podemos utilizar nossos recursos humanos e materiais em outras demandas.

9.1.4 Impactos ambientais positivos: Ao optarmos por fornecedores que seguem práticas sustentáveis na produção e distribuição desses itens, podemos contribuir para a redução do consumo de papel, embalagens, água e energia elétrica.

9.2 A manutenção e o desenvolvimento das atividades rotineiras e suporte a os projetos em execução de todas as secretarias e departamentos municipais.

9.3 O emprego de alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

9.4 A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;

9.5 A promoção do direito à alimentação, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos servidores, pacientes e demais usuários dos serviços públicos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em situação de vulnerabilidade social.

9.6 A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem





o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.

- 9.7 Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente. Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.
- 9.8 Portanto, essa contratação não só trará benefícios diretos para a Administração em termos de economicidade, eficácia e eficiência, mas também terá impactos indiretos positivos na realização referente aos serviços oferecidos à sociedade.

## **10 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

- 10.1 Elaborar cardápio para que sejam preparadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pelo profissional nutricionista, das secretarias que necessitam deste preparo.
- 10.2 Acondicionar alimentos não perecíveis de acordo com a Resolução RCD nº 275/2002 da ANVISA.
- 10.3 Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados no setor de Alimentação Escolar e os profissionais que manipulam e preparam as refeições (merendas), no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

4.6 Manipuladores:

[...]

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

## **11 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

- 11.1 Neste processo estão previstas contratações correlacionadas, que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa aquisição, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal, no caso em tela, a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e/ou empreendedor familiar rural para a destinação mínima de 30% dos recursos recebidos através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos matriculados na rede municipal da educação básica pública, em atendimento ao resultado de classificação da Chamada Pública nº 01/2025, cumprindo os mandamentos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações, atendendo as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura.

## **12 IMPACTOS AMBIENTAIS:**

- 12.1 A contratação de gêneros alimentícios, conforme estabelecido pela legislação (Lei Rua Caramuru, 271 - CEP: 85.501-064 - Pato Branco - Paraná  
(46) 3220-1536 / (46) 3220-1582 [www.patobranco.pr.gov.br](http://www.patobranco.pr.gov.br)

11.947/2009<sup>6</sup>), deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais.

12.2 A Contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010<sup>7</sup>

12.3 Diminuir a poluição ou agressão exagerada ao meio ambiente, a Contratada deverá atender os requisitos previstos na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, a qual institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

12.4 Em especial os produtos indicados neste estudo, caso vencidos, poderá trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

12.4.1 Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.

12.4.2 O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.

12.4.3 A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.

12.4.4 O recebimento de produtos vencidos pode impactar diretamente e indiretamente na saúde das pessoas que consumirem o alimento preparado.

12.4.5 Para os produtos frios e congelados, caso não detenham resfriamento ou congelamento mínimo, os produtos sofrerão modificações no sabor que inclusive podem reduzir o período de validade, podendo causar também, danos à saúde das pessoas que consumirem o alimento preparado.

12.5 Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

12.5.1 Deve ser observado os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.

12.5.2 Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de

<sup>6</sup> Lei 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

<sup>7</sup> INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências.



instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.

12.5.3 Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte, armazenamento e destinação correta dos sobras (restos) dos produtos.

12.5.4 Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.

12.5.5 Utilizar de transportes adequados, principalmente para os gêneros frios e congelados, que devem ter a correta manipulação até a entrega no almoxarifado/setor de distribuição, o qual, também, deve dispor de local adequado e refrigerado para acondicionar os itens.

12.6 Dar preferência, sempre que possível, à aquisição e ao fornecimento de produtos e serviços que atendam a critérios de sustentabilidade comprovados por certificações ambientais reconhecidas ou que estejam em conformidade com padrões de produção e consumo sustentáveis. Isso inclui, mas não se limita a, produtos reciclados, recicláveis, biodegradáveis, de baixo consumo energético, e serviços que minimizem o impacto ambiental durante sua execução.

### 13 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 Com base nas informações levantadas no presente Estudo Técnico Preliminar, esclarecemos ser viável, do ponto de vista técnico e econômico, a implantação de registro de preços para futura e fracionada **aquisição de gêneros alimentícios**, em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal, dada a natureza dos itens a serem licitados e o permissivo legal.

### 14 ANÁLISE DE RISCO DA CONTRATAÇÃO

14.1 Feita análise de risco da contratação, envolvendo fase inicial do processo, seu percurso e a fase de gestão do contrato, segue a identificação, avaliação e mitigação dos potenciais riscos que podem afetar o processo.

#### a) Fase de Planejamento:

Risco 1	Deficiência na definição da demanda	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Média	Média	Superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda.
Ação Preventiva		Responsável
Conhecimento do escopo, organização, controle e planejamento das secretarias envolvidas.		Secretarias Municipais
Ação de Contingência		Responsável
Diligenciar junto as secretarias sobre as informações repassadas.		Setor de Planejamento de Contratações





Risco 2		Ressalvas no Estudo Técnico, do Termo de Referência, Edital e Minuta.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial	
Alta	Média	Atraso no processo de contratação e, conseqüentemente, atraso no início das aquisições e/ou serviços do objeto.	
Ação Preventiva		Responsáveis	
Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação.		Secretarias envolvidas, Setores de Planejamento de Contratações e Licitações.	
Iniciar o processo licitatório em tempo hábil.		Secretarias envolvidas	
Responder as ressalvas jurídicas em tempo hábil.		Secretarias envolvidas, Setores de Planejamento de Contratações e Licitações.	
Ação de Contingência		Responsável	
Capacitação dos servidores, orientações e suporte.		Administração Municipal	

**b) Riscos - Fase de Licitação:**

Risco 3		Deficiências do ato convocatório, critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial	
Baixa	Alta	Encerramento da Licitação.	
Ação Preventiva		Responsável	
Capacitação de servidores, incorporar as atualizações da legislação (acórdãos TCU), estabelecer rotinas de revisão.		Setor de Licitação	
Ação de Contingência		Responsável	
Suspensão da licitação.		Setor de Licitação	

**c) Riscos – Gestão do Contrato:**

Risco 4		Inércia frente ao descumprimento de obrigações contratuais, atraso na execução e/ou entrega do objeto, especificações divergentes. Falha ou omissão no registro dos atos e fatos do contrato.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial	
Baixa	Alta	Deficiência na prestação dos serviços. Prejuízos financeiros a Administração. Possível cancelamento da ata.	
Ação Preventiva		Responsável	
Capacitação de servidores. Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual.		Fiscal Técnico, Fiscais Administrativos e os Gestores do Contrato.	
Ação de Contingência		Responsável	
Sanções administrativas. Responsabilização da gestão e fiscalização contratual.		Fiscal Técnico, Fiscal Administrativo e os Gestores do Contrato.	





Risco 5	Elevação dos custos operacionais relacionados ao objeto.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Baixa	Média	Deficiência na prestação dos serviços. Possível aumento do custo da aquisição e/ou serviço.
Ação Preventiva		Responsável
Manter planejamento empresarial. Encaminhar solicitação de revisão de preços, com documentação comprobatória.		Contratada
Ação de Contingência		Responsável
Acompanhamento da execução do contrato e dos valores praticados no mercado.		Gestores do Contrato

Risco 6	Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Baixa	Alta	Prejuízo ao atendimento das necessidades
Ação Preventiva		Responsável
Manter planejamento empresarial.		Contratada.
Ação de Contingência		Responsável
Rescisão contratual, reinício de processo licitatório.		Gestor do Contrato.

**d) Riscos - Execução:**

Risco 7	Local impróprio para acondicionamento dos produtos. Vandalismo.	
Probabilidade:	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Baixa	Alta	- Ação que danifica e compromete integralmente o objeto da contratação. - Dano causado por vandalismo.
Ação Preventiva		Responsável
Trabalhar de forma proativa de modo a se precaver dos problemas que possam inviabilizar o consumo dos gêneros alimentícios.		Contratante e Contratada.
Planejar com antecedência e elaborar um cronograma de recebimento, plantio e preparo do solo que receberá as mudas. Programar juntamente com os agricultores e fornecedores, a data e o local para o repasse das mudas para que não percam a qualidade devido à falta de irrigação ou acondicionamento inadequado.		Contratante e Contratada
Promover vigilância patrimonial, através de agentes, equipamentos ou sistemas de monitoramento adequados. Esta ação pode desencorajar possíveis invasores e fornecer evidências caso ocorra vandalismo, acidente por imprudência ou tentativa de contaminação dos produtos.		Contratante (Fiscal Técnico, Fiscais Administrativos e os Gestores do Contrato)





Impõe o fator psicológico de dissuasão, já que o agente invasor sabe que o ambiente é monitorado.	
<b>Ação de Contingência</b>	Responsável
<p>Promover ações proativas a fim de se mitigar os riscos, planejando como serão recebidos e acondicionados os produtos, reduzindo o tempo entre o recebimento do objeto e o seu consumo.</p> <p>Prevenir possível vandalismo, acidentes e contaminações intencionais dos produtos.</p> <p>Acionar a força policial, socorristas, corpo de bombeiros, conforme o caso.</p> <p>Após a chegada da polícia, fazer um inventário de tudo que foi danificado ou roubado.</p> <p>Registrar com fotografias e/ou vídeos todos os detalhes para fornecer às autoridades como prova.</p> <p>A ação tem que ser proativa e de forma rápida a fim de se mitigar os riscos, prevenindo possível vandalismo, acidentes e contaminações.</p>	Contratada e Contratante
<p>Aplicação de multa (a quem deu causa – vandalismo e contaminação intencional dos produtos) e não havendo o ressarcimento aos cofres públicos, o processo administrativo, devidamente instruído, será encaminhado à Procuradoria Geral do Município para a propositura da ação judicial cabível.</p> <p>Prestar assistência/socorrer o contaminado e/ou intoxicado e apurar os fatos juntamente com a autoridade competente.</p> <p>Recuperação, pelo próprio infrator, do bem danificado.</p>	Contratante

**e) Riscos – Fiscalização do Contrato:**

<b>Risco 8</b>	<b>Ausência de servidores suficientes para a fiscalização e execução de contratos/atas de serviços técnicos.</b>	
<b>Probabilidade:</b>	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Baixa	Média	Multiplicidade de demandas internas aos mesmos profissionais. Fiscalização ineficiente e resultado final de baixa qualidade.
<b>Ação Preventiva</b>		Responsável
Definição de equipe de fiscalização alinhada com a equipe de Planejamento de Contratações.		Gestores do Contrato.
<b>Ação de Contingência</b>		Responsável
Acompanhamento e fiscalização da execução do contrato/ata.		Fiscal Técnico, Fiscais Administrativos e Gestores do Contrato.

<b>Risco 9</b>	<b>Fiscalização ineficiente do contrato/ata.</b>	
<b>Probabilidade:</b>	Gravidade das consequências:	Dano potencial
Baixa	Alta	Equipe indicada é inadequada e falta capacitação da equipe para fiscalização do contrato. Fiscalização ineficiente e resultado final de baixa qualidade.





		Prejuízo ao erário, responsabilização subsidiária da Administração.
<b>Ação Preventiva</b>		<b>Responsável</b>
Definir procedimento interno com vistas a padronizar critérios de seleção de equipe de fiscalização. Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato.		Gestores do Contrato.
<b>Ação de Contingência</b>		<b>Responsável</b>
Implementar programa de treinamento em Fiscalização de Contratos Administrativos para os servidores. Substituir fiscal não capacitado para a fiscalização do objeto contratado.		Gestores do Contrato

**c) Avaliação Qualitativa dos Riscos:**

A seguir encontra-se a matriz de avaliação qualitativa dos riscos identificados na contratação.

PROBABILIDADE DE RISCOS		
BAIXA	MÉDIA	ALTA
Risco 3	Risco 1	Risco 2
Risco 4		
Risco 5		
Risco 6		
Risco 7		
Risco 8		
Risco 9		

GRAVIDADE DAS CONSEQUÊNCIAS		
BAIXA	MÉDIA	ALTA
	Risco 1	Risco 3
	Risco 2	Risco 4
	Risco 5	Risco 6
	Risco 8	Risco 7
		Risco 9

Pato Branco, 13 de agosto de 2025.

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Do Setor de Planejamento de Contratações: Eliane Aparecida Machado Padilha





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: FC59-5A95-E337-F1AE

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ELIANE APARECIDA MACHADO PADILHA (CPF 050.XXX.XXX-50) em 13/08/2025 14:25:28  
GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/FC59-5A95-E337-F1AE>

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

#### Do Objeto:

1.1. Implantação de registro de preços para futura e fracionada **aquisição de gêneros alimentícios (Itens remanescentes Pregão nº 045/2025)**, em atendimento as demandas de todas as secretarias e departamentos da Administração municipal, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e estabelecidas abaixo:

#### Das Especificações dos itens:

Lote	Item	Cód. Catmat	Qtde	Und	Descrição	Valor	Total
1	1	445485	495	Un	Água mineral, incolor, inodora, natural, sem gás, embalagem acondicionada em galões de polipropileno, tampa de pressão e/ou rosca e lacre, contendo 20 (vinte) litros cada galão, em condições de consumo de acordo com o Decreto N°. 3.029/99 (ANVISA) e Resolução N°. 54/2000 (DNPM). Prazo de validade mínimo de 10 meses. Com vasilhame.	R\$ 34,95	R\$ 17.300,25
2	1	323480	322	Un	Biscoito de Amendoim, crocante, formato redondo, sem adição de conservantes e corantes artificiais, SEM GLÚTEN E LACTOSE. Embalagem mínima de 200 g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	R\$ 12,99	R\$ 4.182,78
3	1	240574	458	Un	Biscoito de Polvilho salgado. SEM GLÚTEN. Pacote mínimo de 80 g. Contendo nome do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	R\$ 8,47	R\$ 3.879,26



					Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega.		
4	1	*	140	Un	Café Solúvel Liofilizado, processo de produção Freeze Dried, embalagem com no mínimo 500g, utilizado em máquinas automáticas de café, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de *fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico. Certificado no PQC – Programa de Qualidade do Café, da ABIC. Contendo impurezas máximas de 1%, outros produtos 0%. Isento de gosto Rio Zona. Condições de acordo com a Resolução RDC nº 277 de 22/9/2005 e Resolução SAA - 28 de 1/6/2007.	R\$ 107,50	R\$ 15.050,00
5	1	*	140	Un	Chocolate em pó, embalagem com no mínimo 1kg, utilizado em máquinas automáticas de café, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e outras substâncias permitidas, constituído de pó fino e homogêneo, isento de sujidades e materiais estranhos, aspecto, cor, odor e sabor característicos, de fácil dissolução, com validade mínima de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Embalagem constando a marca do produto, tipo solúvel, acondicionado em saco plástico atóxico. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 273 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações, produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	R\$ 60,60	R\$ 8.484,00
6	1	239861	404	Un	Fórmula infantil especial à base de soja, para lactentes de 0 a 12 meses, em pó, 100% maltodextrina, 100%	R\$ 75,00	R\$ 30.300,00





					óleos vegetais, isenta de lactose. Indicado nos casos de alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose ou galactosemia. Embalagem lata até 800 gramas. Validade mínima 10 meses a contar da entrega.		
7	1	455696	30	Un	logurte de soja sabor morango. Embalagem de 170g. Prazo de validade de no mínimo 01 mês a contar da entrega.	R\$ 7,10	R\$ 213,00
8	1	*	140	Un	Leite em pó para MÁQUINA de café, mistura equilibrada e especialmente produzida para preparo em máquinas automáticas de bebidas quentes (cafés, cappuccinos, chocolates quentes, chás, entre outros). Possui granulometria e grau de umidade apropriados para ser usado em máquinas pois permite o funcionamento contínuo e sem sobrecarregar os sistemas internos da máquina evitando desgastes, quebras, perdas, desperdícios e interrupções. Ingredientes: leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, espessante, antiemectante, sal e aromatizante. Embalagem contendo 1kg.	R\$ 59,66	R\$ 8.352,40
<b>Itens com preferência para ME e EPP (Cota até 25%)</b>							
9	1	447525	2369	Un	Carne suína - Pernil, sem osso e sem pele, congelada, no máximo 10% gordura. Picada em cubos de aproximadamente 5 cm. Com cor, cheiro e sabor próprio, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	R\$ 28,57	R\$ 67.682,30
10	1	476495	2215	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no máximo 10% de sebo	R\$ 36,11	R\$ 79.983,60





					e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.			
<b>Itens com ampla concorrência (Cota até 75%)</b>								
11	1	447525	7108	Un	Carne suína - Pernil, sem osso e sem pele, congelada, no máximo 10% gordura. Picada em cubos de aproximadamente 5 cm. Com cor, cheiro e sabor próprio, não possuir as características de PSE e DFD. Embalada em embalagem primária de plástico atóxico própria para alimentos, devidamente selada e isenta de material estranho em pacotes de 01 kg atendendo as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, SIF ou SISBI. Produto sujeito à verificação no ato da entrega.	R\$ 28,57	R\$ 203.075,00	
12	1	476495	9366	Kg	Carne bovina - Acém (Dianteiro), cortada em cubos uniformes com dimensões de 3 cm x 3 cm x 3 cm, resfriada, com no máximo 10% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de cartilagens e ossos, extra limpa, isenta de gorduras e aponeuroses, embalada em embalagem primária, de plástico atóxico próprio para alimentos, devidamente fechada, pacote médio de 01kg, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD.	R\$ 36,11	R\$ 338.206,00	
<b>Total de itens</b>							<b>R\$ 776.709,00</b>	
<b>Requisição nº</b>								<b>54/2026</b>

Assinado por 5 pessoas: ELIANE APARECIDA MACHADO, ANA CLAUDIA ALMEIDA FERREIRA, IVETE FERREIRA, BRUNO PADILHA, ANA CLAUDIA ALMEIDA FERREIRA, MARCIA FERNANDES DE CARVALHO e PAULO RICARDO DE SOUZA CENTENARO. Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/0EFC-8812-66AB-019C> e informe o código 0EFC-8812-66AB-019C.



1.2 Os códigos presentes na terceira coluna (Cód. CATMAT) da relação contendo o descritivo, valor e quantidade dos itens a serem adquiridos referem-se aos códigos do catálogo padronizado - CATMAT do Sistema Compras.gov.br do Governo Federal, em que foi possível identificar similaridade entre o item a ser adquirido e o descritivo disponível, devendo constar no edital de licitação que, embora haja divergência nos itens uma vez que não é possível fazer alterações no CATMAT, prevalece o descritivo do edital.

1.3 Ainda, para aqueles em que não possuem código (assinalado com \*) em razão de não ter sido encontrado descritivo semelhante, solicita-se que no momento em que o item for lançado, o agente de contratações utilize a descrição de um item genérico.

#### **Da Classificação dos Bens (produtos):**

1.4 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 9.456, de 31 de janeiro de 2023.

1.5 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme disposto no art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/21, pois os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas de sua utilização são usuais de mercado, passíveis de descrições sucintas e possuem disponibilidade no mercado.

1.6 O fornecimento não se classifica como contínuo (art. 6º, XV, NLLC).

#### **Do Prazo de Vigência:**

1.7 O prazo de vigência da ata de registro de preços será a mesma do Pregão nº 45/2025, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme preconiza o artigo 84, da Lei 14.133/21, havendo renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original, conforme art. 13 do decreto municipal nº 9.544/2023.

1.7.1 O contrato decorrente deste registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, e deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

#### **Da Licitação com Itens Exclusivos ou não para ME/EPP:**

1.8 Em atendimento à Lei Complementar 123/2006 com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 147/2014, o processo licitatório contém itens de participação exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte e item de ampla participação de empresas em geral, nos seguintes termos:

1.8.1 Itens 01 ao 8, destinados a participação de empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP.

1.8.2 Itens 9 ao 10, destinado a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item a ser licitado, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, inclusive Micro empreendedores Individuais - MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

1.8.3 Itens 11 ao 12, destinado a cota principal de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do item a ser licitado destinado à ampla concorrência, participação dos interessados de empresas no geral que atendam aos requisitos, inclusive aos que se enquadrem na condição de Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Micro empreendedores Individuais – MEI.

1.9 Quando ocorrer divisão em cotas, que é o caso deste processo, deverão ser adquiridos os produtos primeiramente pelos estabelecidos na cota reservada para participação de empresas enquadradas como microempresa e empresa de pequeno porte, referente à cota de até 25% da quantidade total. Esgotando-se serão adquiridos aqueles registrados na cota de participação de ampla participação de empresas em geral, referente à cota de até 75% da quantidade total.

## **2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

2.2 Julga-se pertinente a contratação pleiteada neste processo por meio do Sistema de Registro de Preços, atendendo aos requisitos do Decreto Municipal nº 9.544/2023, tendo em vista que:

- a)  pelas características do bem, há necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- b)  é conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas;
- c)  é conveniente a aquisição dos bens para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou
- d)  pela natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

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

3.1 O ciclo de vida dos produtos relacionados requer uma releitura do conceito de proposta mais vantajosa com grande atenção ecossistêmica aos impactos diretos e indiretos, não há um estudo metodológico divulgado com ênfase para se basear de forma inequívoca.

3.2 Neste sentido varia muito na forma de como é executado o plano de logística, armazenamento e da qualidade dos produtos que serão entregues.

3.3 Os itens deverão ter as seguintes especificações:

3.3.1 Produtos industrializados:

3.3.1.1 Composição Nutricional:

3.3.1.1.1 Identificar o valor nutricional por porção;

3.3.1.1.2 Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;

3.3.1.1.3 Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição;

3.3.1.1.4 Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;

3.3.1.1.5 Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;

3.3.1.1.5.1 No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se:

3.3.1.1.5.2 Indicar o percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto;

3.3.1.1.5.3 Solubilidade ou indicar o emulsionante na composição.

3.3.1.1.6 Indicar aspectos organolépticos ou defeitos de fabricação não aceitáveis (ex: excesso de dureza, mal cozidos ou queimados, excessivamente quebradiços, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto;

3.3.1.1.7 Indicar ausência de sujidades (materiais terrosos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;

3.3.1.1.8 Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;

3.3.1.1.9 Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

### 3.3.1.2 Embalagem:

3.3.1.2.1 Tipo de embalagem;

3.3.1.2.2 Data de fabricação, validade e lote;

3.3.1.2.3 Registro do órgão de inspeção sanitária;

3.3.1.2.4 Condições de integridade da embalagem;

3.3.1.2.5 Informar Unidade de medida (grama, quilo, litros, etc.);

3.3.1.2.6 Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;

3.3.1.2.7 Indicar permeabilidade da embalagem;

3.3.1.2.8 Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;

3.3.1.2.9 Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

### 3.3.2 Alimentos:

3.3.2.1 Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência, etc.;

3.3.2.2 No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis;

3.3.2.3 Grãos: tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;

3.3.2.4 Laticínios: Identificação de órgão de inspeção sanitária- laudo de análise microbiológico;

3.3.2.5 Carnes: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3.4 Não se aplicam manutenções contratadas e/ou obrigatórias para este processo

#### **4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **Da Sustentabilidade:**

4.1. Esta contratação observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental.

4.2. A Contratada deve conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na execução e/ou no fornecimento do objeto.

4.3. Que os bens devem estar preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

4.2 Promover a correta destinação dos resíduos: A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.

4.3 Optar pelo uso de embalagens sustentáveis: Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.

4.4 Aperfeiçoar o processo produtivo: Aperfeiçoar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.

4.5 Promover o reaproveitamento da água: Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.

4.4. Aproveitamento da energia do sol: Quanto maior for à adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia

solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.

4.5. Abertura de novos mercados: A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.

4.6. Conquista de certificações ambientais: Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas, a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

4.7. Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes.

#### **Da Exigência de Amostra:**

4.8. No intuito de verificar a aderência do objeto ofertado pelo licitante sagrado provisoriamente como vencedor no processo licitatório às especificações definidas no presente instrumento e demais instrutores da contratação, a fase de julgamento das propostas contemplará a exigência de amostra, após verificação da aceitabilidade do valor proposto.

4.9. Ainda, se tratando de alimentação escolar, alguns itens necessitam de teste sensorial para garantir que os produtos atendam às expectativas e preferências dos consumidores finais. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) define em sua resolução nº 06/2020, no art. 41, que a entidade executora “poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.” Para essa análise é utilizado o teste “dentro-fora”, conforme recomendado no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Ministério da Educação – FNDE, revisado em 2017. Esse teste de aceitabilidade é realizado por uma equipe previamente definida e treinada, onde são consideradas a aparência, cor, textura, sabor, aroma, diluição e adesividade.

4.10. Serão exigidas amostras dos seguintes lotes/itens: 2, 3, 4, 7, 8.

4.11. Recai sobre o licitante a responsabilidade por quaisquer falhas no envio e/ou atraso na entrega das amostras.

4.12. Caso a amostra não seja apresentada no prazo estabelecido a proposta será recusada.

4.13. O (a) pregoeiro (a) /agente de contratação informará com **antecedência mínima de 01 (um) dia** a data, local e horário para a avaliação das amostras, através de mensagem no sistema de processamento da licitação, facultando a quaisquer interessados o acompanhamento da diligência in loco.

4.14. Para a análise de amostras:



4.14.1 Local de entrega: Setor de Alimentação Escolar, localizado na Rua Goianases, nº 919, Centro, CEP: 85.501-020 em até **72 (setenta e duas)** horas contados da convocação por parte da Pregoeira e equipe de apoio. Horário de recebimento: 7h30 – 17h00.

4.14.2 Comissão de análise: Ana Claudia Almeida Ferreira - Chefe do Setor de Alimentação Escolar; Bruna Rebonatto - Nutricionista Responsável Técnica pelo PNAE; Renan da Silva - Seção de Distribuição de Alimentação Escolar.

4.14.3 Aspectos avaliados: Atendimento ao descritivo, incluindo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, informações sobre o fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, além de características organolépticas tais como sabor, cor, textura, aroma e outras características sensoriais características do produto avaliado.

4.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não atender (em) às especificações do objeto definidas neste instrumento e demais elementos instrutores da contratação, a proposta será recusada e o (a) pregoeiro (a) /agente de contratação passará a analisar a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às exigências estabelecidas.

4.17. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.18. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo 05 (cinco) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

#### **Da Subcontratação:**

4.19. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Das Condições de Entrega:**

5.1. O prazo de entrega dos itens é de **até 07 (sete) dias úteis**, contados a partir da data do recebimento da Nota de Empenho, em conformidade com o conteúdo desse instrumento, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as respectivas razões com até **05 (cinco) dias úteis** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os produtos solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser entregues diretamente nas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil, conforme dia e horário





constantes no cronograma de entrega, o qual será disponibilizado juntamente com a Nota de Empenho.

5.4. Segue endereço para entrega nas Escolas Municipais, CMEIs, instituições, departamentos pertencentes à Secretaria Municipal de Educação e Cultura:

LOCAL	ENDEREÇO
AABB Comunidade	Rua Ivaí, 800, Bairro Pinheirinho, CEP 85506-100
APAE Carlos Almeida	TV. Antônio Borges, 152, Bairro São Vicente
APAE Zilda Arns	Rua Marília, 791, Bairro São Roque
Biblioteca Pública Municipal	Rua Itapuã, 980, Centro, CEP 85501-298
Central de Distribuição (Almoxarifado)	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheide, 443, CEP 85509-242
CEU (Centro Unificado das Artes e do Esporte)	Rua São Tomé, Bairro Sudoeste, 30, CEP 85.507.421
CMEI Adele Fumagalli Guerra	Rua David Tirloni, 54, São Roque Chopim, CEP 85514-650
CMEI Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
CMEI Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
CMEI Criança Feliz	Rua Frederico Sguarizi, 426, Industrial, CEP 85506-530
CMEI Enedina Strapasson Colla	Rua Oswaldo Cruz, 497, CEP 85508-100
CMEI Estação Criança	Rua Itá, 320, CEP 85507-320
CMEI Frei Sérgio Hillesshiem	Rua Pedro Luiz Tavares, 175, Bela Vista
CMEI Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
CMEI José Benato	Rua dos Sábias, 539, Planalto I, CEP 85509-220
CMEI José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
CMEI Lidia M <sup>a</sup> Lachman	Rua do Príncipe, esquina Andre de Barros, 70, Santo Antonio
CMEI Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050
CMEI Madre Paulina	Rua Marechal Costa e Silva, CEP 85501-420
CMEI Mãe Augusta Zanata	Rua Mathias Albuquerque, 1305, CEP 85506-170
CMEI Marilene Jareski Gomes da Siva	Rua Setembrino Tomazzi, 20
CMEI Menino Deus	Rua Pedro Ramires de Melo, S/N, CEP 85502-050
CMEI Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
CMEI Prof. Eliza Rosa Colla Padoan	Rua 21 de Abril, 301, CEP 85500-000



CMEI Prof. Nestor Ostapiv	Rua Gelmino Martignone, 651, São Francisco, CEP 85504-815
CMEI Raio de Sol	Rua Ricieri Picolo, 65, CEP 85506-470
CMEI Roberta Gardasz	Rua Frei Sérgio Hillesheim, 165, Parque do Som
CMEI Toca do Coelho	Rua Daniel Pagnonceli, 295, CEP 85505-370
CMEI Três Marias	Rua Orquídeas, 210. CEP 85507-580
CMEI União	Rua Cubatão, 343, São Roque
CMEI Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
CMEI Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Departamento de Cultura	Rua Ararigboia, 749, La Salle, CEP 85.505-031
Escola Municipal Alvorada	Rua Princesa Izabel, 1030, CEP 85507-300
Escola Municipal Antônio Cadorin	Rua Itabira, 2772, CEP 85504-430
Escola Municipal Bairro Planalto	Rua das Garças, 400, CEP 85509-000
Escola Municipal de Artes	Rua José Tatto, 210, José Fraron, CEP 85503-290
Escola Municipal Gênese	Rua Bartolomeu Bueno, 305, CEP 85506-140
Escola Municipal Gralha Azul	Rua Jauri S. Souza, 431, CEP 85505-970
Escola Municipal Guido Victor Guerra	Rua Frei Sérgio Hillesheim, Parque do Som
Escola Municipal Irmã Dulce	Rua Vicente Ferreira, 300, CEP 85506-310
Escola Municipal Jardim Primavera	Rua Argentina, 724, CEP 85502-040
Escola Municipal José Fraron	Rua Maria Madalena Tatto, S/N, CEP 85503-290
Escola Municipal Juvenal Cardoso	Rua Pedro Luis Tavares, 167, CEP 85509-350
Escola Municipal Lions Clube	Rua Marco Penso, 400, CEP 85503-050
Escola Municipal Olavo Bilac	Rua Industrial, 200, CEP 85506-520
Escola Municipal Pequeno Príncipe	Rua Rui Barbosa, 175, CEP 85504-240
Escola Municipal Prof. Edelvira Roldo De Col	Rua Ilda Bazzo, 495, São Francisco
Escola Municipal Prof. M <sup>a</sup> Jurema Ceni	Rua Ararigboia, 700, CEP 85501-000
Escola Municipal R. Cachoeirinha	Comunidade Cachoeirinha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Passo da Ilha	Comunidade Passo da Ilha, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal R. Sede Dom Carlos	Comunidade Sede Dom Carlo, Área Rural, CEP: 85.513-899
Escola Municipal Rocha Pombo	Rua Paraná, 173, CEP 85501-090

Escola Municipal Santos Dumont	Rua Orquídeas, 210, CEP 85507-580
Escola Municipal São Cristóvão	Rua Luis Xavier, 1250, CEP 85505-070
Escola Municipal São Luis	R David Torloni, 54, São Roque Chopim, CEP 85514-650
Escola Municipal Udir Cantu	Rua Frederico Klein, S/N, CEP 85501-970
Escola Municipal União	Rua Cubatão, 343, São Roque
Escola Municipal Veneza	Rua Ângelo Gabriel, 500, Bairro Veneza
Escola Municipal Vila Izabel	Rua Roald Carraro, 595, Vila Izabel
Escola Municipal Vila Verde	Rua Pioneiro João Sorransa, 252, Jardim Floresta
Natal	Rua Engenheiro Guilherme Jorge Scheider, nº 443, Planalto, 85509-242
Secretaria de Educação e Cultura	R. Caramuru, 271 - Centro, Pato Branco - PR, 85501-060
Setor de Alimentação Escolar	Rua Goianases, 919, Centro
Transporte Escolar	Rua Fiorelo Zandoná, 2155 (Garagem municipal)
UAB (Universidade Aberta do Brasil)	R Ivaí, 800, Pinheirinho, CEP 85506-100

5.5. Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer as Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.

5.6. Todos os produtos perecíveis, destinados à Alimentação Escolar deverão seguir os parâmetros descritos nos itens da licitação e constar em sua embalagem: o ticket de balança, com o respectivo preço, peso, especificação do produto embalado e estar identificados com o nome da entidade beneficiada.

5.7. Os itens solicitados pelas demais secretarias da Administração Pública, o local de entrega estará descrito na Nota de Empenho, correndo à custa da contratada todas as despesas de envio.

5.8. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.

5.9 Para garantir a qualidade e segurança dos alimentos durante o transporte é essencial seguir boas práticas manipulação e transporte que atendam às normas sanitárias e de qualidade. Os principais pontos a serem seguidos incluem:

5.9.1 Higiene e Condições dos Veículos: Os veículos devem estar limpos e desinfetados e isento de odores ou resíduos que possam contaminar os alimentos.

5.9.2 Controle de Temperatura: Alimentos perecíveis, como carnes, laticínios e hortifrúteis, devem ser transportados em veículos com controle adequado de temperatura, conforme exigido pela ANVISA e MAPA.



5.9.3 Separação de Produtos: Evitar o transporte conjunto de alimentos de diferentes naturezas, como produtos crus e prontos para consumo, para evitar contaminação cruzada.

5.9.4 Embalagens Adequadas: Os alimentos devem ser transportados em embalagens íntegras, resistentes e devidamente identificados, garantindo sua proteção contra agentes externos.

5.9.5 Manuseio Correto: A carga e descarga devem ser realizadas por profissionais treinados, evitando danos às embalagens e ao produto.

5.9.6 Rastreamento e Documentação: A empresa responsável pelo transporte deve manter registros de controle, como temperatura durante o trajeto, origem e destino da carga, garantindo rastreabilidade.

#### **Da Garantia:**

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

## **6. GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. A execução deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.5. O fiscal administrativo é designado para auxiliar o gestor quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato, conforme regulamento municipal.

6.6. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e de fiscalização, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, conforme regulamento municipal.

6.7. Nos termos do art. 11, § 1º do Decreto Municipal n.º 9.603/2023, a atribuição de gestão do contrato será exercida pelo titulares das secretarias demandantes da licitação, neste caso terá o Secretário Paulo Ricardo de Souza Centenaro, matrícula nº 114898, Secretária Ivete Ferrarini Iakmiu, matrícula nº 11.559-2, da Secretaria de Educação e Cultura, Marcia Fernandes de Carvalho,



matrícula nº 11109-0/7, da Secreta de Saúde, ou por seus eventuais substitutos legais, em decorrência de alteração na titularidade da pasta.

6.8 Considerando que os fiscais administrativos e técnico foram indicados pelo Gestor do contrato, sendo:

6.8.1 Fiscal técnica da Secretaria Municipal de Educação e Cultura a servidora **Ana Claudia Almeida Ferreira**, matrícula nº 8.029-2/1.

6.8.2 Fiscal administrativo da Secretaria de Administração e Finanças a servidora **Adriane Andreia Glinke**, matrícula nº 6348-7/1.

6.8.3 Fiscal administrativo da Secretaria de Agricultura a servidora **Marciani dos Santos**, matrícula nº 2.119-9/1.

6.8.4 Fiscal administrativo da Secretaria de Assistência Social a servidora **Fernanda Martins** – matrícula nº 76147/1.

6.8.5 Fiscal administrativo da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação o servidor **Iuris Marcelo da Maia**, matrícula nº 5750-9/1.

6.8.6 Fiscal administrativo da Secretaria de Desenvolvimento Econômico a servidora **Juliane Cichelero**, matrícula nº 10496-5/1.

6.8.7 Fiscal administrativo da Secretaria de Educação e Cultura, a servidora **Bruna Rebonatto**, matrícula nº 6.830-6/1.

6.8.8 Fiscal administrativo da Secretaria de Engenharia e Obra a servidora **Nadiessa de Almeida Grezele**, matrícula nº 6918-3/1.

6.8.9 Fiscal administrativo da Secretaria de Esporte e Lazer a servidora **Diogo Gasperin**, matrícula nº 6395-9/1.

6.8.10 Fiscal administrativo da Secretaria de Meio Ambiente a servidora **Denise Aparecida Mussini**, matrícula 7054-8/1.

6.8.11 Fiscal administrativo da Secretaria de Planejamento Urbano o servidor **Eduardo de Oliveira Bitencourt**, matrícula nº 11417-0/3.

6.8.12 Fiscais administrativos da Secretaria de Saúde as servidoras **kelli Vargas**, matrícula nº 7316-4/1; **Marta Lemes de Souza**, matrícula nº 10131-1/1; **Simone Fátima Duarte**, matrícula nº 8039-0/1; **Zeliane Camargo Lovatel**, matrícula nº 7.776-3/1.

6.8.13 Fiscal administrativo da Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres a servidora **Karol de Lima Sanches**, matrícula nº 11616-5/1.

6.9 Os fiscais administrativos serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico, contábil e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução do contrato.

## **7. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

### **Forma de Seleção e Critério de Julgamento da Proposta:**

7.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação a ser processado em formato eletrônico, pelo critério de julgamento “MENOR PREÇO”, a ser analisado por item, observado as condições definidas no Edital e seus Anexos.

7.2 Para os Itens/lotes 01 a 8, exclusivos para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), e para os itens/lotes 9 a 10 destinados a cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do item a ser licitado. Onde os valores deram menores que R\$ 80.000,00 aplica-se neste processo tratamento favorecido, diferenciado e simplificado com exclusividade a microempresas ou a empresas de pequeno porte.

#### **Exigências de Habilitação:**

7.3. Para o produto: 6 referente à fórmula infantil deverá ser apresentada ficha técnica junto à proposta de preços.

7.3.1 As fichas técnicas serão analisadas pela mesma comissão de análise da amostra.

7.3.2 Justificamos esta exigência, visando verificar a qualidade dos produtos com as especificações solicitadas no Estudo Técnico Preliminar e demais características do Termo de Referência, comprovando de forma aderente às especificações definidas no descritivo do item.

#### **8. DAS ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

8.1. O custo estimado total da futura contratação é de **R\$ 776.709,49** (setecentos e setenta e seis um mil, setecentos e nove reais e quarenta e nove centavos), conforme custos unitários apostos na Planilha de Análise de Preços, em anexo.

#### **9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento conforme Princípio do Planejamento Integrado, observando-se a Indicação Contábil em anexo.

9.2. A dotação para o presente processo é correspondente ao exercício de 2026, devidamente aprovada pela LOA – Lei Orçamentária Anual nº 6.548/2025, como determina a Lei nº 14.133/21, no seu Art. 105, está devidamente aprovada nas metas estabelecidas pela LDO - Lei de Diretrizes Orçamentárias, sob a Lei nº 6.447 de 15 de julho de 2025 e no PPA – Plano Plurianual aprovado sob Lei nº 6.527 de 26 de novembro de 2025, que entrou em vigor em 1º de janeiro de 2026 e se referem aos exercícios de 2026 a 2029.

9.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, conforme trata o art. 106, II da Lei nº 14.133, de 2021, mediante apostilamento.

9.4. Por se tratar de Registro de Preços, a reserva da dotação orçamentária deverá ser efetuada no ato da aquisição, devendo a Secretaria solicitante verificar a existência de saldo.

#### **10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

##### **Do Recebimento do Objeto:**

10.1 O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo 140, inciso II, alíneas “a” e “b” e art. 18 da Lei 14.133 de 2021 e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas:

10.1.1 Os bens serão recebidos **provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preços, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. Esta verificação deverá estar concluída em até **02 (dois) dias úteis**.

10.1.2 O recebimento **definitivo** ocorrerá no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, após o recebimento provisório, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, elaborado e devidamente assinado pelos responsáveis pelo acompanhamento e pelo Gestor (a) da secretaria demandante.

10.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive durante o recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo **máximo 05 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

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

10.6 Na hipótese de a verificação a que se refere o recebimento definitivo não ser procedida dentro do prazo fixado reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

#### **Do Prazo e Forma de Pagamento:**

10.8 O pagamento será efetuado no prazo de **até o 15 (décimo quinto) dias úteis**, contados do recebimento definitivo do objeto e mediante emissão do termo detalhado, apresentação da respectiva nota fiscal testada pelo gestor e/ou fiscal da Ata de Registro de Preços/Contrato.

10.9 O pagamento será realizado preferencialmente por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada, ou por meio de fatura com utilização do código de barras.

10.10 Na ocasião do pagamento será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.11 A nota fiscal deve ser emitida dentro do padrão uniforme estabelecido pelo ente federativo responsável e não poderá conter qualquer rasura ou elemento que prejudique a compreensão exata de seu conteúdo, que deverá contemplar, no mínimo, as seguintes informações: a) data de emissão; b) número do contrato ou ata de registro de preços e nota de empenho; c) descrição resumida do objeto fornecido ou serviço prestado; d) período respectivo de execução do contrato, se for o caso; e) valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias aplicáveis.

10.12 A empresa deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida eletronicamente através do site <http://www.tst.jus.br>.

10.13 O cadastro no SICAF vigente, ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Divisão de Licitações do Município de Pato Branco (desde que válidos), poderão substituir os documentos indicados no subitem anterior.

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

10.15 Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

10.16 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

10.19 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela contratante, será aplicada correção monetária pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo

calculado pelo IBGE, além de juros moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples, computados a partir do vencimento do prazo de pagamento de cada parcela que for paga em atraso.

## **11 DAS OBRIGAÇÕES:**

### **Das Obrigações da Contratada:**

11.1 Responsabilizar-se por todas as despesas com tributos, frete, carregamento, descarregamento, e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação e por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais decorrentes da execução deste Contrato, eximindo integralmente a Contratante de responsabilidade por quaisquer destes ônus.

11.2 No momento da entrega dos itens, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

11.3 Os itens deverão ser novos e entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme orientação do fabricante, para transporte, com identificação do conteúdo, volume, secretaria solicitante e se possível número do empenho.

11.4 As demais obrigações s estão previstas na minuta contratual anexa ao edital.

### **Das Obrigações da Contratante:**

11.5 Os responsáveis pela fiscalização do processo devem desenvolver rotinas de controle e verificar periodicamente os preços de mercado, conforme trata o § 5 do artigo 82 da Lei 14.133/2021.

11.6 As demais obrigações s estão previstas na minuta contratual anexa ao edital.

Pato Branco, *datado e assinado digitalmente.*

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência:

Da Secretaria de Educação e Cultura: Ana Claudia Almeida Ferreira

Do Setor de Planejamento de Contratações: Eliane Aparecida Machado Padilha

Do Secretário que acompanhou o processo: Paulo Ricardo de Souza Centenaro.

Documento assinado digitalmente, onde todos declaram que as informações prestadas são verdadeiras e estão de acordo e ciente dos itens deste Termo de Referência e demais documentos anexados junto ao presente processo.



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0EFC-8812-66AB-019C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ELIANE APARECIDA MACHADO PADILHA (CPF 050.XXX.XXX-50) em 01/04/2026 17:02:16 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ANA CLAUDIA ALMEIDA FERREIRA (CPF 066.XXX.XXX-32) em 01/04/2026 17:03:14 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ IVETE FERRARINI IAKMIU (CPF 717.XXX.XXX-00) em 01/04/2026 17:04:22 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ MARCIA FERNANDES DE CARVALHO (CPF 743.XXX.XXX-49) em 01/04/2026 17:06:36 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ PAULO RICARDO DE SOUZA CENTENARO (CPF 051.XXX.XXX-80) em 02/04/2026 10:34:12 GMT-03:00  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://patobranco.1doc.com.br/verificacao/0EFC-8812-66AB-019C>